

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**16050** ORDEN de 18 de julio de 1976 por la que se establece el Reglamento de Recepción y Análisis de la remolacha azucarera.

Excelentísimos señores:

La experiencia adquirida en materia de recepción y análisis de remolacha azucarera, tanto en el aspecto agrícola como en el industrial, aconsejan la promulgación de un Reglamento que se acomode a la actual problemática.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Industria y de Agricultura y previo informe del Sindicato Nacional del Azúcar, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba el Reglamento de Recepción y Análisis de remolacha azucarera que figura en los anejos de esta disposición.

Segundo.—Las presentes normas entrarán en vigor a partir de la campaña remolachero-azucarera 1976-77.

Lo digo a VV. EE. a los procedentes efectos.  
Dios guarde a VV. EE.  
Madrid, 19 de julio de 1976.

OSORIO

Excmos. Sres. Ministros de Industria y de Agricultura.

### ANEJO 1

#### 1. OBJETO, ORGANIZACION Y PARTICULARIDADES

##### 1.1. Normas aplicables.

La recepción y análisis de remolacha se realizará con arreglo a los preceptos establecidos en el Decreto que regula cada campaña remolachero-azucarera, al condicionado general del contrato de compraventa de remolacha azucarera y a las normas específicas contenidas en el presente Reglamento, en cuanto estas últimas no resultaren derogadas o modificadas.

##### 1.2. Constitución y atribuciones de las Comisiones Mixtas de Recepción y Análisis.

En cada fábrica se constituirá una Comisión Mixta integrada por dos representantes agrícolas, designados por las Agrupaciones Provinciales Remolacheras interesadas, y dos representantes industriales, nombrados por la Entidad propietaria de la fábrica azucarera.

Esta Comisión tendrá las siguientes atribuciones:

a) Informar a la Junta Sindical Regional sobre la preparación, desarrollo e incidencias de la recepción, coadyuvando al mejor cumplimiento de los cometidos de la misma.

b) Comprobar, con antelación al comienzo de la recepción y durante la misma, el estado en que se encuentran la maquinaria y útiles que han de funcionar en la misma (básculas, rupros, elementos de las salas de destare y del laboratorio de análisis).

c) Conocer y vigilar el cumplimiento de los cupos asignados, incluso modificarlos en atención a circunstancias especiales que pudieran presentarse, comunicándolo a la Junta Sindical.

d) Controlar el cumplimiento de los trasvases y cesiones acordados por la Junta Sindical.

e) Dirimir las cuestiones de turno de entrega en la recepción y vigilancia del buen funcionamiento y limpieza de las básculas.

f) Resolver si procede o no la admisión de remolacha que presente la duda de no reunir las condiciones que se especifican en el Contrato de compraventa y en el presente Reglamento y, en su caso, el acondicionamiento de la muestra.

g) Ratificar con su conformidad, si procede, los partes diarios de los centros de recepción.

h) En caso de averías en las instalaciones de recepción y laboratorio de análisis, decidir los medios que, en cada caso, se han de utilizar para su continuidad.

i) Resolver en primera instancia cuantas incidencias puedan presentarse en la recepción y análisis de la remolacha.

j) Aquellas otras que expresamente se citan en las presentes Normas Reglamentarias u otra norma legal y las que le sean encomendadas por la Junta Sindical de que dependan.

##### 1.3. Funcionamiento de las Comisiones Mixtas.

La Comisión Mixta se reunirá a petición de cualquiera de sus componentes, levantando acta de todas las reuniones que se realicen, en la que deberá constar la calidad del representante que la solicita, el hecho que la provoca, las resoluciones que se adoptan y las firmas de los reunidos. La Comisión deberá resolver en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas a partir de la petición de su reunión, por mayoría de votos presentes, y entregará copia de sus actas a ambas partes representadas, a la Agrupación Remolachera correspondiente y a la Junta Sindical de que dependa.

En caso de no llegarse a un acuerdo o resolución en el seno de la Comisión Mixta, corresponderá a la Junta Sindical resolver la cuestión planteada en el plazo máximo de quince días. Contra los acuerdos de la Comisión Mixta se puede apelar ante la Junta Sindical, a quien compete ratificar o desestimar la resolución adoptada, en la primera reunión que se celebre. Para todas las funciones a desarrollar por los miembros de la Comisión Mixta se autoriza la asistencia y asesoramiento de los servicios técnicos correspondientes.

##### 1.4. Comprobación de básculas.

Antes de comenzar la recepción de remolacha, las fábricas deberán comunicar a la Delegación Provincial del Ministerio de Industria correspondiente la fecha de iniciación de la campaña, el número de básculas que se utilizarán y los lugares de emplazamiento, para que dicha Delegación proceda a la comprobación de su fiel funcionamiento, debiendo igualmente las fábricas dar cuenta a la Agrupación Provincial Remolachera correspondiente, de la fecha fijada para efectuar tales comprobaciones, con el fin de que puedan ser presenciadas por los representantes de dichas Agrupaciones Provinciales.

En lugar destacado y bien visible de la báscula se colocará el justificante que garantice el resultado satisfactorio de todas las pruebas, no pudiendo ser abiertas las básculas sin este requisito.

Igualmente, las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Industria deberán reiterar su comprobación y justificación quincenalmente en las básculas de fábrica que sean utilizadas en la recepción o cuantas veces sea requerida su intervención por los cultivadores afectados o Agrupación Remolachera correspondiente, sin que dichas comprobaciones obstaculicen la recepción. Los gastos de comprobación serán, en el primer caso, de cuenta de la fábrica y, en el segundo caso, de los cultivadores que requieran el servicio, salvo que se compruebe el error.

##### 1.5. Calendario y cupos.

La Junta Sindical, teniendo en cuenta la remolacha a recibir por cada fábrica y su capacidad de molturación, fijará, a propuesta de las mismas y de las Agrupaciones Provinciales Remolacheras, un programa que comprenda las fechas de recepción y tonelaje semanal asignado a sus distintos puntos de recepción, de forma que la cantidad total de remolacha aforada, amparada por contrato y a recibir cada semana, sea de cinco a siete veces la capacidad diaria de molienda de la fábrica, según tenga o no que recibir trasvase o cesiones, salvo acuerdo en contrario de las partes aprobado por la Junta Sindical.

Este programa podrá ser revisado para acomodarlo a la realidad comprobada cuando se adviertan deficiencias en los aforos y, en todo caso, cuando se alcance el 50 por 100 de la recepción total prevista, delegando la iniciativa en las Comisiones Mixtas.

La cantidad de remolacha a recibir por cada fábrica será repartida en cualquiera de las siguientes formas indistintamente:

a) Conjuntamente por la fábrica y las Agrupaciones Provinciales Remolacheras afectadas, asignando los cupos directamente entre los cultivadores o, en su defecto, entre las Hermandades de Labradores de las localidades afectadas, quienes a su vez distribuirán el tonelaje que corresponda a la localidad, entre los agricultores, mediante vales nominativos o cartillas en las que figurará el punto de recepción, la cantidad a entregar y el día en que esta entrega debe realizarse, de modo que la entrega de cada agricultor se reparta uniformemente a lo largo de la campaña de recepción, con la excepción que figura en el punto 5.2 de las normas de contratación.

b) Por acuerdo interprofesional entre la fábrica y las Agrupaciones Provinciales Remolacheras correspondientes.

En ambos casos se tendrán en cuenta los problemas específicos derivados de la mecanización de la recolección, del transporte y del estado del cultivo.

Si por cualquier circunstancia ajena a la voluntad del cultivador éste no hubiera podido hacer la entrega en la fecha prevista, tendrá derecho a realizarla el día hábil siguiente al señalado, salvo causa de fuerza mayor derivada de circunstancias meteorológicas adversas.

Estos vales nominativos o cartillas podrán ser transferidas por el titular a otro agricultor.

#### 1.6. Retraso en las entregas.

El agricultor que, sin causa justificada, no hubiere realizado la entrega de remolacha en la cantidad y fecha asignadas o en el día siguiente, deberá hacer esta entrega dentro del plazo que media entre el anuncio del cierre de la recepción y el cierre efectivo de la misma.

#### 1.7. Cesiones y trasvases.

Solamente las Juntas Sindicales podrán autorizar cesiones y trasvases de remolacha entre fábricas.

Las cesiones de remolacha entre fábricas y los trasvases entre zonas que no hayan sido inicialmente previstos, computados y autorizados a efectos de establecer el calendario de recepción, no podrán modificar éste, salvo acuerdo expreso entre los cultivadores y la fábrica.

Las cesiones y trasvases a que se refiere el párrafo anterior se estimarán como meros actos de ejecución del contrato a efectos de una distribución de la materia prima más idónea para la más completa utilización de la capacidad de mouturación de las fábricas, sin que ello suponga modificación del mismo ni pueda alterar el precio de la raíz.

La remolacha objeto de cesión cuya entrega, según contrato, deba realizarse en punto de recepción distinto de la fábrica contratante, será analizada para la determinación de su riqueza en la fábrica receptora, como si se tratara de raíces procedentes de contratación propia.

#### 1.8. Cierres temporales de recepción.

No se permitirán cierres temporales de recepción que no hayan sido previstos en el calendario, salvo por avería de la fábrica certificada por la Delegación Provincial del Ministerio de Industria correspondiente o por causa de fuerza mayor admitida como tal por la Junta Sindical. El comienzo y el término de estas suspensiones temporales serán autorizadas por los Presidentes de las Juntas Sindicales, oídas las Agrupaciones Remolacheras correspondientes, y se anunciarán con tres días de antelación mediante bandos y anuncios en los puntos de recepción, salvo caso de fuerza mayor que será ulteriormente ratificado por la Junta Sindical. En este último caso, será obligatoria la recepción de la remolacha que permanezca en la espera de entrada en básculas a las puertas de la fábrica en el momento de anuncio del cierre; no obstante, el cultivador podría autorizar a la fábrica para gestionar su inmediata recepción en otra, compensándole del costo del nuevo transporte.

### 2. RECEPCION DE REMOLACHA

#### 2.1. Lugar de recepción.

La recepción de la remolacha se realizará en el lugar que figura en el Contrato o en sus modificaciones convenidas posteriormente por las partes contratantes.

En todo caso se considerarán recepciones autorizadas, las efectuadas: directamente en fábricas; en Centros de Contratación, Recepción y Análisis de Remolacha (C. O. R. A. N.); en equipos móviles o auxiliares y en básculas de campo.

#### 2.2. Recepción en fábrica.

##### 2.2.1. Recepción.

Se considera recepción en fábrica toda remolacha entregada directamente por el cultivador o su transportista-mandatario y, por tanto, le son de aplicación cuantas normas se derivan de las condiciones generales del contrato y del presente Reglamento. Para el cumplimiento del programa mutuo de entregas y aplicación de las penalizaciones correspondientes, debe ser suficiente el horario de recepción establecido en la fábrica. Teniendo en cuenta las condiciones técnicas de todo el proceso de recepción, podrán ser rechazadas las entregas de remolacha en vehículos de tracción animal.

La remolacha que entre en fábrica procedente de los otros centros distintos de recepción y que no precise de pesaje ni análisis de riqueza sacárica, tendrá libertad de acceso automático.

Por el contrario, la remolacha procedente de otros puntos de recepción que precise su pesaje o ruprado y sucesivos análisis, no gozará de tal preferencia o tendrá su entrada en horarios diferentes al normal, previo acuerdo de las partes afectadas.

##### 2.2.2. Pesaje.

El pesaje de los vehículos se efectuará tanto a la entrada en fábrica (bruto), como a la salida (neto) en básculas totalmente automáticas dotadas de un dispositivo indicador, y otro de impresión de tarjetas por duplicado.

Igualmente estarán dotadas de un mecanismo de seguridad que impida la impresión cuando el aparato no esté perfectamente equilibrado.

El duplicado de la tarjeta impresa se entregará al cultivador, figurando en ella: el peso bruto, tara, peso neto, y, además, el número de identificación que le haya correspondido a la entrada en fábrica.

El pesaje se efectuará en presencia del cultivador propietario o transportista-mandatario. En caso de disconformidad con el funcionamiento de la báscula, afectante al resultado, se realizarán las oportunas comprobaciones en presencia de la Comisión Mixta.

Comprobado oficialmente el error, las fábricas compensarán todas las diferencias habidas, desde la reclamación causante, hasta la corrección de la avería.

##### 2.2.3. Toma de muestras.

La toma de muestras se realizará, en todo caso, por medio de sonda u otro medio mecánico previamente convenido por las partes interesadas y de acuerdo con las especificaciones del apartado 3 de las presentes Normas Reglamentarias.

No podrá imputarse responsabilidad para la fábrica por roturas que se produzcan en los vehículos por utilización del rupo, salvo que se deriven de averías del sistema de presión hidráulica de dicho aparato o por negligencia del operador en el caso de utilización de sonda neumática.

Los vehículos que transporten la remolacha deberán llevar perfectamente señalizada la posición de las cadenas tensoras de los laterales del mismo, por el peligro que suponen para la utilización de la sonda.

Igualmente deberán colocarse para la toma de la muestra en la posición adecuada que exija el dispositivo adoptado, no reanudando la marcha hasta que así lo indique el semáforo o el operario encargado en su defecto.

##### 2.2.4. Identificación de la muestra.

En el laboratorio de recepción se identificará cada muestra con una tarjeta por duplicado en la que constará sucesivamente, el peso bruto, neto, descuento (en kilogramos y porcentaje), y riqueza sacárica. El ejemplar destinado a los agricultores, se entregará inmediatamente después de su confección, a la representación de la Agrupación Provincial Remolachera. Al final de cada día se enviará el ejemplar destinado a la fábrica, a la oficina habilitada del centro de recepción donde se harán coincidir con los datos del correspondiente vehículo para refundición en el libro de básculas y cartilla de entrega de cada cultivador.

Para mejor control administrativo de los datos correspondientes a las muestras, en el propio laboratorio de recepción se llevará de forma permanente y cierre diario un parte duplicado en el que se consignarán los apuntes de cada tarjeta de identificación. Dicho parte quedará en poder de los representantes de la fábrica y de la Agrupación de productores de Remolacha, y con las firmas de ambos.

Deberá hacerse la verificación periódica de las muestras, para evitar errores.

## 2.2.5. Descuento.

El descuento se realizará de acuerdo con el artículo 3.3 de las presentes Normas Reglamentarias.

Todo cargamento con descuento superior al 35 por 100 podrá ser rechazado, correspondiendo la decisión a la Comisión Mixta, la cual tendrá en cuenta las especiales circunstancias climatológicas que hayan podido influir en el cultivador afectado.

## 2.2.6. Cartilla de entrega.

En la oficina del centro de recepción existirá una cartilla para cada cultivador, en la que constarán, por cada entrega, los datos del «ticket» de la báscula y el descuento y riqueza sacárica suministrados por el laboratorio.

Estas cartillas estarán permanentemente a disposición de los cultivadores de forma que, en cualquier momento, puedan realizar el cotejo de datos hasta un plazo máximo de diez días posteriores a la terminación de sus correspondientes entregas.

## 2.2.7. Libro de básculas.

La fábrica llevará en la báscula un libro permanente, con cierre y arrastre diario, en el que, cuando menos, se hará constar: nombre del cultivador, municipio, número de identificación, tipo de escala para compensación de transporte, peso bruto, tara, neto, descuento, peso líquido y riqueza sacárica. Al final del cierre diario será firmado por los miembros de la Comisión Mixta, entregando diariamente copias legibles a la Agrupación Provincial Remolachera de la provincia donde radica la fábrica, y a la Agrupación Nacional de Fabricantes de Azúcar.

## 2.3. Recepción en C. O. R. A. N.

Las entregas en C. O. R. A. N. se realizarán con la misma normativa expuesta para los centros de recepción en fábrica.

El posterior envío de la remolacha y su entrada en fábrica no precisará de control alguno.

## 2.4. Recepción en equipos móviles o auxiliares.

## 2.4.1. Convenio.

La recepción en equipos móviles o auxiliares podrá realizarse previa formalización de un convenio entre fábricas y Agrupaciones Provinciales Remolacheras en el que constará el tonelaje mínimo a recibir en cada una de sus localizaciones y otras circunstancias modificativas o complementarias en las normas de recepción en básculas de fábrica.

## 2.4.2. Normas específicas.

a) Pesaje.—Se realizará en básculas impresoras en presencia del cultivador o representante de la Agrupación Provincial, entregándole el «ticket» con los datos correspondientes y con mención del número de identificación de la muestra.

b) Toma de muestra, su identificación y proceso.—Una vez tomada la muestra en forma idéntica que en los centros de recepción en fábrica, se identificará individualmente cada una de ellas y se remitirán diaria y debidamente precintadas, al laboratorio de recepción de la fábrica, donde serán sometidas al proceso normal, remitiendo sus datos al equipo móvil para su anotación en el libro de báscula y cartilla de cultivador, previo registro independiente en el libro del laboratorio.

c) Envío de la remolacha.—Se efectuará en las mismas condiciones que se especifican en el apartado 2.3 para remolacha procedente de C. O. R. A. N.

## 2.5. Recepción en básculas de campo.

## 2.5.1. Convenio.

Se autoriza la recepción en básculas de campo previa formalización de convenio entre fábrica y Agrupaciones Locales Remolacheras, que contendrá las características de: cuantía mínima de recepción, condiciones económicas especiales y sistema de pago de su valor.

Como normas específicas de recepción se aplicarán las que a continuación se indican.

## 2.5.2. Pesaje.

El pesaje de la remolacha se realizará en básculas impresoras, entregando al cultivador el «ticket» con mención del peso bruto, tara, neto y descuento.

## 2.5.3. Descuento.

Se determinará el descuento por estimación y en la forma tradicional o, en caso necesario, tomando con horcas unas muestras no inferior a cinco kilogramos y al azar por ambas partes,

en cualquier zona situada por encima del tercio inferior de la carga del vehículo, que se pesará en una basculilla antes y después de haber sido limpiada a cepillo, con lo que se deducirá el descuento a aplicar a todo el cargamento.

La fábrica podrá rechazar toda remolacha con descuento superior al 20 por 100 de tierra.

## 2.5.4. Libro de báscula y cartillas de entrega.

Funcionarán de igual forma que en los centros de recepción de fábricas pero sin indicación de la riqueza sacárica de cada entrega.

## 2.5.5. Transportes y conduces.

La remolacha, en las condiciones económicas que se determine en el Convenio, será transportada por la propia fábrica acompañada de conduces, para los envíos por carretera, o de talones de facturación para los envíos por ferrocarril. Estos documentos, firmados por los representantes de la fábrica y de la Agrupación de Remolacheros, quedarán en poder de ambas partes y darán fe de la fábrica a que se remite, la báscula de procedencia, matrícula del vehículo transportista, fecha de carga y período en que fue recibida la remolacha.

A la entrada de la remolacha en fábrica de destino se relacionarán todos los vehículos transportistas de cada báscula de campo consignando el número de conduce o talón de facturación, matrícula del vehículo, número de identificación asignado a la muestra y su posterior riqueza sacárica.

De esta relación, debidamente firmada por los miembros de la Comisión Mixta, se entregarán copias legibles a la Agrupación de Productores de Remolacha y a la Agrupación Nacional de Fabricantes de Azúcar.

## 2.5.6. Toma de muestras, análisis y resultados.

De cada vehículo a la entrada en fábrica se tomará la muestra correspondiente y se procederá a su análisis para obtener su riqueza sacárica, todo ello como si se tratase de una entrega directa. A la terminación del envío de la remolacha de cada báscula de campo se calculará la media aritmética de todos los análisis realizados y su resultado será la riqueza sacárica correspondiente a la totalidad de la remolacha recibida en la báscula de campo correspondiente, con las variaciones que correspondan de acuerdo con las condiciones del Convenio establecido. Si del mismo Convenio se dedujera la facultad de las Agrupaciones Locales para establecer precios diferenciales en cada báscula de campo, sus representantes realizarán las comprobaciones por refractometría o procedimiento similar, dando los resultados a la fábrica para distribuir el importe de la remolacha en la forma diferenciada que resulte.

## 2.5.7. Normas generales de recepción.

Las fábricas propietarias o responsables de las básculas de campo cuidarán de que se encuentren en condiciones aptas para el fin de su utilización y que el horario diario de trabajo sea suficiente para cumplir el programa de recepción previsto.

El cultivador descargará la remolacha por su cuenta, a mano o con horcas de bolas y sobre camión o vagón que esté situado en plano igual o inferior al suyo. De no ser así, o no existir otro vehículo sobre el que descargar, la remolacha se verterá en la playa acondicionada y en el lugar que se le indique. La descarga se realizará sin que pueda caer la tierra residual del vehículo, en caso contrario se impondrá un descuento complementario, sin perjuicio de las acciones legales oportunas.

Las básculas serán revisadas antes de iniciarse la recepción, obteniendo y publicando el justificante de la comprobación. Si con intervención de los representantes de ambas partes se comprobare error de funcionamiento en la báscula, se compensarán debidamente todas las pesadas siguientes hasta la corrección del error mecánico inicial.

## 3. ANALISIS DE LA MUESTRA Y DETERMINACION DE SU RIQUEZA SACARICA

## 3.1. Toma de muestras en fábrica, C. O. R. A. N. y equipo móvil o auxiliar.

a) Se tomará una muestra por cada cargamento, con peso de la misma variable según la altura de carga del vehículo, debiendo tomar necesariamente la sonda la totalidad de la columna de remolacha.

En los cargamentos que superen los 8.000 kilos, se podrá tomar una segunda muestra.

Cuando la distribución de la carga diera lugar a muestras de peso bruto inferior a 25 kilogramos será potestativo de cual-

quiera de las dos partes la exigencia de la toma de una segunda muestra, que se adicionará a la primera, procesándose ambas como una sola.

En cualquiera de los dos casos citados anteriormente, la toma de la segunda muestra se efectuará siempre que no entorpezca la marcha de la recepción, a juicio de la Comisión Mixta.

b) Se utilizará un sistema mecánico o sonda neumática; esta última con boca no inferior a 22 x 22 cm., con corte y salvas perfectamente afilados.

En todo caso, las sondas que se instalen en nuevas fábricas serán con boca de 26 x 26 cm. Igualmente, las instalaciones o reposiciones que se realicen en las actuales fábricas en activo o funcionamiento responderán a estas mismas medidas.

c) Las muestras tomadas en fábrica o C. O. R. A. N. se depositarán en envase impermeable, tarado y limpio, y las tomadas en equipos móviles o auxiliares lo serán en envases similares a los anteriores y debidamente precintados.

d) Las muestras se tomarán al azar, previa fórmula convenida por la Comisión Mixta y de forma no contigua, dividiendo teóricamente el cargamento en nueve cuadrículas iguales.

### 3.2. Acondicionamiento de la muestra.

La entrega de remolacha deberá realizarse en las condiciones que especifica el Contrato de compraventa y las presentes Normas Reglamentarias, y en caso contrario, podrá ser rechazada.

El vehículo cuya carga denote presentación irregular dará lugar a adopción de medidas de precaución en cuanto a las restantes entregas del mismo cultivador, e, incluso, a la imposición de una sanción en forma de descuento complementario, a propuesta de la entidad receptora y con aprobación de la Comisión Mixta, sin perjuicio de la acción que corresponda ante la Junta Sindical o tribunales competentes, en su caso.

En el caso de que la remolacha mal descoronada fuese aceptada, la muestra podrá ser acondicionada utilizando para ello descoronadora mecánica a «punta de lápiz».

Sólo en el caso de que la remolacha presente daños debidos a plagas, enfermedades, pudriciones, heladas u otras deficiencias, la raíz podrá ser acondicionada con los procedimientos manuales adecuados a cada caso y que se convengan por ambas partes.

### 3.3. Normas para la determinación del descuento.

La diferencia entre el peso bruto de la muestra obtenida por sonda u otro medio mecánico y su peso neto o limpio servirá para determinar el porcentaje de descuento en números enteros, redondeando al más próximo, y que será el que se aplique a todo el vehículo. Si se tomase más de una muestra de un mismo cargamento, el descuento aplicable sería su media aritmética, haciendo el mismo redondeo.

Las básculas de bruto y neto serán automáticas, impresoras, contrastadas y con sensibilidad de 50 a 100 gr.

En el caso de recepción de remolacha procedente de báscula de campo no es de aplicación la presente norma.

### 3.4. Lavado de la muestra.

Se realizará en lavadoras automáticas hasta dejarla exenta de las suciedades adheridas, con agua fría a temperatura similar a la que lleva el canal de alimentación de la fábrica.

La presión y el tiempo mínimo suficientes se regularán en función de la suciedad de las muestras, y de forma que se evite el deterioro de la remolacha, la pérdida de rabillos o cualquier otra porción de raíz, mediante acuerdo de los dos sectores interesados.

En caso de avería se lavarán las muestras con un chorro de agua frotándolas con cepillo de raíces naturales o de plástico, pero sin causar daño en su corteza.

### 3.5. Secado de la muestra.

Después del lavado de la muestra, se le tratará con una potente corriente de aire seco y caliente el tiempo necesario para eliminar la humedad superficial adherida como consecuencia del lavado.

El aparato secador deberá colocarse lo más próximo posible a la báscula de neto.

### 3.6. Peso neto de la muestra.

La muestra limpia, libre de cuerpos extraños, escurrida, oreada y prácticamente exenta de humedad superficial será transportada a la correspondiente báscula automática e impresora. El peso obtenido será su peso neto.

### 3.7. Obtención de la raspadura.

La totalidad de la muestra se introducirá directamente en el molino denominado «raspa», que producirá la raspadura sin separación de jugo y en una sola operación. La papilla será fina, apta para cumplir las exigencias de la extracción instantánea mediante digestión acuosa en frío y de las posteriores operaciones necesarias para la medida de su riqueza sacárica.

La máquina raspadora podrá ser de eje vertical u horizontal, con las características adecuadas para obtener la raspadura con las condiciones descritas anteriormente.

Los discos o sierras circulares de la raspa deberán mantenerse en buen estado, conservando en toda su extensión el recubrimiento de material mordiente (abrasivo o dientes), eliminándose inmediatamente aquellos en que se observen deterioros u otras alteraciones que perjudiquen a las condiciones óptimas de la papilla. Todos los elementos mordientes de la raspa deberán ser sustituidos en conjunto cuando los correspondientes análisis de finura de papilla así lo reclamen. Los discos deberán mantenerse en todo momento con el diseño original.

Las fábricas estarán provistas de suficiente número de discos para poder realizar cuantos cambios sean necesarios. La raspa tendrá que cortar todas las raíces que forman la muestra, sin excepción, para lo cual deberán centrarse perfectamente los discos de la sierra y aproximarlos a los intersticios de la rejilla, con una separación máxima entre disco y rejilla de 5 mm. En caso contrario, se procederá inmediatamente a corregir el defecto.

La recogida de la raspadura se realizará en condiciones óptimas para el fin que se persigue, no admitiéndose que la misma se efectúe directamente sobre las actuales cintas transportadoras de algunos equipos, que por sus deficiencias deben ser modificadas o sustituidas por otro sistema más idóneo, y ello de común acuerdo entre las partes interesadas.

### 3.8. Homogeneización de la raspadura.

Con objeto de uniformar la raspadura procedente de las diversas remolachas de la muestra, la totalidad obtenida será sometida a un batido o amasado en homogeneizadora mecánica durante veinte segundos como mínimo, con una parada a la mitad de dicho tiempo, con el fin de desprender de las paredes del recipiente la papilla adherida. Esta homogeneización se llevará a cabo de forma que no se produzca en absoluto separación de jugo.

### 3.9. Dosificación de subacetato.

Se utilizarán balanzas automáticas dosificadoras que proporcionen 177-177,3 ml. de líquido defecante por cada 26 g. de raspadura, previamente atemperados a 20° C. aproximadamente, constituido por solución de subacetato de plomo de 2,5 a 3° Brix.

Esta solución deberá estar siempre contenida en recipientes contruidos con material no atacable por la misma y dotados del agitador correspondiente.

El nivel inferior del líquido defecante deberá encontrarse a la altura señalada por la casa constructora con respecto a la balanza dosificadora, en aquellas que poseen depósito independiente. Las pesadas se realizarán sobre papeles especiales de 10 x 10 cm., impermeables, fácilmente disgregables y todos ellos con peso idéntico para su perfecta compensación.

En caso de avería o cuando por circunstancias especiales no sea posible utilizar la balanza automática dosificadora, se realizarán las pesadas mediante balanza analítica sensible a 10 mg., y la dosificación, con bureta Le Doctte de 117 ml., contrastada y con enrase automático.

### 3.10. Digestión de la raspadura.

Se realizará por el procedimiento de «digestión en frío» a la temperatura aproximada de 20° C. que figura en el anejo 2.

La agitación deberá realizarse con sistemas mecánicos, electromecánicos o electromagnéticos.

Si se utilizan sistemas mecánicos o electromecánicos, el tiempo de agitación no será inferior al minuto, dejándose posteriormente la muestra en reposo durante tres minutos antes de proceder al filtrado.

Cuando se utilicen cadenas automáticas de digestión y filtrado (agitado electromagnético) la duración total del proceso de agitación y digestión será de cuatro a cinco minutos, empleando en todo momento el tiempo máximo que la recepción permita.

En caso de avería, la agitación se realizará a mano en envase hermético, efectuándose la operación energicamente du-

rante cuarenta y cinco segundos como mínimo, dejando posteriormente el envase que contiene la muestra objeto del análisis en reposo durante cinco minutos.

Deberá repetirse el proceso descrito si la operación no se ha realizado correctamente, por olvido de introducir la varilla agitadora, por velocidad y tiempo insuficiente de agitación, por salpicaduras o derrame del líquido u otras causas que invaliden el proceso.

Los vasos en que se efectúe la digestión deberán ser perfectamente lavados y secados antes de una nueva utilización.

La raspadura no utilizada se conservará dentro de su envase hasta la terminación del análisis o impresión del resultado de su riqueza sacárica, por si fuese precisa la repetición del proceso. La preparación del reactivo se realizará diluyendo convenientemente la solución concentrada de subacetato de plomo obtenida según los métodos I.C.U.M.S.A., A.O.A.C. o COURTONNE que se especifican en el anejo 2.

### 3.11. Filtración.

La totalidad de la sustancia en digestión se verterá de una sola vez sobre el correspondiente filtro de 200 ó 220 milímetros de Ø y filtración normal, empleando los primeros ml. para enjuagar el vaso receptor. Para la realización del proceso se utilizarán embudos sin vástagos y material resistente a la corrosión, considerando terminado el mismo cuando haya pasado por el filtro todo el líquido.

Si el filtrado no hubiese quedado completamente limpio se repetirá la operación utilizando necesariamente nuevo papel de filtro y excepcionalmente se recurrirá a la adición de dos o tres gotas de ácido acético glacial para conseguir su clarificación.

En el caso de remolachas deterioradas, en que se presente un filtrado nebuloso, podrá conseguirse la clarificación añadiendo una pequeña cantidad de ditionato de sodio antes de la digestión.

Si durante el filtrado e incluso después de finalizada la operación se observaran dentro de la masa sólida retenida por el filtro pequeños fragmentos de remolacha o parte de raspadura que por haber quedado aprisionada dentro del papel impermeable no hubiera sufrido la obligada digestión, se procederá a una segunda determinación, con nueva pesada de raspadura, desechando totalmente la primera.

Para la mejor ejecución del proceso deberá mantenerse una perfecta limpieza en los vasos receptores de la filtración, lavándose cada media jornada con ácido clorhídrico o acético convenientemente diluido, empleándose de nuevo una vez bien enjuagados y completamente secos.

### 3.12. Determinación de la riqueza sacárica.

La determinación de la riqueza sacárica del filtrado se efectuará mediante sacarímetro automático electrónico e impresor con precisión de medida o sensibilidad de 0,05° S. La totalidad del filtrado deberá atravesar completamente el tubo polarimétrico. En el caso de los sacarímetros automáticos de absorción, se considerará que el volumen de muestra succionado es suficiente cuando por pulsaciones sucesivas permanezca estabilizada su indicación digital. En todo caso la impresión de la medida de la riqueza sacárica se llevará a cabo sólo cuando permanezca fija su lectura.

De producirse alguna avería en el sacarímetro automático electrónico, la determinación de la riqueza se efectuará con sacarímetro óptico.

La puesta a cero en los sacarímetros automáticos se realizará de forma que al imprimir la décima quede compensada la aproximación por redondeo de la segunda cifra decimal.

Las lecturas de la riqueza sacárica se realizarán a 20° C., para lo cual el laboratorio de análisis deberá estar convenientemente climatizado con el fin de mantener una temperatura de 20° aproximadamente.

Los tubos continuos deberán ser lavados con frecuencia y, en todo caso, al final y al principio de cada media jornada de trabajo, dejando finalmente los tubos llenos de agua destilada (nunca de ácido acético) hasta el comienzo de la jornada siguiente.

Los sacarímetros deberán ser comprobados diariamente, y cuando interese.

A petición de cualquiera de las partes interesadas en el análisis podrá repetirse la determinación de la riqueza utilizando dos muestras de la raspadura y sometiendo a la prueba ya indicado. Si la diferencia entre la lectura inicial y la media de las dos últimas muestras es inferior a 0,2° S., en más o en menos, se admitirá la primera medición, en caso contrario tendrá valor la media mencionada.

## 4. COMPROBACION DEL EQUIPO DE PAGO POR RIQUEZA

### 4.1. Control de maquinaria y operaciones.

Las Agrupaciones de Remolacheros, a través de sus representantes en la Comisión Mixta o personal técnico en cada fábrica, gozarán de amplia facultad de control sobre los aparatos e instalaciones de los Equipos de Pago por Riqueza y sobre todas las operaciones de análisis de muestras, desde la toma de la misma hasta la determinación de su riqueza sacárica. Dicho control abarca, por tanto, al funcionamiento de todas las instalaciones, material, productos utilizados y a las manipulaciones que se realizan en todo el proceso de recepción y análisis de la remolacha.

El Técnico-Jefe nombrado por la Agrupación en el laboratorio de la fábrica podrá utilizar dentro del laboratorio la raspadura residual de la muestra antes de su anulación que se menciona en el apartado 3.10. Dicha utilización podrá ser realizada para comprobación de los resultados obtenidos con el fin de proponer nuevos análisis contradictorios, siempre que no entorpezca el ritmo de la recepción.

Las fábricas facilitarán los medios precisos para ello.

### 4.2. Comprobaciones en la sala de tara.

#### 4.2.1. Comprobación de básculas.

Material.—Pesas contrastadas de:

Una pesa de 50 ó 100 gramos.

Una pesa de 5 kilogramos.

Una pesa de 10 kilogramos.

Dos pesas de 20 kilogramos.

Método.—Las básculas para la determinación del peso bruto y neto de muestras se comprobarán al comienzo de cada jornada con las pesas contrastadas y en cualquier momento, a petición de una de las partes.

Dichas contrastaciones se realizarán usando las mismas pesas para cada una de las básculas.

La pesa de 50 ó 100 gramos se utilizará para comprobar la sensibilidad de la báscula.

#### 4.2.2. Comprobación de lavadoras.

Tanto las lavadoras de eje vertical como las de tambor o eje horizontal deberán ser comprobadas al inicio de la campaña. En las primeras la holgura entre plato y carcasa estará comprendida entre los límites de dos a cuatro milímetros; en las segundas, cuyo desgaste mecánico es prácticamente nulo, la comprobación se ajustará a las normas técnicas originales de su fabricante.

Igualmente las lavadoras de eje vertical serán revisadas cada quince días de trabajo ininterrumpido, pudiendo rebajarse dicho plazo, a juicio de la Comisión Mixta, si se comprueba que el desgaste que se produce es superior al normal y que, como consecuencia, aconseja más rápida revisión. En todo caso, la comprobación periódica se realizará de forma que no interrumpa el trabajo normal del laboratorio y el proceso de recepción.

### 4.3. Comprobaciones en el laboratorio de análisis.

#### 4.3.1. Comprobación del grado de finura de la raspadura.

Material:

Balanza sensible a 10 mg.

Mezclador o macerador según método STARMIX que figura en el anejo 2.

Papel especial impermeable.

Pipeta Le Doctte de 177 ml. contrastada y con enrase automático.

Reactivos.—Acetato básico de plomo diluido 2,5 a 3° Bx.

Método.—La realización de los ensayos de finura, de raspadura, exige como condiciones imprescindibles la exactitud de la dosificadora automática y la homogeneización cuidadosa de la totalidad de papilla proporcionada por la raspa, de manera que se obtengan idénticos resultados, cualquiera que sea el lugar de la masa de donde se han tomado las distintas pesadas.

De una misma muestra se realizarán dos pesadas de 2g gramos sobre papel tarado, mediante la balanza analítica, eligiéndose una para destinarla a la digestión normal y otra para la prueba de finura.

La destinada para digestión normal se trasladará a la balanza dosificadora, realizándose con ella el proceso automático.

La escogida para la determinación de la finura se introducirá en el macerador, cuya capacidad deberá ser menor de 500 ml., y se agregarán 177 ml. de solución diluida de subacetato de plomo.

Se pondrá en marcha el aparato durante dos minutos.

Se filtrará y polarizará en sacarímetro automático.

Cuando los resultados de estas pruebas proporcionen lecturas diferentes, superiores a  $0,2^{\circ}$  S. se procederá a la puesta a punto de la raspa, o al cambio de los discos por otros totalmente nuevos.

Estos ensayos deberán realizarse cada 3.000 muestras, y con un suficiente número de determinaciones que consoliden de manera indudable la rigurosidad del resultado.

#### 4.3.2. Comprobación de la homogeneización.

De una misma raspadura se harán tres pesadas de 26 gramos cada una, y se procederá a su análisis sacarímetro, según el método manual de digestión en frío, y empleando el sacarímetro automático.

Se estimará que la realización de la homogeneización es correcta cuando los resultados de las determinaciones de riqueza correspondientes sean coincidentes o la desviación máxima de cualquiera de ellas respecto a su media sea inferior o igual a  $0,2^{\circ}$  S.

#### 4.3.3. Comprobación de la inactividad óptica de la solución de subacetato.

##### Material:

Balanza analítica. Sensible 10 mg.  
 Recipiente de 250 ml. con cierre hermético.  
 Pipeta Le Doctte de 177 ml.  
 Termómetro de  $0^{\circ}$  a  $35^{\circ}$  C.

##### Reactivos:

Sacarosa.  
 Subacetato de plomo diluido de 2,5 a  $3^{\circ}$  Brix.  
 Agua destilada o desmineralizada.

Procedimiento.—Se pesan 25 g. exactamente de sacarosa y se disuelven completamente en 177 ml. de agua destilada a  $20^{\circ}$  C.

De esta solución se hacen dos pesadas de 26 g., en botes de cierre hermético. En uno se descargará una pipeta Le Doctte de 177 ml. de agua a  $20^{\circ}$  C., y en el otro, a la misma temperatura, igual volumen de la solución diluida de acetato básico de plomo (2,5 a  $3^{\circ}$  Brix) sometida a examen.

Ambas soluciones se polarizarán con el sacarímetro electrónico, cuyas lecturas deberán ser exactamente iguales.

Nota.—Previamente se habrá comprobado, mediante un bri-xómetro graduado de  $0^{\circ}$  a  $10^{\circ}$  Brix, que su concentración a  $20^{\circ}$  C. es correcta.

#### 4.3.4. Comprobación de la dosificadora.

##### Material:

Pesas contrastadas de 20, 5, 2 y 1 g.  
 Balanza analítica con sensibilidad de 10 mg.  
 Papeles especiales impermeables y tarados.  
 Vasos de 250 ml.  
 Brixómetro de  $0^{\circ}$  a  $10^{\circ}$  Brix.  
 Termómetro de  $0^{\circ}$  a  $35^{\circ}$  C.

##### Reactivos:

Acetato básico de plomo diluido, 2,5 a  $3^{\circ}$  Brix.

##### Procedimiento:

Volumen correspondiente a 26 gramos-masa (ver tabla 1):

Colocando las pesas correspondientes a 26 gramos en unión de papel especial en el platillo de la dosificadora, se provoca con las manipulaciones correspondientes la salida del subacetato, que se recogerá íntegramente sobre un vaso tarado, seco y limpio.

En la balanza analítica se realiza la correspondiente pesada, que nos dará el peso del volumen de subacetato dosificado que debe ser  $177,96 \pm 0,05$  g. a  $20^{\circ}$  C.

Si no se obtiene el peso exacto, es necesario variar el volumen de evacuación, siguiendo las instrucciones especiales de cada aparato que proporcionan los constructores.

Volumen correspondiente a 25 y 27 gramos-masa (ver tabla 2):

Previa colocación sobre el platillo de las pesas correspondientes a 25 gramos y la hoja de papel necesaria, se procede del mismo modo anterior.

El volumen proporcionado debe corresponder a un peso de  $177,12 \pm 0,05$  gramos, a  $20^{\circ}$  C. para 25 g.

Para un peso de 27 g., se obtendrán  $184,79 \pm 0,05$  gramos, a  $20^{\circ}$  C.

Si se obtiene demasiada solución a 25 g. e insuficiente a 27 g., es debido a que la amplitud (es decir, la sensibilidad) de la balanza no es suficiente.

Se remedia, en cada caso particular, realizando cuidadosamente las indicaciones propias que para este objeto señalan los fabricantes.

Las masas en gramos de un volumen de solución de subacetato de 2,5 por 100 a temperaturas comprendidas entre  $15^{\circ}$  y  $25^{\circ}$  C., correspondientes a pesadas de 25, 26 y 27 g., se encuentran recopiladas en la tabla adjunta a las presentes Normas.

Igualmente se podrá realizar la comprobación por procedimiento volumétrico, teniendo en cuenta la relación 177/177,3 ml. para 26 gramos de papilla, empleando material de 0,1 ml. de precisión a  $20^{\circ}$  C.

En los dosificadores que realizan su función por pesada estas comprobaciones se deben efectuar por medio del volumen proporcionado al peso de la papilla. En aquellas que lo realizan por volumen se deben comprobar por pesada proporcionada al volumen dosificado.

#### 4.3.5. Comprobación del sacarímetro.

Para cada aparato es imprescindible e indispensable consultar las instrucciones suministradas por el constructor.

Comprobación del CERO.—El aparato estará correctamente regulado a cero cuando al introducir el tubo lleno de agua destilada la lectura sea cero.

Los tubos que se utilicen tendrán una longitud que debe ser rigurosamente exacta, por lo que se utilizarán tubos controlados.

Comprobación de la escala del sacarímetro.—Esta comprobación se hace mediante las placas de control de cuarzo suministradas por el constructor, las cuales llevan una inscripción en grados de azúcar. Al introducir una placa en el aparato, la lectura debe corresponder a esta inscripción.

Se recomienda emplear placas cuyo valor en grados de azúcar esté próximo al de la polarización que ha de medirse. Durante este control, la temperatura de la placa de cuarzo debe ser igual a la del sacarímetro,  $20^{\circ}$  C.

En el caso de sacarímetro de compensación por cuña de cuarzo y si la temperatura es ligeramente diferente a  $20^{\circ}$  C., en la práctica no debe realizarse ninguna corrección, a condición de que la placa de cuarzo se encuentre siempre a idéntica temperatura a la del sacarímetro.

En el caso de polarímetro de escala circular (no compensado por cuña de cuarzo) no influye la temperatura del aparato, pero es preciso tener en cuenta la temperatura de la placa de control cuando aquélla se desvíe de  $20^{\circ}$  C.

La fórmula siguiente permite calcular el valor  $St$ , que deberá leerse cuando se introduce una placa con la inscripción  $S_{20}$  establecida para  $20^{\circ}$  C.:

$$St = S_{20} [1 + 0,00014 (t-20)]$$

donde  $t$  es la temperatura a la que se encuentra la placa de cuarzo.

Las lecturas con los sacarímetros de absorción se harán pulsando el botón de la aspiración del líquido, teniendo cuidado que la cantidad de líquido absorbido sea lo suficiente, y que se apreciará cuando con pulsaciones sucesivas del botón se obtenga siempre la misma lectura.

Se pondrá también mucho cuidado en evitar la formación de burbujas de aire en la célula de estos sacarímetros; a tal fin, antes de iniciar el trabajo es conveniente pasar por la célula, por aspiración, una solución acuosa a la dilución apropiada de un detergente especial para vidrio de laboratorio, seguida de varios lavados con agua destilada.

Las correspondientes comprobaciones de los sacarímetros de absorción deberán hacerse necesariamente con agua destilada y solución de sacarosa pura, con título conocido y próximo al de la polarización observada.

## 5. ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL DE LAS AGRUPACIONES REMOLACHERAS

5.1. Las Agrupaciones Remolacheras estarán representadas, a todos los efectos de las presentes Normas Reglamentarias, por sus miembros de la Comisión Mixta, y aquéllas, a su vez, podrán nombrar empleados en número proporcionado a la gestión del control que deben realizar. Entre dichos empleados habrá, como Jefe de Equipo, cuando menos, un Técnico Superior, de Grado Medio o experto de probada experiencia, dentro

de cada fábrica, responsable de la jerarquía y disciplina del personal dependiente de las Agrupaciones, que será el único autorizado para hacer las observaciones oportunas al Jefe de Equipo de la fábrica receptora de la remolacha.

5.2. En caso de desacuerdo de los Jefes de Equipo, será condición imprescindible para que el asunto pase a la resolución de la Comisión Mixta levantar acta, en la que cada uno de los Técnicos precise claramente las causas que la motivan.

No podrán los mencionados Técnicos, por razón alguna, negarse a contribuir a la redacción del acta y, subsiguientemente, estampar su firma.

Toda acta llevará claramente expresada la parte (industrial o agrícola) que ha provocado la disconformidad o solicitado su levantamiento.

Las actas deberán dirigirse a la Comisión Mixta por duplicado, entregando copias a la Dirección de la fábrica y a la Agrupación Remolachera correspondiente.

6. MEDIDAS A ADOPTAR EN CASO DE AVERIA EN LAS INSTALACIONES

De acuerdo con lo establecido en el apartado 1.2, es atribución de la Comisión Mixta, previa consulta a los servicios técnicos correspondiente, la adopción de las medidas necesarias si se produjesen averías en cualquiera de los aparatos que componen la instalación de recepción y análisis. Estas medidas, de carácter excepcional, pueden alcanzar desde la utilización de medios manuales hasta la utilización de sistemas comparativos y estadísticos que sean racionalmente lógicos para el conocimiento del tipo de descuento y riqueza sacárica a aplicar. En cualquier caso le compete a la Comisión la vigilancia de las medidas que se adopten para la más rápida reparación de los aparatos averiados.

7. FABRICAS SIN EQUIPO DE PAGO POR RIQUEZA INDIVIDUAL

7.1. Convenio.

Se autoriza excepcionalmente la recepción en fábricas que no dispongan de equipo de pago por riqueza individual, previo acuerdo entre las mismas y las Agrupaciones Provinciales Remolacheras afectadas.

7.2. Recepción.

Será de aplicación todo lo indicado en el apartado 2.2, a excepción de la toma de muestras y descuento. Este último se realizará en la forma descrita en el apartado 2.5.3.

7.3. Determinación de la riqueza sacárica.

Se deducirá por el promedio aritmético de los análisis de coseta de toda la campaña.

La toma de muestras de la coseta que servirá de base para el cálculo se realizará a la salida del cortarraíces, en presencia de un representante de las Agrupaciones Remolacheras correspondientes y de la fábrica y con una frecuencia mínima de una muestra por hora.

La muestra será llevada rápidamente al laboratorio de análisis que la fábrica deberá tener instalado y dotado con los elementos precisos, donde se realizarán conjuntamente por los dos sectores interesados y por duplicado las determinaciones

de sus riquezas sacáricas según los métodos de digestión en caliente (Pellet) o en frío (Starmix) que figuran en el anejo 2, con las especificaciones técnicas que figuran en el Convenio.

Se eliminarán aquellos resultados correspondientes a la misma muestra y que difieran en más de 0,2° S.

Diariamente se confeccionará una parte de los análisis efectuados, que deberán firmar los representantes de los sectores agrícola e industrial, y, al finalizar la campaña, se procederá al cálculo de la media aritmética de los análisis diarios efectuados a lo largo de la misma.

Del resultado se firmará, por ambas partes, acta en la que figurará la polarización media en la forma prevista en el párrafo anterior.

El promedio obtenido se incrementará en 0,35° polarimétricos para las entregas de básculas de fábricas en concepto de compensación por las pérdidas experimentadas en los silos, y en el caso de entregas en básculas de campo se establecerá el convenio pertinente.

8. DISPOSICION ADICIONAL

Además de los posibles convenios previstos en el Reglamento, se autoriza excepcionalmente, la formalización de acuerdos sobre las materias reguladas y que puedan concertarse entre cultivadores e industriales tanto a nivel nacional como de zona, provincia o fábrica, previa aprobación conjunta de los Ministerios de Industria y Agricultura.

De tales acuerdos se enviarán copias a las Agrupaciones Nacionales de Fabricantes de Azúcar y de Productores de Remolacha, a las Juntas Sindicales correspondientes, así como a las Comisiones Mixtas afectadas, para la vigilancia de su debido cumplimiento.

9. DISPOSICION TRANSITORIA PRIMERA

En relación con lo establecido en el apartado 2.2.2 del presente Reglamento y teniendo en cuenta la situación de las instalaciones actuales de pesaje en determinadas fábricas, se autoriza la continuidad de funcionamiento de las mismas sin la totalidad de los requisitos, pero, en todo caso, su renovación deberá efectuarse reemplazándolas por básculas totalmente automáticas en los siguientes plazos:

En el primer año, a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento, se acomodarán las instalaciones de pesaje del 50 por 100 de las fábricas propiedad de cada Sociedad, a lo establecido en el apartado 2.2.2.

Durante el segundo año se procederá a la acomodación del 30 por 100 y el restante 20 por 100 se acomodará en el tercer año, siempre que las fábricas afectadas en este último plazo, reciban un tonelaje superior a 50.000 toneladas métricas de remolacha por campaña.

10. DISPOSICION TRANSITORIA SEGUNDA

Por lo que se refiere al apartado 5.1, los expertos que se mencionan como posibles Jefes de equipo, se considerarán como situación a extinguir, debiendo las Agrupaciones Provinciales Remolacheras, ir sustituyendo a dichos expertos por cualesquiera de los otros titulados, conforme los primeros vayan cesando en sus actividades.

No obstante, y si así conviniera a las Agrupaciones remolacheras, los citados expertos podrán prestar sus servicios en diferentes fábricas, incluso de distintas provincias.

Tabla número 1

Masas en gramos de un volumen de agua pura

Volumen Temperatura en °C.	25 gramos		26 gramos		27 gramos	
	170,20 cm <sup>3</sup>	170,50 cm <sup>3</sup>	177,00 cm <sup>3</sup>	177,30 cm <sup>3</sup>	183,80 cm <sup>3</sup>	184,10 cm <sup>3</sup>
15	169,85	170,15	176,65	176,96	183,43	183,76
16	169,83	170,12	176,63	176,93	183,40	183,74
17	169,80	170,09	176,60	176,90	183,36	183,70
18	169,78	170,06	176,56	176,87	183,34	183,67
19	169,74	170,03	176,53	176,83	183,30	183,64
20	169,70	170,00	176,50	176,80	183,27	183,60
21	169,67	169,96	176,46	176,76	183,22	183,56
22	169,63	169,92	176,41	176,72	183,19	183,52
23	169,59	169,88	176,38	176,68	183,14	183,48
24	169,54	169,84	176,34	176,64	183,09	183,43
25	169,51	169,80	176,29	176,59	183,05	183,39

Tabla número 2

Masas en gramos de un volumen de solución de subacetato de Pb al 2,5 por 100

Volumen Temperatura en °C.	25 gramos		26 gramos		27 gramos	
	170,20 cm <sup>3</sup>	170,50 cm <sup>3</sup>	177,00 cm <sup>3</sup>	177,30 cm <sup>3</sup>	183,80 cm <sup>3</sup>	184,10 cm <sup>3</sup>
15	171,27	171,56	178,12	178,42	184,95	184,96
16	171,24	171,52	178,08	178,38	184,94	184,94
17	171,22	171,50	178,06	178,36	184,90	185,29
18	171,18	171,47	178,03	178,33	184,86	185,24
19	171,15	171,44	178,00	178,30	184,82	185,22
20	171,12	171,40	177,96	178,26	184,79	185,19
21	171,08	171,37	177,92	178,22	184,74	185,16
22	171,05	171,33	177,88	178,18	184,71	185,12
23	171,00	171,30	177,85	178,15	184,67	185,08
24	170,96	171,26	177,81	178,11	184,63	185,04
25	170,92	171,21	177,76	178,06	184,58	185,00

## ANEJO 2

## Métodos para la determinación de la riqueza sacárica

## 1. DETERMINACION SOBRE RASPADURA

## 1.1. Digestión en frío (Método manual).

## Material:

Batidora o amasadora mecánica.

Balanza analítica sensible a 10 miligramos.

Papeles especiales de igual peso, de 10 x 10 centímetros, impermeables y fácilmente disgregables.

Bureta Le Doctte de 177 mililitros, contrastada, con enrase automático.

Recipiente de plástico de 250 mililitros, con cierre hermético, de boca ancha, con un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

Embudo sin vástago y papel de filtro de 200-220 milímetros de diámetro de filtración normal.

Sacarímetro con escala internacional de azúcar, dotado de tubo polarímetro de 400 ó 200 milímetros.

## Reactivo:

Disolución de subacetato de plomo de 2,5-3° Brix.

Procedimiento.—La totalidad de la raspadura obtenida, procedente de las diversas remolachas de la muestra, se somete a un batido o amasado en la homogeneizadora mecánica durante veinte segundos como mínimo, con una parada a la mitad de dicho tiempo para desprender de las paredes del recipiente la papilla adherida.

Esta homogeneización se llevará a cabo de forma que no se produzca, en absoluto, separación de jugo.

Sobre un papel tarado impermeable se pesan exactamente 26 gramos de raspadura homogeneizada.

Se introduce la raspadura en el recipiente de cierre hermético y se añaden 177-177,3 ml. del reactivo a 20° C., ajustando la tapa cuidadosamente.

La mezcla se sacude energicamente durante cuarenta y cinco segundos, como mínimo, dejándola en reposo cinco minutos.

La solución se agita de nuevo y se vierte sobre un filtro de pliegues de 200-220 mm., desechándose los primeros ml. que se utilizarán para enjuagar el vaso receptor.

Si el filtrado no hubiese quedado completamente limpio, se repetirá la filtración sobre un nuevo papel de filtro, y excepcionalmente, se recurrirá a la adición de dos o tres gotas de ácido acético glacial para conseguir su clarificación.

En el caso de remolachas deterioradas, puede conseguirse la clarificación del filtrado nebuloso, añadiendo una pequeña cantidad de ditionato de sodio antes de la digestión.

El líquido filtrado se polariza a 20° C. en tubo de vidrio de 400 ó 200 mm. La lectura de sacarímetro da, directamente, el tanto por ciento de sacarosa en el primer caso y, multiplicándola por dos, en el segundo.

## 2. DETERMINACION SOBRE COSETA

## 2.1. Digestión en caliente (método de Pellet).

## Material:

Cubo con asa y tapa, capaz para unos tres kilogramos de coseta.

Máquina trituradora de cuchillas que no produzca prensado o pérdida de jugo, lo que excluye los aparatos del tipo molino picacarne. Debe, por otra parte, ser fácilmente desmontable para llevar a cabo cómodamente su limpieza y secado.

Bandeja para recogida de la raspadura.

Cápsula o navecilla metálica.

Balanza analítica, sensible a 10 mg.

Matraces Pellet aforado, de 200-201,5 ml. a 20° C., con las siguientes características: Altura total, 200 mm., fondo plano con cuello tronco cónico, con bases de 24 y 40 mm. de diámetro, respectivamente, y altura de 130 mm.

Baño María regulado a la temperatura de 80° C.

Sacarímetro provisto de Escala Internacional de Azúcar.

Embudo de filtración sin vástago y papel de filtro con 200-220 mm. de diámetro, de filtración normal.

## Reactivos:

Subacetato de plomo concentrado de 50,5-54° Brix a 20° C. o peso específico 1,23-1,25.

Eter sulfúrico R.A.

Acido acético glacial R.A.

Toma de muestra.—La toma de muestra se realizará sobre la cinta transportadora y lo más próximo posible a los molinos cortarraices, con una frecuencia mínima de una muestra por hora.

Deberá cogerse indistintamente del fondo, centro y superficie de la capa de coseta en un tiempo máximo de treinta segundos; desechando en todo caso la muestra obtenida, si presentase un grado de humedad que alterase la representatividad y riqueza de la misma.

El cubo de plástico destinado a este fin estará perfectamente limpio y seco.

La cantidad de muestra será de dos a tres kilogramos, tapando en seguida el recipiente, que sin pérdida de tiempo se trasladará al laboratorio.

Procedimiento.—Sobre la superficie plana e impermeable de un metro cuadrado, aproximadamente, se deposita toda la muestra de coseta recogida, mezclándola cuidadosamente a mano.

Se vierte sobre la trituradora, perfectamente limpia y completamente seca, la coseta ya mezclada, despreciándose las primeras y últimas porciones de la raspadura obtenida.

En una cápsula o navecilla metálica se pesan exactamente 26 gramos de raspadura, previamente homogeneizada.

Introducir la misma en el matraz Pellet, con ayuda de una varilla y chorro fino de agua, empleando unos 100 ml.

Se añaden cinco ml. de la solución de subacetato concentrado (50,5-54° Brix) hasta completar los 3/4 de su capacidad, agitando seguidamente y sometiéndolo a digestión en el Baño María, a 80° C., durante treinta minutos, con el matraz totalmente sumergido pero no en contacto con el elemento de calefacción.

Durante la digestión se agita, frecuentemente (al menos tres veces) arremolinando el contenido y procurando también eliminar la espuma producida, mediante pequeñas adiciones de éter sulfúrico.

Retirar el matraz del baño, y agitando con movimiento rotacional entre ambas manos, seguir añadiendo gotas de éter hasta la eliminación completa de la espuma, dejándolo luego enfriar a 20° C.

Se completa con agua a 20° C. hasta el enrase de 201,5 ml.

Mézclase perfectamente, agitando a mano e invirtiendo completamente el matraz por lo menos tres veces.

Agítese de nuevo y fíltrese sobre filtro de pliegues de 200-220 mm., desechándose los primeros ml. de filtrado.

Se polariza en tubo de vidrio de 400 mm. Si el ajuste de la solución y la observación polarimétrica se han hecho a 20° C. la lectura da directamente el tanto por ciento de sacarosa.



2.2. Digestión en frío (método STARMIX).

Material:

Balanza analítica sensible a 10 mg.  
 Papeles especiales, impermeables, fácilmente disgregables, de igual peso y de 10 X 10 centímetros.  
 Macerador o mezclador STARMIX, con vaso de vidrio de capacidad no superior a los 500 ml., de cierre hermético y juego de cuchillas con cojinete, de fácil recambio.  
 Bureta Le Doctte de 177 ml., contrastada y con engrase automático.  
 Embudo sin vástago y papel de filtro de 200 a 220 mm. de filtración normal.  
 Sacarímetro con Escala Internacional de Azúcar.  
 Reactivo:  
 Solución de subacetato de plomo 2,5-3° Brix.

Toma de muestra.—La toma de muestra de coquetas y su posterior transformación en raspadura se lleva a cabo de igual forma y con los mismos medios descritos anteriormente para la digestión en caliente o método de Pallet.

Procedimiento.—De la raspadura, seleccionada y previamente homogeneizada, se pesan 26 gramos exactamente, sobre papel impermeable, y se vierten sobre el vaso del macerador.  
 Se añaden 177-177,3 ml. de reactivo y se coloca la tapadera al vaso, asegurando su cierre hermético.  
 Conéctese el macerador y manténgase en movimiento durante tres minutos a 12.000 r. p. m., para lo cual debe usarse un regulador automático de tiempo.  
 Déjese enfriar antes de realizar la filtración y luego polarícese a 20° C. en tubo de 400 ml. para obtener directamente la riqueza.

3. PREPARACION DE LA SOLUCION DE SUBACETATO DE PLOMO

3.1. Solución concentrada (50,5-54° Brix a 20° C.).

Cualquiera que sea el método escogido para su preparación, esta solución deberá protegerse del dióxido de carbono del aire, empleando frascos con tapones provistos de cal sodada.  
 Método I.C.U.M.S.A.—La mejor manera de preparar la solución concentrada de subacetato de plomo se consigue disolviendo en agua destilada o desmineralizada recién hervida acetato de plomo básico sólido y anhidro, según Horne; ajustando la solución a 20° C. hasta conseguir un peso específico de 1,23-1,25; debiendo entonces contener entre 9,6 y 10,5 gramos por 100 ml. de plomo, en forma básica (calculado como OPb.).  
 Método A.O.A.C.—Se activa litargirio calentándolo durante 2,5-3 horas, en mufla a 650-670° C. El producto enfriado deberá tener color amarillo limón.

Durante treinta minutos, se hierve un litro de agua destilada o desmineralizada, con 430 gramos de acetato neutro de plomo cristalizado, químicamente puro, y 130 gramos de litargirio recientemente activado.

La mezcla se deja enfriar y reposar.  
 El líquido que sobrenada se filtra; luego se diluye con agua destilada o desmineralizada recientemente hervida, hasta contener a 20° C. un peso específico de 1,23-1,25, que corresponde a 50,5-54° Brix.

Método COURTONNE.—Disolver 350 gramos de acetato neutro de plomo cristalizado, químicamente puro, en 825 ml. de agua destilada o desmineralizada.

Conseguida la disolución completa, se añade 48,5 ml. de amoníaco de 0,91 de densidad a 20° C., procediéndose con adiciones sucesivas de pequeñas cantidades, agitando simultáneamente la mezcla.

El reactivo así preparado debe tener una densidad a 20° C. por lo menos de 1,208, que corresponde a 48,2° Brix.

La solución obtenida, según las indicaciones de este último método, sólo deberá utilizarse para la elaboración de soluciones diluidas.

3.2. Solución diluida (2,5-3° Brix a 20° C.).

Disolver cinco partes de la solución concentrada preparada según los métodos I.C.U.M.S.A. ó A.O.A.C., en cien partes de agua destilada o desmineralizada.

Partiendo del reactivo de COURTONNE, se toman 400 ml. del mismo y se va añadiendo agua destilada o desmineralizada hasta lograr alcanzar los 10 litros.

En todo caso, se debe comprobar que el Brix resultante es a 20° C. el deseado.

MINISTERIO DE COMERCIO

16051 ORDEN de 19 de agosto de 1976 sobre fijación del derecho compensatorio variable para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y las Ordenanzas ministeriales de Hacienda de 24 de mayo de 1973 y de Comercio de 13 de febrero de 1975, Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho compensatorio variable para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm. neta
Atún y los demás túnidos congelados .....	03.01 A	20.000
Atún y los demás túnidos frescos o refrigerados .....	Ex. 03.01 B-1	20.000
Boquerón, anchoa y demás engráulidos frescos .....	Ex. 03.01 B-1	20.000
Sardinas frescas .....	Ex. 03.01 B-1	12.000
Bacalao congelado .....	Ex. 03.01 C	15.000
Boquerón, anchoa y demás engráulidos congelados .....	Ex. 03.01 C	20.000
Merluza y pescadilla congeladas .....	Ex. 03.01 C	15.000
Sardinas congeladas .....	Ex. 03.01 C	5.000
Bacalao .....	03.02 A	5.000
Anchoa y demás engráulidos.	Ex. 03.02 C	20.000
Langostas congeladas .....	Ex. 03.03 B-1	25.000
Cefalópodos frescos .....	03.03 B-4	15.000
Cefalópodos congelados .....	Ex. 03.03 B-5	15.000
Los demás crustáceos congelados .....	Ex. 03.03 B-5	25.000

Segundo.—La validez de estos derechos será desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta la entrada en vigor de los próximos que se establezcan.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 19 de agosto de 1976.

LLADO FERNANDEZ-URRUTIA

Ilmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.

16052 ORDEN de 19 de agosto de 1976 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y la Orden ministerial de fecha 14 de diciembre de 1972, Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm. neta
Legumbres y cereales:		
Garbanzos .....	07.05 B-1	10
Alubias .....	07.05 B-2	10
Lentejas .....	07.05 B-3	10
Cebada .....	10.03 B	10
Maíz .....	10.05 B	718