

Tercero.—Los avisos deberán contener los datos necesarios para la identificación del vehículo o medio de transporte, de la carga conducida y de la documentación aduanera que ampara la operación, siendo registrados por la Empresa en un libro especial donde, además de los datos anteriores, se hará constar la fecha y hora de envío del aviso y, en su momento, el número de orden adjudicado al manifiesto o al documento de salida, según el caso.

Cuarto.—A partir de la recepción del aviso, la Aduana dispondrá de un plazo de tiempo, fijado por ésta, para realizar con sus propios servicios las operaciones de control, plazo durante el cual la expedición permanecerá inmovilizada a reserva de la oportuna decisión.

En determinadas circunstancias, la Aduana podrá ampliar el plazo fijado para su intervención, dando cuenta de ello a la Empresa tan pronto reciba el aviso correspondiente.

Transcurrido el plazo sin que los Servicios de Aduanas se hubieran personado en los locales de la Empresa, podrá ésta valerse de su propio servicio de vigilancia para la realización de los pertinentes controles sobre vehículos y cargamento que fueran necesarios en orden a la cancelación o iniciación del régimen aduanero asignado a la expedición.

Quinto.—Corresponderá a la Empresa, bajo su directa responsabilidad, la comprobación en tal supuesto de las condiciones y estado de los vehículos o medios de transporte, sellos y precintos, su levantamiento y colocación, constatación de itinerarios y plazos, control de carga y descarga y, en general, el ejercicio de cuantas funciones se hallan habitualmente encomendadas a los resguardos fiscales, consignando a tal efecto en los documentos aduaneros de transporte las diligencias que resultaran procedentes.

En los casos de exportación, los precintos aduaneros colocados en los vehículos y medios de transporte por el personal de las Empresas deberán estar provistos de numeración, la que se hará constar en los documentos de tránsito, controlándose la entrega de previstos y su empleo por la Aduana.

Cualquier anomalía detectada en el curso de estas operaciones de control motivará la inmediata inmovilización de los vehículos o medios de transporte y de su cargamento, poniéndose urgentemente los hechos en conocimiento de la Aduana respectiva a fin de que resuelva lo procedente.

Sexto.—Una vez descargadas las mercancías de importación no podrán ser retiradas por la Empresa del lugar habilitado para descarga sin la previa autorización documental de la Inspección de Aduanas, según se especifique en las correspondientes autorizaciones de funcionamiento para el despacho en factoría o régimen suspensivo tributario.

Séptimo.—La Empresa asumirá la responsabilidad por todas las actuaciones de su propio personal previstas en esta disposición.

Independientemente de las sanciones en que se hubiera podido incurrir por infracciones previstas en los Reglamentos, el incumplimiento de las condiciones establecidas en esta disposición podrá ser sancionado por la Dirección General de Aduanas e Impuestos Especiales con la supresión del sistema establecido en la presente Orden. Si la gravedad o reiteración del hecho lo aconsejase, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Aduanas e Impuestos Especiales, podrá, incluso, cancelar la autorización otorgada al amparo de los Reales Decretos 1192/1979, y 3434/1981.

El personal que la Empresa adscrite a las funciones de control y vigilancia se someterá previamente al conocimiento y aprobación de la Aduana a la que corresponda la dirección de los servicios aduaneros, la que, en cualquier momento, podrá recabar la desafectación, por razones de servicio, en todo o en parte, del citado personal.

Octavo.—Cuando se trate de Empresas cuyo volumen de tráfico exterior comporte múltiples entradas o salidas diarias de expediciones, la Aduana de que depende la intervención de sus factorías podrá admitir la sustitución de los avisos individuales por estados de previsión de frecuencia diaria o semanal, acomodando en todo caso la operativa a las líneas generales descritas.

Noveno.—El sistema que por la presente se regula será asimismo de aplicación a las Empresas beneficiarias del régimen suspensivo tributario bajo intervención aduanera creado por Decreto-ley 8/1974, de 27 de noviembre, y regulado por Real Decreto 3434 1981, de 29 de diciembre.

Décimo.—Se faculta a la Dirección General de Aduanas e Impuestos Especiales para dictar las instrucciones que fueran precisas para el desarrollo y ejecución de lo dispuesto en la presente Orden.

Undécimo.—Queda derogado el artículo 9.º de la Orden ministerial de Hacienda de 13 de septiembre de 1980.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid a 10 de abril de 1984.—P. D., el Secretario de Estado de Hacienda, José Borrell Fontelles.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas e Impuestos Especiales.

9348

ORDEN de 10 de abril de 1984 por la que se modifica el artículo 108 de las Ordenanzas Generales de la Renta de Aduanas.

Ilustrísimo señor:

El Decreto 3753/1964, de 12 de noviembre, facultó al Ministerio de Hacienda para determinar los plazos de permanencia en los recintos aduaneros de las mercancías pendientes de despacho dentro de unos límites máximo y mínimo de tres y un mes, respectivamente.

Al amparo de dicha disposición, la Orden del Ministerio de Hacienda de 31 de octubre de 1978, estableció una nueva redacción para el artículo 108 de las Ordenanzas de Aduanas y fijó en sesenta días naturales el período máximo de permanencia de las mercancías en los recintos.

Exigencias de seguridad fiscal y fluidez del tráfico obligan a limitar la permanencia de las mercancías en los recintos aduaneros al tiempo estrictamente necesario para efectuar su despacho, que se ha visto reducido al agilizarse los procedimientos administrativos que inciden sobre el tráfico exterior.

En su virtud, este Ministerio, en uso de la autorización citada, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.—El artículo 108 de las Ordenanzas Generales de la Renta de Aduanas queda redactado como sigue:

1.º Las mercancías que se encuentran en los recintos de aduanas pendientes de adjudicarse un determinado régimen aduanero, podrán permanecer en dichos recintos durante un plazo de treinta días.

2.º El plazo aludido se computará en días naturales, contados a partir del siguiente a la fecha de admisión del manifiesto.

3.º Cuando existan circunstancias especiales que así lo aconsejen, los Servicios de Aduanas, a petición de los interesados, podrán conceder una prórroga que no exceda de la mitad del plazo establecido con carácter general.

4.º Dentro de los plazos autorizados, los interesados deberán solicitar la aplicación de un régimen aduanero (despacho a consumo, introducción en Depósito Franco o de comercio, devolución al extranjero, etcétera). El incumplimiento de tal obligación determinará la incoación de expediente de abandono.

Segundo.—Esta disposición será aplicable a las expediciones comprendidas en manifiestos que sean admitidos a partir de la fecha de su entrada en vigor.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid a 10 de abril de 1984.—P. D., el Secretario de Estado de Hacienda, José Borrell Fontelles.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas e Impuestos Especiales.

9349

ORDEN de 12 de abril de 1984 por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de alcarras y alcarrones.

Ilustrísimos señores:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior de alcarras y alcarrones aconseja la modificación de la norma actual para la alcarrar, extendiéndola también para los alcarrones.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dichos productos.

#### I. NORMA TÉCNICA

##### 1.1 Definición del producto.

Se denominan alcarras y alcarrones al producto preparado a partir de los botones florales y frutos, respectivamente, del «*Capparis sp L.*» (alcarrar o tapenaral), una vez sometidos al adecuado proceso fermentativo que garantice, después de su envasado, su buena conservación y calidad.

##### 1.2 Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las alcarras y alcarrones en el momento de la expedición, después de su preparación y envasado.

##### 1.2.1 Características mínimas.

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas en cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, dichos productos deben presentarse:

##### a) Referentes a las alcarras y alcarrones.

- Enteros.
- Sanos.
- Limpios y sin materias extrañas visibles.
- Sin manchas anormales.

- De color característico.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.
- Los frutos no estarán heridos ni rajados.
- Sin ataques visibles de insectos u otros parásitos.
- Libres de aquellos otros defectos que puedan afectar a su conservación y/o al aspecto del producto.

b) Referentes a la sal común.

Estará constituida por cloruro sódico en condiciones que la hagan apta para usos alimenticios y con las características reglamentadas por la legislación vigente.

c) Referentes a las salmueras.

La salmuera deberá proceder de una disolución en agua potable de sal común, de acuerdo con la legislación vigente. Además, deberá estar:

- Limpia y exenta de materias o residuos no autorizados.
- Exenta de olores y/o sabores anormales.
- Transparente en los envases destinados a la venta directa al consumidor.

d) Referentes a los vinagres.

Se utilizarán aquellos que cumplan lo previsto en la legislación vigente.

e) Referentes a la semiconserva.

Las semiconservas deben presentarse:

- Limpias, sin materias extrañas (no se consideran tales los ingredientes autorizados y declarados).
- Exentas de olor y/o sabor extraños.
- Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad y presentación.
- Exentas de síntomas de alteración o de fermentación anormal.

Cuando se trate de «alcaparras», estarán prácticamente exentas de alcaparrones.

1.2.2 Clasificación.

Las alcaparras y alcaparrones se clasifican en las categorías comerciales que seguidamente se definen:

**Categoría «Extra»**

Las alcaparras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y además habrán de presentarse:

- De color verde característico.
- Con las pigmentaciones típicas del botón floral.
- Completamente cerradas.
- Pedúnculo de longitud no superior a la mitad del calibre de que se trate.

Sólo se incluirán en esta categoría los calibres «nomparrilles», «surfines» y «capucines», presentados en envases para venta directa al consumidor, no superiores a 2,5 kilos de peso neto. Los alcaparrones no podrán incluirse en esta categoría.

**Categoría «Primera»**

Las alcaparras y alcaparrones clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y su pedúnculo no será superior a la mitad del calibre que se trate. Se admiten los siguientes defectos:

- Ligero pardeamiento en la coloración.
- Principio de apertura en los capullos sin que en ningún caso puedan presentarse todos los estambres a la vista.
- Los alcaparrones amparados en esta categoría sólo podrán corresponder a los calibres «finos» o «medianos».

**Categoría «Segunda»**

En esta categoría se incluyen las alcaparras y alcaparrones que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que presentan las características mínimas de calidad antes descritas. En las alcaparras los pedúnculos no tendrán longitud superior a la mitad del calibre de que se trate.

**Categoría «Substandard»**

En esta categoría se incluyen las alcaparras y alcaparrones que no pueden clasificarse en las categorías anteriores. Sólo podrán ampararse en esta categoría productos presentados en envases con un contenido superior a 5 kilos netos y no destinados directamente al consumidor.

1.3 Disposiciones relativas al calibre.

a) Alcaparras.

Las alcaparras se presentarán obligatoriamente calibradas para su exportación.

El calibre de las alcaparras se determinará mediante cribas de orificios circulares, de acuerdo con la siguiente escala y denominaciones:

| Denominación        | Díámetro en milímetros |
|---------------------|------------------------|
| Nomparrilles ... .. | Hasta 7                |
| Surfines ... ..     | 7 - 8                  |
| Capucines ... ..    | 8 - 9                  |
| Capotes ... ..      | 9 - 11                 |
| Finas ... ..        | 11 - 13                |
| Gruesas ... ..      | Superior a 13          |

b) Alcaparrones.

Los alcaparrones podrán presentarse calibrados, y en tal caso, el calibre se determinará por su diámetro, de acuerdo con la siguiente escala y denominaciones:

| Denominación         | Díámetro en milímetros |
|----------------------|------------------------|
| Finos (F) ... ..     | Hasta 13               |
| Medianos (MD) ... .. | 13 - 20                |
| Gruesos (G) ... ..   | Superior a 20          |

1.4 Disposiciones relativas al peso.

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos:

- 1.º Que la media del contenido efectivo de los envases no sea inferior a la cantidad nominal.
- 2.º Que la proporción de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado sea lo suficientemente pequeña para que permita a los lotes satisfacer los controles estadísticos.
- 3.º Que ningún envase deberá tener ningún error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado.

1.5 Disposiciones relativas a las tolerancias.

Para las alcaparras y alcaparrones no conformes con las exigencias de la categoría, se admiten las siguientes tolerancias de calidad, calibre y peso en cada envase.

1.5.1 Tolerancias de calidad.

Categoría «Extra»: 5 por 100 en número o peso de alcaparras, que no corresponden a las características de la categoría, pero conformes a las de las de la categoría «Primera», o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta última categoría.

Categoría «Primera»: 10 por 100 en número o peso de alcaparras o alcaparrones que no correspondan a las características de esta categoría, pero conformes a las de la categoría «Segunda», o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta última.

Categoría «Segunda»: 10 por 100 en número o peso de alcaparras o alcaparrones que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas con excepción de aquellos botones florales o frutos con excesivo desarrollo u otros defectos que afecten su comestibilidad.

Cuando se trate de «alcaparras» se admitirán en cada categoría los porcentajes máximos indicados en los cuadros del anejo I, para los siguientes defectos:

- Flores con estambres a la vista.
- Pedúnculos de longitud superior a la admitida.
- Presencia de alcaparrones.

1.5.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías: 10 por 100 en número o peso de alcaparras o alcaparrones que no correspondan al calibre indicado, pero pertenecientes al calibre inmediatamente superior o inferior al declarado, cuando se presenten calibradas.

1.5.3 Tolerancias de peso.

El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija conforme al cuadro siguiente:

| Cantidad nominal<br>—<br>En gramos | Errores máximos por defecto tolerados |           |
|------------------------------------|---------------------------------------|-----------|
|                                    | Masa                                  |           |
|                                    | Porcentaje<br>—<br>Cantidad nominal   | En gramos |
| De 8 a 50                          | 9,0                                   | —         |
| De 51 a 100                        | —                                     | 4,5       |
| De 101 a 200                       | 4,5                                   | —         |
| De 201 a 300                       | —                                     | 9,0       |
| De 301 a 500                       | 3,0                                   | —         |
| De 501 a 1.000                     | —                                     | 15,0      |
| De 1.001 a 10.000                  | 1,5                                   | —         |
| De 10.001 a 15.000                 | —                                     | 150       |
| Superior a 15.001                  | 1,0                                   | —         |

En la aplicación del cuadro anterior los valores calculados en unidades de masa para los errores máximos por defecto tolerados, que se indican en porcentaje, se redondearán por exceso a la décima de gramo.

### 1.6 Disposiciones relativas a la presentación.

#### 1.6.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, con alcarras o alcarrones del mismo origen, calidad, calibre, grado y tiempo de fermentación.

#### 1.6.2 Presentación.

Las alcarras y alcarrones podrán presentarse en envases de madera, plástico, metálicos y de cualquier otro material que no pueda producir alteración de las características organolépticas del producto o contaminarlo con sustancias tóxicas. En cualquier caso deberán encontrarse en buen estado de conservación y limpieza, contando en caso de envases metálicos con un recubrimiento interior que asegure una completa resistencia a la corrosión.

Las alcarras presentadas con recubrimiento de sal y en bolsas de plástico se embalarán en cajas de madera, cartón u otro material adecuado.

Para la venta directa al público podrán emplearse envases de vidrio, plástico o metálicos, en los formatos demandados en el comercio.

Cuando el producto se presente con líquido de gobierno, el peso escurrido será el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar la integridad y presentación del contenido.

#### 1.6.3 Formas de preparación.

Atendiendo a la forma de preparación, las alcarras y alcarrones de todas las categorías se ampararán en las denominaciones siguientes:

- Con salmuera: La salmuera utilizada deberá tener la concentración máxima de 25° Beaumé.
- Con sal de recubrimiento: El producto final no podrá contener más de un 20 por 100 de sal.
- Con vinagre: La acidez total expresada en ácido acético del líquido de gobierno no será inferior al 4 por 100.
- Con salmuera acidificada con ácido acético o láctico: La acidez total expresada en ácido acético o láctico, según el caso, del líquido de gobierno, no será inferior al 0,5 por 100.
- Otras preparaciones previa solicitud del exportador.

#### 1.6.4 Ingredientes facultativos.

Se autoriza el empleo de aquellos ingredientes que sean necesarios para elaboraciones especiales demandadas por el mercado, de acuerdo con la legislación vigente.

### 1.7 Disposiciones relativas al marcado.

A) Cada envase llevará en caracteres legibles e indelebles las leyendas siguientes y en todo caso las exigidas por el país de destino en idioma español y/o cualquier otro:

#### 1.7.1 Identificación.

- Nombre o razón social o denominación del fabricante o envasador.
- Número de registro sanitario de la empresa.
- Facultativamente, marca comercial del exportador o del fabricante o importador.
- Facultativamente, las contramarcas que el fabricante considere necesarias, siempre que las manifieste y aclare su significado en solicitud de inspección.
- Identificación del lote de fabricación.

#### 1.7.2 Naturaleza del producto.

- «Alcarras» o «Alcarrones».
- Forma de presentación (facultativa).

#### 1.7.3 Origen del producto.

— País de origen y, facultativamente, zona de producción nacional, regional o local.

#### 1.7.4 Características comerciales

— Categoría comercial, obligatoria únicamente para los envases de venta directa al consumidor.

Para designar las distintas categorías comerciales se emplearán únicamente y sin abreviaturas las designaciones que figuran en el apartado 1.2.2, Clasificación. Cuando no se mencione la categoría se entenderá que es categoría «Segunda».

- Calibre. Para los envases transparentes será facultativo.
- Peso neto para las presentaciones sin líquido de gobierno.
- Peso escurrido, en los casos en que el producto se presente con líquido de gobierno.
- Porcentaje de sal seca de recubrimiento en el caso de esta presentación (facultativo).
- Lista de ingredientes en orden decreciente respectivo a sus pesos con mención especial de los aditivos en las formas autorizadas por la legislación de los mismos.
- Fecha de fabricación o envasado.
- Fecha de consumo óptimo.

B) Cada embalaje deberá llevar de forma suficientemente clara al exterior:

- Identificación.
- Naturaleza del producto.
- Origen.
- Categoría comercial (facultativo).
- Calibre (facultativo).
- Número y tipo de envase.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que no puedan ser apreciadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

## II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

## III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las citadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre) y en Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 21 de julio).

## IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación e importación de estos productos si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

## V. 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 necesarias para la aplicación y cumplimiento de la presente Orden, así como para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen según las características de cada campaña y la situación de los mercados.

## VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 2 de julio de 1952 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de julio), sobre exportación de alcarras.

## VII. DISPOSICION FINAL

La norma aprobada por esta Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación.

Lo que comunico a VV. II.  
Dios guarde a VV. II.  
Madrid, 12 de abril de 1984.

BOYER SALVADOR

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

ANEJO I

Cuadro de tolerancias

Para cada una de las categorías, además de las tolerancias especificadas para cada una de ellas, en el apartado 1.5.1 (tolerancias de calidad) de la norma técnica, se admitirán los siguientes porcentajes máximos:

CUADRO NUMERO 1

Tolerancia en flores con estambres a la vista

(Porcentaje en número o peso)

| Calibre         | Categorías |    |    |             |
|-----------------|------------|----|----|-------------|
|                 | Extra      | 1ª | 2ª | Substandard |
| Nomparelles ... | 3          | 4  | 5  | Sin límite. |
| Surfines ...    | 4          | 5  | 6  | Sin límite. |
| Capucines ...   | 5          | 8  | 10 | Sin límite. |
| Capotes ...     | —          | 12 | 15 | Sin límite. |
| Finas ...       | —          | 20 | 25 | Sin límite. |
| Gruesas ...     | —          | 25 | 30 | Sin límite. |

CUADRO NUMERO 2

Tolerancia en longitud pedúnculo y alcaparrones

(Porcentaje en número o peso)

Cuando la forma de preparación sea alcaparras

|   | Extra | 1ª | 2ª |
|---|-------|----|----|
| Botones florales con pedúnculo de longitud mayor que la mitad del calibre de la alcaparra ... | 1     | 2  | 4  |
| Alcaparrones ...  | 0     | 2  | 4  |

ANEJO II

Métodos de análisis

Las determinaciones precisas para el control de los factores de calidad, calibrado y peso de las normas se efectuarán siguiendo los siguientes métodos:

1. Calibrado.

Se efectuará con un juego de cribas de acero inoxidable de orificios circulares, cuyos diámetros corresponderán a la longitud de eje máxima de las clases definidas en el apartado VI de las normas.

2. Determinación del contenido en sal.

2.1 De la salmuera.

En la muestra homogeneizada con un agitador magnético durante cinco minutos, a velocidad moderada, se determinará la densidad mediante un densímetro (areómetro Beaumé), y se estimará el contenido en cloruro sódico utilizando la siguiente tabla de conversión.

Relación entre densidad y contenido de cloruro sódico en salmueras (a 20° C)

| Bé   | Peso específico | Porcentaje de NaCl | Gramos litro |
|------|-----------------|--------------------|--------------|
| 0,8  | 1,0053          | 1                  | 10,05        |
| 1,8  | 1,0125          | 2                  | 20,25        |
| 3,8  | 1,0268          | 4                  | 41,07        |
| 5,8  | 1,0413          | 6                  | 62,48        |
| 7,7  | 1,0559          | 8                  | 84,47        |
| 9,6  | 1,0707          | 10                 | 107,1        |
| 11,5 | 1,0857          | 12                 | 130,3        |
| 13,3 | 1,1009          | 14                 | 154,1        |
| 15,1 | 1,1162          | 16                 | 178,6        |
| 16,9 | 1,1319          | 18                 | 203,7        |
| 18,7 | 1,1478          | 20                 | 229,6        |
| 20,4 | 1,1640          | 22                 | 256,1        |
| 22,2 | 1,1804          | 24                 | 283,3        |
| 23,9 | 1,1972          | 26                 | 311,3        |

2.2 De la sal de recubrimiento.

Se toman 200 gramos del producto, se lavan con sucesivas porciones de agua destilada, con un volumen de 100 centímetros cúbicos cada una, hasta arrastrar la sal que lo recubra. El agua de lavado se recoge en un matraz aforado de 1 litro, completando hasta su enrase con agua destilada.

Se homogeneiza la solución sobre agitador magnético durante cinco minutos.

El porcentaje de sal de recubrimiento se obtiene multiplicando por cinco la lectura obtenida con un densímetro (areómetro Beaumé), una vez referida a la temperatura de 20° C.

3. Determinación de la acidez total del líquido de gobierno, en las elaboraciones en vinagre o en salmueras acidificadas con vinagre o ácido láctico.

Se diluyen 10 mililitros de la muestra con agua recientemente hervida y enfiada hasta que la coloración de la misma permita apreciar claramente el viraje, al valorar con NaOH N/10, utilizando fenolftaleína como indicador.

La acidez total en porcentaje se obtendrá multiplicando el volumen en mililitros de NaOH N/10 consumidos por 0,06 si se expresa en ácido acético, y por 0,09 si se expresa en ácido láctico.

4. Determinación del peso neto y del peso escurrido efectivos.

En el caso de envases de pequeño formato con líquido de gobierno, se extenderá su contenido sobre una criba adecuada, inclinada ligeramente para facilitar el drenaje.

Se dejará escurrir la misma durante dos minutos, recogiendo el líquido sobre un recipiente para su pesado.

Seguidamente se recoge de la criba el producto escurrido para verificar su peso efectivo.

Finalmente se comprueban los resultados con las cantidades nominales que deben de figurar en la etiqueta.

La verificación de estos datos en envases de gran capacidad sólo se efectuará a petición expresa del exportador, dadas las dificultades materiales que presenta y el riesgo de deterioro de un volumen importante de la mercancía. En caso de realizarlo, se seguirá el procedimiento siguiente:

El peso neto (Pn) se obtiene restando del peso total del envase lleno y sin abrir (Pt), el peso del envase vacío o tara del mismo (T).

Para obtener el «peso neto escurrido» (Pne), se quitará la tapa del envase y se cubrirá la boca con una arpillera, se inclinará el envase, con una pendiente aproximada del 10 por 100 para que gotee la salmuera.

Una vez que haya cesado el goteo, se volverá al envase a posición vertical, eliminando la arpillera y colocando la tapa de nuevo, realizando la pesada del envase lleno sin salmuera (Pe).

E] peso neto escurrido vendrá dado por:  $Pne = Pe - T$ .