

cretario del Jurado único o central se precisará la residencia en el centro de trabajo donde radique aquéllos, con derecho preferente del vocal administrativo que tenga tal condición.

Art. 7.º Los gastos y dietas de los vocales de los Jurados únicos o centrales serán los determinados para sus respectivas categorías profesionales en la Reglamentación o norma aplicable.

Art. 8.º Será de competencia sindical la convocatoria y desarrollo de las elecciones, que habrán de efectuarse en el plazo de tres meses, a contar de la fecha en que sea notificada la autorización ministerial a la Organización Sindical.

Art. 9.º Se autoriza a la Dirección General de Ordenación del Trabajo para resolver los expedientes de petición de Jurados únicos o centrales.

Art. 10. En todo lo que no se oponga a las presentes normas especiales será de aplicación el Reglamento de 11 de septiembre de 1953, tanto a los Jurados único o central como a las Comisiones y a sus vocales, a los que se refiere esta Orden.

Art. 11. La presente Orden comenzará a regir desde la misma fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 16 de julio de 1964.

ROMEO GORRIA

Ilmo. Sr. Director general de Ordenación de Trabajo.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 1 de julio de 1964 por la que se regulan las condiciones que, a efectos de exportación, deben reunir la salazón, la semiconserva y la conserva de pescado.

Ilustrísimos señores:

Con el fin de estudiar el desarrollo de la exportación de conservas de pescado, especialmente en lo relativo a la aplicación de la Orden ministerial de 27 de julio de 1961, reguladora de las condiciones técnicas de esta exportación, se ordenó la creación de una Ponencia ministerial en la Dirección General de Expansión Comercial, compuesta por representantes de las Direcciones Generales de este Ministerio y por la representación del sector exportador a través de las Operaciones C. P. y del Sindicato Nacional de la Pesca.

La mencionada Ponencia ha elevado a este Ministerio una propuesta en la que se recoge la experiencia acumulada en el tiempo en que esta Disposición ha estado en vigor y las condiciones del mercado que determinan la conveniencia de introducir ligeras modificaciones en aquella Orden ministerial.

Este Ministerio ha estudiado detenidamente dicha propuesta, a la que ha dado su conformidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, este Departamento ha aprobado las siguientes normas:

I. OBJETO Y DEFINICIONES

La presente Orden regula las condiciones que, a efectos de exportación, deben reunir la salazón, la semiconserva y la conserva de pescado.

1. Se entiende por salazón la forma de preparación de pescado cuya conservación se asegura por la acción prolongada de la sal común.

2. Se entiende por semiconserva la forma de preparación de pescado contenido en recipientes herméticamente cerrados y en los que el producto ha sido sometido a un proceso adecuado de conservación distinto de la esterilización por calor.

3. Se entiende por conserva la forma de preparación de pescado contenido en recipientes herméticamente cerrados y en los que el producto ha sido sometido a un conveniente proceso de esterilización por calor u otro procedimiento legalmente admitido.

II. CONDICIONES GENERALES

4. Los salazones, semiconservas y conservas de pescado destinadas a la exportación deberán reunir las condiciones sanitarias que determine la legislación española. En los casos en que fuera necesario se complementarán dichas normas sanitarias con aquellas que de modo específico exija la legislación del país comprador.

5. Queda prohibida la exportación de aquellas salazones, semiconservas y conservas de pescado que presenten en sus envases los siguientes defectos: bombeos, oxidaciones, falta de hermeticidad en el cierre, litografías o etiquetas sucias, soldaduras supletorias para cubrir defectos de cierre y, en definitiva, cualquier otro defecto que pueda afectar seriamente a la buena presentación que deben tener en todo momento los productos de exportación.

6. Igualmente quedará prohibida la exportación de aquellas salazones, semiconservas y conservas de pescado que no reúnan las condiciones organolépticas normales de olor, sabor y consistencia propias de los productos respectivos.

7. Se prohíbe la exportación de las salazones, semiconservas o conservas de pescado que contengan gérmenes patógenos o toxínogenos, pudiendo ser decomisadas las partidas correspondientes. No se permitirá la exportación cuando las salazones, semiconservas o conservas acusen en el examen químico presencia de plomo u otras sustancias tóxicas en mayor cantidad que la permitida por la legislación del país comprador.

8. El peso del líquido de cobertura en relación con el peso neto de la lata en las semiconservas y conservas objeto de estas normas, una vez escurrido el pescado a 25º C., estará comprendido entre los siguientes límites:

Semiconservas	15 al 35 % del peso neto.
Conservas en aceite	10 al 30 % del peso neto.
Conservas en salmuera ...	10 al 20 % del peso neto.

9. Para las semiconservas el plazo máximo de duración que podrá garantizarse en los contratos de venta será de seis meses, a contar desde el momento de la facturación, siempre y cuando se mantenga este producto en lugares frescos.

10. Para las conservas y semiconservas el peso neto que se consigne en la leyenda de las etiquetas o litografías deberá ser como mínimo el que resulte de deducir del peso bruto el del envase debidamente limpio.

11. Para la fabricación de conservas y semiconservas podrá emplearse aceite puro de oliva u otros aceites pero siempre de acuerdo con las siguientes normas referidas a los aceites originales. En todo caso, no se permite la mezcla o uso de varios aceites en una misma elaboración.

A) Aceites de oliva

a) Refinado:

1. Habrá sido extraído de la aceituna exclusivamente por procedimientos mecánicos y sometido a un proceso adecuado de refinación, prohibiéndose la adición de aceites esterificados. No tendrá mezcla alguna de materia grasa de otro origen ni aditivos con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican

a continuación:

Densidad a 15º C.	0.914 - 0.919
Índice de refracción a 20º C.	1.469 - 1.4705
Índice de yodo (Hanus)	83 - 88
Índice de saponificación	1º2 - 196

2. Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites de oliva refinados y debe estar prácticamente libre de olor.

3. A la temperatura ordinaria (15-22º C.) aparecerá completamente limpio y transparente y, por tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien.

4. Pasará la prueba del frío realizada según norma UNE 55.042.

5. No producirá turbidez en la prueba Vizern, aunque se demuestre la ausencia de aceite de orujo.

6. No contendrá azufre, determinado por las pruebas del benzoato de plata y polisulfuro talioso.

7. La acidez libre, expresada en ácido oléico, no será superior al 0,15 por 100.

b) Virgen extra:

De acuerdo con las características técnicas aceptadas en el comercio para este tipo de aceite debiendo poseer buenos caracteres organolépticos y su acidez no superará el 1 por 100 expresado en ácido oléico. Cumplirá además los requisitos del aceite refinado en su apartado 1 (excepto en lo referente a refinado), así como los indicados en los apartados 3, 4, 5 y 6.

B) Aceite de cacahuete

1. El aceite de cacahuete apto para conservas o semiconservas de pescado será obtenido por presión o extracción, con

disolventes de las semillas del cacahuete y sometido a un procedimiento adecuado de refinación, prohibiéndose la adición de aceite esterificados. No contendrá mezcla alguna de materias grasas de otro origen ni aditivo con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican a continuación:

Densidad a 20° C.	0,913 - 0,915
Índice de refracción a 20° C.	1,468 - 1,472
Índice de yodo (Hanus)	82 - 102
Índice de saponificación	188 - 195
Índice de Bellier	no inferior a 35

Realizados según normas UNE 55.005, 55.015, 55.013, 55.012 y 55.009.

2. Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites refinados y debe estar prácticamente libre de olor. Especialmente debe estar exento de olor y sabor a rancio.

3. A la temperatura ordinaria (15-22° C.) aparecerá completamente límpido y transparente y, por tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien. No contendrá trazas de los disolventes empleados en la extracción.

4. El color del aceite filtrado medido en cubetas de 133,35 milímetros (5 1/4 pulgadas) no será más intenso que el equivalente a una combinación de una unidad roja y 10 unidades amarillas de la escala Lovibond.

5. No contendrá azufre, determinado por las pruebas del benzoato de plata y polisulfuro talioso.

6. La acidez libre, expresada en ácido oléico, no será superior al 0,15 por 100.

7. No contendrá trazas de jabón, identificado por la norma UNE 55.029.

C) Aceite de soja

1. El aceite de soja apto para conservas y semiconservas de pescado, será obtenido por presión o extracción con disolventes de las semillas de la soja y sometido a un procedimiento adecuado de refinación, prohibiéndose la adición de aceites esterificados. No contendrá mezcla alguna de materias grasas de otro origen ni aditivo con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican a continuación:

Densidad a 15° C.	0,924 - 0,928
Índice de refracción a 20° C.	1,475 - 1,477
Índice de yodo (Hanus)	120 - 141

Realizados según normas UNE 55.005, 55.015 y 55.013.

2. Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites refinados y debe estar prácticamente libre de olor. Especialmente debe de estar exento de olor y sabor a rancio.

3. A la temperatura ordinaria (15-20° C.) aparecerá completamente límpido y transparente y, por tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien. No contendrá trazas de los disolventes empleados en la extracción.

4. Pasará la prueba del frío, realizada según la norma UNE 55.042.

5. El color del aceite filtrado medido en cubetas de 133,35 milímetros (5 1/4 pulgadas) no será más intenso que el equivalente a una combinación de una unidad roja y 10 unidades amarillas de la escala Lovibond.

6. No contendrá azufre, determinado por las pruebas de benzoato de plata y polisulfuro talioso.

7. La acidez libre, expresada en ácido oléico, no será superior al 0,15 por 100.

8. No contendrá trazas de jabón, identificado por la norma UNE 55.029.

D) Aceite de sésamo

1. El aceite de sésamo apto para conservas y semiconservas de pescado será obtenido por presión y extracción con disolventes de las semillas del sésamo y sometido a un procedimiento adecuado de refinación, prohibiéndose la adición de aceites esterificados. No contendrá mezcla alguna de materias grasas de otro origen ni aditivos con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican a continuación:

Densidad a 15° C.	0,920 - 0,926
Índice de refracción a 20° C.	1,473 - 1,476
Índice de yodo (Hanus)	103 - 116

Realizados según normas UNE 55.005, 55.015 y 55.013.

2. Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites refinados y debe de estar prácticamente libre de olor. Especialmente debe de estar exento de olor y sabor a rancio.

3. A la temperatura ordinaria (15-22° C.) aparecerá completamente límpido y transparente y, por tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien. No contendrá trazas de los disolventes empleados en la extracción.

4. Pasará la prueba del frío, realizada según la norma UNE 55.042.

5. El color del aceite filtrado medido en cubetas de 133,35 milímetros (5 1/4 pulgadas) no será más intenso que el equivalente a una combinación de una unidad roja y 10 unidades amarillas de la escala Lovibond.

6. No contendrá azufre, determinado por las pruebas de benzoato de plata y polisulfuro talioso.

7. La acidez libre, expresada en ácido oléico, no será superior al 0,15 por 100.

8. No contendrá trazas de jabón, identificado por la norma UNE 55.029.

E) Aceite de algodón

1. El aceite de algodón apto para conservas y semiconservas de pescado será obtenido por presión o extracción con disolventes de las semillas de las plantas productoras del algodón y sometidas a un procedimiento adecuado de refinación, no admitiéndose la adición de aceites esterificados. No contendrá mezcla alguna de materias grasas de otro origen ni aditivo con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican a continuación:

Densidad a 15° C.	0,913 - 0,925
Índice de refracción a 20° C.	1,465 - 1,474
Índice de yodo (Hanus)	99 - 113

Realizados según normas UNE 55.005, 55.015 y 55.013.

2. Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites refinados y debe estar prácticamente libre de olor. Especialmente debe de estar exento de olor y sabor a rancio.

3. A la temperatura ordinaria (15-22° C.) aparecerá completamente límpido y transparente y, por tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien. No contendrá trazas de los disolventes empleados en la extracción.

4. Pasará la prueba del frío, realizada según la norma UNE 55.042.

5. El color del aceite filtrado medido en cubetas de 133,35 milímetros (5 1/4 pulgadas) no será más intenso que el equivalente a una combinación de dos unidades rojas y 15 unidades amarillas de la escala Lovibond.

6. No contendrá azufre, determinado por las pruebas de benzoato de plata y polisulfuro talioso.

7. La acidez libre, expresada en ácido oléico, no será superior al 0,15 por 100.

8. No contendrá trazas de jabón, identificado por la norma UNE 55.029.

F) Aceite de girasol

1. El aceite de girasol apto para conservas y semiconservas de pescado será obtenido por presión o extracción con disolventes de las semillas de girasol y sometido a un procedimiento adecuado de refinación, no admitiéndose la adición de aceites esterificados. No contendrá mezcla alguna de materias grasas o de otro origen ni aditivos con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican a continuación:

Densidad a 15° C.	0,922 - 0,926
Índice de refracción a 20° C.	1,473 - 1,476
Índice de yodo (Hanus)	125 - 136

Realizados según normas UNE 55.005, 55.015 y 55.013.

2. Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites refinados y debe estar prácticamente libre de olor. Especialmente debe estar exento de olor y sabor a rancio.

3. A la temperatura ordinaria (15-22° C.) aparecerá completamente límpido y transparente y, por tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien. No contendrá trazas de los disolventes empleados en la extracción.

4. Pasará la prueba del frío, realizada según la norma UNE 55.042.

5. El color del aceite filtrado, medido en cubetas de 133,35 milímetros (5 1/4 pulgadas) no será más intenso que el equi-

valente a una combinación de una unidad roja y 10 unidades amarillas de la escala Lovibond

6. No contendrá azufre, determinado por las pruebas de benzoato de plata y polisulfuro talioso.

7. La acidez libre, expresada en ácido oleico, no será superior al 0.15 por 100

8. No contendrá trazas de jabón, identificado por la norma UNE 55.029.

III. INSCRIPCIONES

12. Todos los envases que contengan salazones, semiconservas y conservas de pescado deberán llevar sus rotulaciones obligatoriamente de forma ostensible y con arreglo a las siguientes normas:

A) Troqueladas o moldeadas en el envase

1.º La palabra España, en cualquier idioma.

2.º Fecha de fabricación, que puede expresarse bajo clave. Para las semiconservas se exigirá que vaya troquelado el mes y el año, bastando para las salazones y conservas de pescado la expresión del año de fabricación.

3.º El mes de fabricación se designará mediante cifra, con el uno para enero y terminando con el 12 para diciembre. El año se indicará con una letra mayúscula, correspondiendo al año 1964 la letra C siguiendo los años sucesivos el orden alfabético con exclusión de las letras CH, LL, N y RR. Al mismo tiempo que esta codificación de tipo general, o en sustitución de la misma, podrán los industriales exportadores utilizar otros códigos que puedan exigirse por los países compradores, siendo necesario para ello que sea aceptado por la Delegación Regional de Comercio correspondiente, oída la Operación Especial C. P. que corresponda. Las cifras y letras empleadas para determinar la fecha de fabricación tendrá, como mínimo, una altura de tres milímetros.

B) Impresas sobre el envase o sobre la etiqueta, faja, envolvente o estuche del envase

1.º Nombre o razón social del fabricante y lugar, pueblo o ciudad del domicilio de la entidad, aun cuando la etiqueta sea de marca extranjera.

2.º Denominación fidedigna de la especie envasada, utilizando para esta mención exclusivamente la señalada en la normalización oficial de denominaciones de especies industrializables.

3.º Forma de preparación del producto conservado («en tomate», «en salmuera», «en salsa», «al natural», «en aceite puro de oliva», «en aceite de semillas», etc.)

Esta mención habrá de acompañar al nombre de la especie. En algunas especies (albacora, anchoas, calamares, palometa, etc.) las menciones correspondientes a éstas deben completarse cuando sea necesario según la presentación y contenido del envase («filetes», «filetes enrollados», «lonchas», «rodajas», «rellenos», «trozos», «migas», etc.)

4.º Aditivos químicos añadidos (conservadores, colorantes, antioxidantes, etc.) autorizados por la Dirección General de Sanidad.

5.º Peso neto mínimo.

6.º En los envases de semiconservas o en sus etiquetas o envolturas, además de todas las inscripciones mencionadas, habrán de figurar de forma destacada la siguiente: «semiconserva, manténgase en sitio fresco».

13. a) El tamaño de las letras a emplear en la denominación del producto envasado no podrá ser menor de tres milímetros de altura, sin perjuicio de emplear menores caracteres en las versiones que adicionalmente puedan hacerse de otros idiomas.

b) El tamaño de las letras a emplear para indicar la forma de preparación no podrá ser menor de dos milímetros de altura.

c) Cualquier otro dato que de manera específica sea exigido por la legislación o las prácticas comerciales del país comprador o destinatario.

d) Cuando las especiales circunstancias del mercado lo hagan aconsejable podrá autorizarse expresamente el empleo de marcas comerciales y etiquetas extranjeras, sujetándose en este supuesto las leyendas a las exigencias de la legislación o prácticas comerciales del país destinatario.

14. En general, todas las menciones que se hagan en las etiquetas, litografías, estuches y embalajes exteriores podrán consignarse en idioma nacional, en el del país de destino o en otro utilizado comercialmente en cada mercado y deberán ser correctas, claras y veraces. Queda prohibida la inscripción en cualquier idioma de calificativos, expresiones o indicaciones comerciales que puedan producir confusión en el consumidor o que supongan modificación a la denominación comercial autorizada.

IV. ANCHOAS EN SALAZÓN O ANCHOAS EN SALMUERA

15. A los efectos de esta Orden se entiende por anchoas en salazón la denominada «engraulis encrasicolus» desprovista de cabeza y vísceras, debidamente sazónada en sal común, prensada y madura. Se presentarán en envases herméticamente cerrados o en barriles, debiendo aparecer las anchoas seleccionadas por tamaños y empacadas en capas o camadas uniformes.

16. La denominación comercial de este producto será «anchoas en salazón» o «anchoas en salmuera»

17. Los envases metálicos «redondos» deberán reunir las capacidades y diámetros que recogen las normas UNE 49.306 Hl. según el cuadro anexo, con las alturas que correspondan a dichas características. En tanto no sea aprobada la normalización de los formatos rectangulares, se autorizará el empleo del 1/2 kilogramos y 4/4 kilogramos

18. Los barriles deberán ser estancos e impermeables en su cuerpo fondo y sujeción de éste, no siendo imprescindible que lo sea en el cierre de la tapa. Para este tipo de envase no será obligatorio el uso de las inscripciones señaladas en el capítulo III.

19. Queda prohibida la exportación de las anchoas en salazón en los siguientes casos:

a) Cuando tratándose de anchoas en lata no cumplan las condiciones mínimas que se recogen en los capítulos II y III de esta disposición.

b) Cuando tratándose de anchoas envasadas en barriles no cumplan las condiciones generales del capítulo II que puedan ser de aplicación para aquéllos, y asimismo, cuando su condición de sazónamiento y prensa insuficiente lleven a la duda de que no pueda ser considerada como una salazón «curada» y, por consiguiente, no responda a la denominación genérica comercial que el artículo 15 establece

V ANCHOAS EN ACEITE

20. Los filetes de anchoas en aceite es la semiconserva elaborada partiendo de anchoas «engraulis encrasicolus», desprovistas de cabeza y vísceras, debidamente curadas en sal común, prensadas y maduras. Las anchoas irán prácticamente sin espina y totalmente exentas de la espina vertebral, en filetes estirados («tiras») o en filetes enrollados («rollos») sin más líquido de cobertura que los aceites autorizados en la presente norma, según las condiciones señaladas, y empacadas en envases herméticos.

21. La denominación comercial será de «filetes de anchoas en aceite de...».

Igualmente, cuando las anchoas vayan acompañadas de guaración deberá ésta especificarse necesariamente en la leyenda de la litografía o etiquetas.

22. Aparte de lo que señalan los capítulos II y III de la presente Orden, se prohibirá la exportación cuando la semiconserva de filetes de anchoa en aceite presente alguno de los defectos siguientes:

a) Anchoas excesivamente maduras, caracterizadas por su débil consistencia, aparición de cristales blancos en su superficie, sabor rancio u otros indicios de alteración.

b) Presencia de restos de espina vertebral.

c) Maduración inconveniente.

d) Empaque defectuoso.

e) Aceite anormalmente turbio.

23. Los formatos admitidos para la exportación, tanto de tiras como de rollos, serán:

Formato Kg.	Peso neto		Peso escurrido Gramo
	Gramos	Onzas	
1/20	28	1	18
1/10	50	1-3/4	33
1/4	127	4.5	82
1/2	368	13	275
4/4	822	29	600
1.600/RO-1.320	1.360	48	1.050

VI. SARDINAS EN ACEITE

24. A los efectos de esta Orden se entiende por sardinas en aceite la conserva obtenida de la especie de los «clupéidos» denominada «sardina pilchardus», debidamente desprovistas de cabeza y vísceras, empacadas, cocidas, ahumadas, fritas, etc., sin más aditamento que el aceite.

25. Su denominación comercial será «sardinias en aceite de...».

Cuando se trate de sardinias «sin piel» o «sin piel y sin espina», deberá especificarse esta particularidad en la leyenda de las litografías o etiquetas.

26. Aparte de lo que señalan los capítulos II y III de esta Orden ministerial, quedará prohibida la exportación de aquellas partidas que presenten los siguientes defectos:

- a) Sardinias que no hayan sido convenientemente evisceradas.
- b) Sardinias que por su tamaño se hayan empacado sin cumplir lo dictado por este Ministerio en la Orden de 14 de abril de 1953 («Boletín Oficial del Estado» de 27 de abril de 1953).

27. Mientras por este Ministerio no se disponga lo contrario quedan autorizados para la exportación todos los formatos de envases actualmente empleados para las sardinias en aceite, debiendo formular la Operación C. P. I. la correspondiente propuesta de tipificación en el plazo de un año, a partir de la publicación de la presente Orden

VII. ATUN BLANCO EN SALMUERA

28. A los efectos de esta Orden es atún blanco en salmuera la conserva obtenida de la especie de los túnidos denominada «germo alalunga», debidamente descabezada, eviscerada, desprovista de piel, espina y partes oscuras, y sin más aditamento que una salmuera de poca graduación.

29. La denominación comercial de este producto deberá ser «atún blanco en salmuera» o «atún blanco al natural» indistintamente, o sus respectivas versiones a los idiomas de los países consumidores.

Podrá discrecionalmente agregarse la palabra «bonito» o «albacora», debiendo constar en caracteres de imprenta inferiores y colocada entre paréntesis.

30. Las calidades comerciales admitidas para la exportación de este producto son las siguientes:

- a) Empaque «sólido».—Consiste en porciones obtenidas por cortes transversales del tronco del pescado, empacadas con el corte paralelo a la tapa, en una o más capas uniformes de altura adecuada al tipo de envase.
- b) Trozos.—Consiste en porciones de tamaños diversos e inferiores al anterior, sin que sea preciso el empacado en capas uniformes, pero conservando en todo momento la carne su estructura general.
- c) Migas.—Requieren las mismas condiciones que los trozos, salvo en lo que se refiere al tamaño, que será más reducido.
- d) Trozos y migas.—Cuando aparezcan mezcladas estas dos calidades.

31. La proporción máxima de trozos y migas en la calidad comercial «empaqué sólido» será aquella que de manera específica acepte la legislación o las prácticas comerciales del país comprador.

32. Aparte de lo señalado en los capítulos II y III de la pre-

sente Orden se prohibirá la exportación de aquellas unidades que tengan los defectos siguientes:

- a) Faltas de limpieza, caracterizándose éstas especialmente por la presencia de manchas rojas, carne excesivamente oscura, sangre o restos de espina o piel.
- b) Porciones con signos evidentes de alteración.
- c) Falta de correspondencia entre la denominación comercial autorizada y la especie de túnido contenida, de acuerdo con lo establecido en los artículos 28 y 29 de esta disposición.

33. Los formatos, deberán reunir las capacidades y diámetros que para los envases redondos señalan las normas UNE 49.306 h. l., según el cuadro anejo a que se refiere el artículo 17 de esta disposición.

Para los formatos RO 190, RO 360, RO 1.320 y RO 1.820, los pesetos netos deberán ser de 198 gramos (siete onzas), 368 gramos (13 onzas), 1.360 gramos (48 onzas) y 1.835 gramos (66,5 onzas), respectivamente.

VIII. ATUN BLANCO EN ACEITE

34. Son de aplicación a este elaborado las normas contenidas en los artículos 28 al 33 de esta disposición, ambos inclusive, sin más diferencia que lo relativo al líquido de cobertura que será en este caso el aceite.

35. Los formatos de exportación, en cuanto a los envases redondos, serán los mismos que señala el artículo 33 para el atún blanco en salmuera.

IX. INSPECCIONES

36. Para vigilar el cumplimiento de las presentes normas, este Ministerio establecerá los servicios de inspección que considere oportunos en fábricas, puertos y fronteras.

X. DISPOSICIONES FINALES

37. Las Delegaciones Regionales de Comercio de Vigo y Bilbao, con el informe de las operaciones CP-1 y CP-3, respectivamente, elevarán a los Servicios Centrales las propuestas correspondientes en relación con esta disposición.

Se faculta a las citadas Delegaciones para autorizar, a título experimental, algún nuevo tipo de envase o las modificaciones que estimen oportunas en los tipos o medidas empleados, oída la correspondiente operación C. P.

38. Queda derogada la Orden ministerial de 27 de julio de 1961.

Lo que tengo el honor de comunicar a VV. II. y a VV. SS. para su conocimiento y cumplimiento.

Dios guarde a VV. II. y a VV. SS. muchos años.
Madrid, 1 de julio de 1964.

ULLASTRES

Ilmos. Sres. Directores generales de Comercio y de Expansión Comercial y Sres. Delegados regionales de Comercio.

CUADRO ANEJO

CAPACIDADES Y DIAMETROS DE LOS ENVASES REDONDOS

Designación comercial	Capacidades en ML				Diámetros en MM			
	Nominal	Tolerancias + — por 100	Capacidad efectiva		Nominal	Tolerancias + — por mm.	Diámetro efectivo	
			Mínima	Máxima			Mínimo	Máximo
RO 75	75	5	71	79	62	0,55	61,5	62,5
RO 110	110	5	104	116	68	0,5	65,5	66,5
RO 140	140	5	133	147	76	0,5	75,5	76,5
RO 190	190	3	184	196	82	0,5	82,5	83,5
RO 280	280	3	271	289	76	0,5	75,5	76,5
RO 360	360	3	349	371	99	0,5	98,5	99,5
RO 775	775	3	751	799	149	1	148	150
RO 1.320	1.320	1,5	1.300	1.340	149	1	148	150
RO 1.820	1.820	1,5	1.792	1.848	149	1	148	150
RO 2.700	2.700	1,5	2.659	2.741	149	1	148	150
RO 3.900	3.900	1,5	3.841	3.959	214	1	213	215
RO 5.320	5.320	1,5	5.240	5.400	214	1	213	215
RO 8.400	8.400	1,5	8.274	8.526	21	1	213	215