

autoriza al Ministerio de Comercio para fijar anualmente la cuantía máxima del contingente de hulla coquizable, libre de derechos, que establezca la mencionada nota.

En virtud de lo dispuesto en el citado precepto arancelario, a propuesta de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía máxima a importar en el año 1980, con cargo al contingente arancelario, libre de derechos, de hulla coquizable de la partida arancelaria 27.01-A del vigente Arancel de Aduanas, será de 3.000.000 de toneladas métricas.

El excepcional régimen arancelario a que se alude en el párrafo anterior no supone alteración de la columna única de derechos de normal aplicación del Arancel de Aduanas, la cual queda subsistente.

Segundo.—Dicho contingente será distribuido por la Dirección General de Política Arancelaria e Importación, previo informe de la Dirección General de la Energía del Ministerio de Industria y Energía. El contingente establecido por la presente Orden no será aplicable a las mercancías acogidas a cualquier modalidad de tráfico de perfeccionamiento activo.

Tercero.—Las expediciones de hulla coquizable que se importen en el año 1980 con licencias expedidas con cargo al contingente libre de derechos correspondientes al año anterior se admitirán con libertad de derechos, debiendo deducirse por la Dirección General de Política Arancelaria e Importación de la cantidad máxima establecida para el contingente del año 1980. A este fin, la Dirección General de Aduanas comunicará a la de Política Arancelaria e Importación los despachos aduaneros que se realicen en las condiciones señaladas en este apartado.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 29 de enero de 1980.

GARCIA DIEZ

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

3212

ORDEN de 1 de febrero de 1980 sobre normas de calidad para la exportación de aceite de oliva y de orujo de aceituna.

Ilustrísimos señores:

La exportación de aceite de oliva se ha venido desarrollando, en cuanto a normas de calidad comerciales se refiere, por una serie de disposiciones de diferentes rangos que han ido perfeccionando las originales de fecha 22 de agosto de 1951, hasta llegar a la Orden de 23 de julio de 1966, por la que se ha regido la exportación de aceite de oliva hasta ahora.

Ha llegado el momento en que la experiencia aconseja la actualización de todas estas disposiciones en una Orden ministerial que, a su vez, se estructure en la forma más aproximada, de acuerdo con las condiciones del producto, al protocolo de la Comisión Económica para Europa, COI, CODEX, etcétera, establecida para la normalización de calidad comercial, si bien recogiendo y ordenando todas las disposiciones puestas al día antes aludidas, lo que significará una evidente ventaja para nuestros exportadores de aceite de oliva.

En consecuencia, oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para estos productos.

1. Norma técnica

1.1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere al aceite de oliva virgen, al aceite de oliva refinado y a sus mezclas; también alcanzará al aceite bruto de orujo de aceituna y al aceite refinado de orujo de aceituna.

1.1.1. Aceite de oliva.

Se entiende por aceite de oliva la materia grasa extraída de los frutos de las diversas variedades del olivo (*Olea europaea* L), sin que haya sido sometida a manipulaciones o tratamientos que originen cambio en las estructuras básicas iniciales del producto.

El aceite de oliva para la exportación no contendrá ninguna mezcla de materias grasas de naturaleza distinta a la anteriormente definida.

1.1.2. Aceite de oliva virgen.

Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamientos que el lavado,

la decantación, la centrifugación y el filtrado, con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes, por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de naturaleza diferente.

1.1.3. Aceite de oliva refinado.

Son los procedentes de aceites de oliva vírgenes o aceites de oliva lampantes, sometidos a un procedimiento de refinación completa que no origine alteraciones apreciables en la estructura glicerídica inicial.

1.1.4. Aceite de oliva lampante.

Se incluyen en esta denominación aquellos aceites obtenidos del fruto del olivo por medios mecánicos u otros medios físicos, sin intervención de disolventes, y que satisfaciendo los criterios de pureza que se mencionan en el apartado 1.2.4 no cumplen las características mínimas de calidad que se establecen para los aceites comestibles.

1.1.5. Aceite de orujo.

Se denominan aceites de orujo los obtenidos por medio de disolventes autorizados, de las tortas agotadas en la extracción mecánica de las pastas de aceituna.

1.1.6. Aceite de orujo refinado.

Son los aceites de orujo brutos definidos en el apartado anterior, sometidos a un proceso de refinación completa, que no origine alteraciones apreciables en la estructura glicerídica inicial.

1.2. DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los aceites de oliva y de orujo de aceitunas objeto de comercio exterior.

1.2.1. Características mínimas.

a) Olor y sabor.

a.1. Aceite de oliva virgen, calidad «extra» y «fino». Características organolépticas absolutamente irreprochables, exento de olores o sabores que indiquen alteración del aceite o contaminación del mismo.

a.2. Aceites de oliva vírgenes, calidad «corriente». Buen olor y sabor, tolerándose respecto a los aceites «extras» y «finos» ligeros defectos que no lleguen a hacer el aceite inaceptable, sin que se acuse alteración o contaminación.

a.3. Aceite de oliva virgen lampante. Sabor y olor defectuosos.

a.4. Aceites de oliva refinados, aceites de orujo refinados y sus mezclas. Sin olor ni sabor específicos, estarán exentos de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación del aceite, o manifiesten una desodorización imperfecta.

b) Color.—El color podrá variar del amarillo al verde en los aceites de oliva vírgenes.

No se fijan características determinadas para cada tipo de aceite, que será de libre elección del vendedor o por convenio especial entre el comprador y el vendedor. Para la especificación del color se utilizará la escala de índices ABT o, en los casos en que ésta no fuese aplicable, se efectuará su determinación espectrofotométrica.

c) Acidez libre.—La acidez libre expresada en ácido oleico para los diferentes tipos de aceites será la que se indica a continuación en cada caso, no admitiéndose tolerancias.

c.1. Aceites de oliva vírgenes «extra»: $\leq 1\%$.

c.2. Aceites de oliva vírgenes «finos»: $\leq 1,5\%$.

c.3. Aceites de oliva vírgenes «corrientes»: $\leq 3,3\%$.

c.4. Aceites de oliva refinados: $\leq 0,2\%$.

c.5. Aceites de orujo refinados: $\leq 0,3\%$.

c.6. Aceites puros de oliva (mezclas de aceites virgen y refinado): según contrato.

c.7. Aceite lampante: $\leq 3,3\%$.

c.8. Todos los demás tipos de aceites: según contrato.

d) Absorbancia en el ultravioleta (a 270 nm.).

d.1. Aceites de oliva vírgenes «extra» y «fino»: $\leq 0,20$.

d.2. Aceites de oliva vírgenes de calidad «corriente»: $\leq 0,25$.

d.3. Aceites de oliva refinados: $\leq 0,85$.

d.4. Aceites puros de oliva (mezclas de aceites virgen y refinado): $\leq 0,80$.

d.5. Aceites de orujo refinados: $\leq 1,50$.

d.6. Los aceites que tengan una absorbancia a 270 nm. superior a 0,25, si sometidos al proceso de purificación con alumina tal como se describe en la norma oficial, el aceite purificado presenta un valor a 270 nm. $\leq 0,11$, podrán ser considerados como vírgenes y clasificados de acuerdo con sus restantes características, aunque en ningún caso podrán ser calificados como «extra» o «fino».

e) Índice de peróxidos (expresado en miliequivalentes de oxígeno peroxidico por kilogramo de aceite).

- e.1. Aceites de oliva vírgenes, calidad «extra» y «fino»: ≤ 20 .
- e.2. Aceites de oliva virgen, calidad «corriente»: ≤ 25 .
- e.3. Aceites de oliva refinados y aceites de orujo refinados: ≤ 10 .
- e.4. Aceites puros de oliva (mezclas de vírgenes con refinados y mezclas de virgen con orujo refinado): ≤ 20 .

1.2.2. Clasificación.

Dentro de las clases de aceites definidos en el apartado 1.1, se admitirán, de conformidad con el Convenio Internacional del Aceite de Oliva, suscrito en Ginebra el 20 de marzo de 1979, los siguientes tipos comerciales, cuyas denominaciones son las establecidas en el anexo A del mismo Convenio.

Las especificaciones de calidad que definen cada uno de estos tipos son las que se indican en el apartado anterior.

| Clase | Tipo |
|--|---|
| 1) Aceite de oliva virgen | Extra. Fino. Corriente/semifino. Lampante. |
| 2) Aceite de oliva refinado | Según contrato. |
| 3) Aceite puro de oliva (mezcla de aceite de oliva virgen extra, fino, o corriente y aceite de oliva refinado) ... | Según contrato. |
| 4) Aceite de orujo de aceituna refinado. | Según contrato. |
| 5) Aceite de orujo de aceituna refinado y de oliva (mezcla de aceite refinado de orujo de aceituna y de aceite de oliva virgen comestible, nunca podrá denominarse aceite de oliva) | Según contrato. |

1.2.3. Preparación y contaminantes.

Los aceites de oliva vírgenes destinados a la exportación, en las tres categorías de «extra», «fino» y «corriente» o «semifino», deberán haber sido filtrados y, excepcionalmente, a la vista del contrato de compraventa, podrán exportarse sin filtrar.

Para los aceites de oliva vírgenes lampantes bastará someterlos a una centrifugación o una decantación.

Deberán reunir las características que se señalan a continuación:

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

Olor y sabor.—Con carácter general, e independientemente de lo que se indica en el apartado 1.1 al detallar las especificaciones de calidad en los aceites comestibles, el olor y sabor serán normales, según el tipo de aceite, con sus aromas y sabores propios y característicos, sin que se adviertan síntomas de rancidez o de una alteración o contaminación del aceite.

En los aceites lampantes no se tolerarán olores o sabores que acusen claramente una contaminación del aceite por sustancias extrañas.

Humedad y materias volátiles en estufa a 105°C

- Aceites de oliva vírgenes comestibles: $\leq 0,2\%$.
- Aceites de oliva vírgenes lampantes: según contrato y en ningún caso superior al 1% .
- Aceites de oliva y de orujo refinado y aceites puros de oliva: $\leq 0,1\%$.
- Aceites de orujo brutos: según contrato y en ningún caso superior al $1,5\%$.

Impurezas insolubles en el éter de petróleo

- Aceites de oliva vírgenes comestibles: $\leq 0,1\%$.
- Aceites de oliva y de orujo refinados y aceites puros de oliva: $\leq 0,05\%$.
- Aceites de oliva lampantes y aceites de orujo brutos, según contrato.

Residuos de jabón.—Aplicable a los aceites refinados. Deberá dar en todos los casos, por el método oficial, resultado negativo.

Punto de inflamación.—Aplicable a los aceites de orujo brutos, y determinado según Norma UNE 55 103, no será superior a 120°C .

1.2.4. Características esenciales de pureza.

Las características físicas y químicas de identificación que se señalan en los apartados siguientes son aplicables tanto a los aceites comestibles como a los no comestibles, aunque en estos últimos deberán efectuarse las determinaciones sobre aceite neutro, preparado como se indica en la Norma UNE 55 046-75, apartado 8.G.

Composición de los ácidos grasos (% m/m de ésteres metílicos)

| | |
|---------------------------|---|
| Acido oleico | 82-83 |
| Acido palmítico | 7,5-17,0 |
| Acido linoleico | 3,5-17,5 |
| Acido esteárico | 0,5- 5,0 |
| Acido palmitoleico | 0,3- 2,8 |
| Acido linolénico | $\leq 1,5$ |
| Acido mirístico | $\leq 0,05$ |
| Acido araquídico | Cantidades minúsculas solamente. |
| Acido behénico | |
| Acido gadoleico | |
| Acido lignocérico | |
| Acido erúcico | No se presentan en cantidades perceptibles. |
| Acido láurico | |

Densidad relativa. ($20^{\circ}\text{C}/20^{\circ}\text{C}$):

Aceites de oliva virgen y refinado y aceites refinados de orujo: 0,914-0,919.

Índice de refracción. ($n_D 20^{\circ}\text{C}$):

Aceites de oliva vírgenes y refinados: 1,4677-1,4705.
Aceites de orujo refinados: 1,4680-1,4707.

Índice de saponificación. (mg.KOH/g de aceite).

Aceites de oliva vírgenes y refinados: 184-196.
Aceites refinados de orujo: 182-193.

Índice de yodo (Hanus).

Para todos los tipos: 75-90.

Materia insaponificable. (Método con el éter de petróleo).

Aceites de oliva vírgenes y refinados: $\leq 1,5\%$.
Aceites de orujo refinados: $\leq 2,5\%$.

Índice de Bellier. (Método con ácido clorhídrico).

≤ 11 . No aplicable al aceite refinado de orujo.

Prueba de tetrabromuros.

Para todos los tipos: Negativa.

Prueba de Bellier-Marcilla.

Aplicable solamente a los aceites de oliva vírgenes y refinados: Negativa.

Prueba de Vizern-Guillot: Negativa.

Prueba de Hauchecorne. (Modificación Synodinos-Konstas).

Esta reacción cromática tiene un gran valor indicativo y debe realizarse en todos los casos, aun cuando los resultados obtenidos serán juzgados con prudencia y confirmados por los restantes criterios de pureza. Las coloraciones normales para los diversos tipos de aceite deben ser:

- Aceite virgen oliva: amarillo débil.
- Aceite refinado y puro oliva: amarillo tostado.
- Aceite refinado de orujo y de aceituna: marrón.

Composición de la fracción de los ácidos grasos, situados en la posición β de los triglicéridos (% m/m de ésteres metílicos)

- Aceites de oliva vírgenes: $\leq 1,5\%$.
- Aceites de oliva refinados: $\leq 1,8\%$.
- Aceites de orujo refinados: $\leq 2,2\%$.

1.3. FORMAS DE PRESENTACION

Se autorizan los siguientes envases:

1.3.1. *Aceite de oliva a granel.*—Bidones de chapa de hierro nuevos y sin soldaduras. Los bidones de fabricación nacional tendrán troquelado un recuadro con el nombre del fabricante, fecha de fabricación y la inscripción «Bidón fabricado en España», en idioma nacional o extranjero.
Las características de los bidones serán:

Bidón para 200 kilos:

- Diámetro total exterior en los fondos, 581 mm.
- Altura total exterior, 938 mm.
- Tara media, 19 kilos.
- Aberturas, una de $2''$ y otra de $3/4''$.

Bidón para 50 kilos:

- Diámetro total exterior en los fondos, 379,4 mm.
- Altura total exterior, 544,5 mm.
- Tara media, 8,6 kilos.
- Aberturas, una de $2''$ y otra de $3/4''$.

Bidón para 20 kilos, tipo «Pail»:

- Diámetro total exterior:
- En el fondo superior, 290 mm.
- En el fondo inferior, 280,5 mm.

Altura total exterior, 385,5 mm.
Tara media, 3/5 kilos.
Aberturas, una de 2", con grifo de plástico.

1.3.2. Aceites de oliva envasados en latas o botellas.

Se autoriza la exportación en latas litografiadas y botellas de cristal o plástico. Por pesos y capacidades, los tipos de envases autorizados serán los siguientes:

Latas:

Kilos netos: 10, 5, 4'800, 4'387, 4, 2'500, 1, 0'800, 0'500, 0'250.
Galones americanos: 1, 1/2, 1/4, 1/8, 1/16.
Litros: 10, 5, 4, 2'500, 2, 1, 0'750, 0'500, 0'250.
Libras netas: 9, 4'500, 4, 2, 1, 1/2.
Onzas fluidas: 128, 64, 32, 16, 8.
Galones ingleses o imperiales: 2, 11/32, 11/10, 1, 1/2, 1/4, 1/8.

Botellas:

1 litro, 3/4 de litro, 1/2 litro, 1/4 de litro, 1/8 de litro.

Además de los envases reseñados, excepcionalmente la Dirección General de Exportación, previo informe del SOIVRE, podrá autorizar la utilización de otros envases con distintos pesos o capacidades cuando las conveniencias de mercado, para una campaña o una operación, lo hagan aconsejable.

La Dirección General de Exportación exigirá que los materiales empleados en los envases estén homologados por los Organismos competentes designados, en su caso, por dicha Dirección General.

1.4. TOLERANCIAS

Contenido: Para el contenido de los envases las tolerancias serán:

Envases de menos de 500 grs: 3 %.
Envases de 501 a 1.000 grs: 2 %.
Envases de más de 1.000 grs: 1 %.

Espacio en cabeza.—El espacio libre en cabeza de las latas u otros envases no podrá ser mayor del 10 % del volumen total del envase.

1.5. MARCADO

1.5.1. *Bidones*.—Denominación del tipo y clase de aceite, de acuerdo con lo establecido en estas normas.

— Capacidad o peso neto.
— Número de Registro de Exportadores.
— La inscripción «aceite de oliva español» en idioma español o extranjero.

1.5.2. Latas litografiadas.

a) Latas de sección rectangular.

En los frentes:

— Marca comercial.—En caracteres bien visibles.
— La expresión «aceite de oliva español» en idioma español o extranjero.

En los frentes o en los laterales:

— Número del Registro de Exportadores.
— La expresión «producido y envasado en España».

En los laterales, en los frentes o en las tapas:

— Capacidad o peso (especificándose peso neto).

En un recuadro totalmente independiente del resto de la litografía y situado en uno de los laterales:

— La denominación oficial, de acuerdo con los tipos y clases que se señalan en estas normas.

El recuadro tendrá, como mínimo, una superficie equivalente al 30 % de la del lateral donde va inserto, para envases de hasta un kilo.

Para envases mayores, la superficie del recuadro no será inferior a 35 centímetros cuadrados.

Se prohíbe la inscripción dentro del recuadro de cualquier otra inscripción distinta de la denominación oficial. Igualmente se prohíbe el empleo de expresiones que puedan dar lugar a confusiones con la calidad del aceite contenido.

b) Latas cilíndricas.

Se harán constar todas las especificaciones anteriores con recuadro para la denominación oficial, con una superficie del 4 % del total del área lateral.

Botellas.

Podrán rotularse en litografía directamente sobre el envase o impreso en etiqueta rectangular, que se adherirá en forma de faja.

El recuadro en el que se especificará la denominación tendrá una superficie del 4 % de la faja.

Embalajes.

En los embalajes que contengan latas, botellas o envases pequeños se hará constar en caracteres bien visibles:

— Marcas y contramarcas.
— Número del Registro de Exportadores.
— Número de recipientes y contenido de cada uno.
— La leyenda «aceite de oliva español».

2. Inspección

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas el 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del día 13).

3. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la importación o exportación de aceite de oliva o aceite de orujo, si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

4. Normas complementarias

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

5. Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden de este Ministerio de 23 de julio de 1966 y demás disposiciones que se opongan a lo establecido en esta Orden.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 1 de febrero de 1980.

GARCIA DIEZ

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

MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

3213

REAL DECRETO 255/1980, de 1 de febrero, por el que se atribuye a la Tesorería General de la Seguridad Social la titularidad y administración del patrimonio único de la Seguridad Social.

La disposición adicional primera, dos, del Real Decreto-ley treinta y seis/mil novecientos setenta y ocho, de dieciséis de noviembre, establece que los bienes, derechos, acciones y demás recursos que tuvieren adscritos o de que dispusieran los Organismos declarados extinguidos en la disposición final primera de dicha norma, serán asumidos por los mismos títulos por los nuevos Entes en los que se integran.

Como ninguno de los Organismos relacionados en los números uno, dos y tres de dicha disposición final primera se ha integrado plenamente en una sola Entidad gestora o Servicio común de nueva creación, se ha de atender, para la aplicación práctica de aquel precepto, a la distribución de las funciones y competencias transferidas.

En este sentido, los Institutos Nacionales de la Seguridad Social, de la Salud y de Servicios Sociales tienen atribuidas, respectivamente, la gestión y administración de las prestaciones económicas, sanitarias y asistenciales de la Seguridad Social; la Tesorería General sirve al principio de unidad de caja y en ella se unifican todos los recursos financieros del Sistema, teniendo a su cargo la recaudación de los derechos y el pago de las obligaciones de la Seguridad Social.

De conformidad con la atribución de dichas competencias y en atención a los principios inspiradores de la reforma que emprende el Real Decreto-ley treinta y seis/mil novecientos setenta y ocho, de simplificación, racionalización y economía de coste y los de caja única y solidaridad financiera, resulta procedente y necesario que los recursos financieros y patrimoniales de los extinguidos Organismos sean asumidos por la Tesorería General de la Seguridad Social.

Con ello se consigue, por otra parte, corregir los importantes defectos de organización y la falta de una coherente concepción sistemática de la estructura y funcionamiento del Sistema económico-financiero, evidenciados en la Seguridad Social.

En cuanto a los bienes que tienen adscritos el Servicio de Reaseguro de Accidentes de Trabajo y el Instituto Social de