

pués de realizado el primer pago hasta completar el pago de la cantidad total. A fin de determinar, de conformidad con el párrafo cinco, la porción de oro y moneda correspondiente a un plazo posterior al plazo inicial, se considerará que un país miembro ha expresado su conformidad con un aumento de su cuota equivalente a ese plazo treinta días antes de que efectúe el pago de dicho plazo.

c) Con sujeción al párrafo dos, al completarse el pago de cada plazo del aumento, la cuota del país miembro quedará aumentada en una suma igual a dicho pago.

Siete. El Fondo repondrá sus tenencias de monedas de países miembros que vendan oro a otros países miembros, a fin de que éstos puedan efectuar el pago de los aumentos de sus cuotas, conforme a lo dispuesto en esta resolución. La responsabilidad que se efectúe de conformidad con este párrafo se realizará mediante la venta de oro, según las disposiciones de la sección dos del artículo séptimo, y su cuantía no rebasará una cifra equivalente a US dólares setecientos millones.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

CORRECCION de errores del Decreto 3314/1970, de 5 de noviembre, sobre coordinación nacional y regional de la investigación y extensión agraria.

Advertidos errores en el texto remitido para la publicación del citado Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 286, de fecha 30 de noviembre de 1970, a continuación se transcriben las oportunas rectificaciones:

En el artículo 1.º, en la relación de los Vocales que figura en la página 19419, líneas 7 a la 10, donde dice: «Presidentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, del Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias, del Patronato de Biología Animal y Director del Instituto de Biología del Tabaco; ...», debe decir: «Presidentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas y del Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias; Director Técnico del Patronato de Biología Animal y Director del Instituto de Biología del Tabaco; ...».

En el artículo 3.º, el párrafo 4.º queda redactado como sigue: «Vocales: Secretario General Técnico, Directores generales de Agricultura, de Montes, Caza y Pesca Fluvial, de Ganadería, de Capacitación Agraria, los Presidentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas e Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias y el Director Técnico del Patronato de Biología Animal».

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 30 de noviembre de 1970 sobre normas para comercio exterior del queso.

Ilustrísimo señor:

La experiencia proporcionada por la aplicación de la Orden ministerial de 30 de mayo de 1964 («Boletín Oficial del Estado» del 5 de junio) sobre el comercio del queso, unido a la necesidad de adaptar su comercio exterior a los acuerdos que España tiene aceptados con Organismos internacionales, aconsejan modificar dicha Orden, adaptándola a las actuales circunstancias.

Por tanto, este Ministerio considera necesario establecer normas para el comercio exterior del queso que además de garantizar la calidad del producto al consumidor nacional y extranjero cumplan los requisitos que a tal fin han elaborado los Organismos oficiales e internacionales que se ocupan de ese problema, y a los cuales nuestro Gobierno ha dado su aceptación.

A tal fin y previo informe favorable de los Servicios competentes de este Ministerio, vengo en disponer:

I. OBJETO

Las presentes normas tienen por objeto regular las condiciones técnicas y comerciales de calidad que deben reunir los quesos para ser importados y exportados.

II. DEFINICIÓN

Se entiende por «queso» el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche natural, de la leche desnatada total o parcialmente, de la nata, suero de mantequilla o una mezcla de algunos de todos estos productos.

Los métodos de coagulación, el tratamiento térmico y los procedimientos de fermentación y maduración serán los adecuados para obtener las variedades de queso establecidas en las normas internacionales.

III. DENOMINACIONES

a) Las denominaciones utilizadas para designar las distintas clases de quesos sólo podrán aplicarse a los productos que se ajustan a la anterior definición y que posean las características atribuidas a cada una de ellas.

Los quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que teniendo una no están amparados por unas normas individuales debidamente definidas, con la excepción de aquellos cuyo nombre indica una especialidad bien conocida, deberán señalar después de la palabra «queso» y del nombre del tipo de que se trate la indicación de la especie o las especies animales de las que procedan las leches empleadas en su fabricación.

b) Los quesos, de acuerdo con su contenido de grasa en el extracto seco, se denominarán:

Doble grasos: Los que contengan un mínimo del 60 por 100.

Extragrasos: Los que contengan un mínimo del 45 por 100.

Grasos: Los que contengan un mínimo del 40 por 100.

Semigrasos: Los que contengan un mínimo del 20 por 100.

Magros: Los que contengan menos del 20 por 100.

En los quesos de suero los porcentajes de grasa en el extracto seco serán:

Queso de suero de crema: Contenido mínimo de grasa, 33 por 100.

Queso de suero: Contenido mínimo de grasa, 10 por 100.

Queso de suero desnatado: Contenido de grasa inferior al 10 por 100.

IV. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

En relación a su elaboración y características los quesos se clasificarán:

A) *Quesos frescos*: Comprende a los que no han sido sometidos a los procesos de maduración ni fermentación propiamente dicha. Deben contener un mínimo de grasa en la masa total del 4 por 100 y un máximo de humedad del 80 por 100.

B) *Quesos madurados*: Son aquellos que han experimentado los procesos de maduración, fermentación y afinados precisos hasta conseguir el producto acabado. Su contenido en grasa es variable en relación con su tipo y grado de maduración; asimismo varía su grado de humedad.

C) *Quesos fundidos*: Son los productos obtenidos por la fusión de queso o quesos de edades y variedades diferentes y de otros productos lácteos a los que se adicionan agentes emulgentes adecuados en una proporción máxima del 3 por 100. Pueden añadirse ciertos productos vegetales o animales, especias y aromatizantes. Al corte presentarán una estructura compacta, lisa, de color uniforme y desprovista de «ojosa» motivados por fermentaciones anormales.

La denominación específica de «queso fundido» se aplicará a aquellos en los cuales el contenido en extracto seco sea igual o superior al 50 por 100, del cual corresponde el 40 por 100 a materia grasa, y se denominará «queso fundido para untar» el que tenga un extracto seco comprendido entre el 44 y el 50 por 100, correspondiendo un mínimo del 40 por 100 a materia grasa.

Cuando el fabricante desee expresar la materia prima utilizada en la elaboración del queso aquella se hará constar en el envase.

D) *Quesos de suero*: Se denominan así los productos obtenidos por la concentración y moldeado del suero lácteo concentrado, con o sin adición de leche y materia grasa de la misma.

V. ADICIONES AUTORIZADAS

Podrán utilizarse las sustancias que se señalan a continuación con la condición de que no tengan por objeto sustituir a los componentes de la leche:

1. Sustancias inocuas en las proporciones toleradas por las legislaciones respectivas de cada país, necesarias o facultativas para la fabricación, tales como fermentos o cultivos lácteos, cuajos, enzimas coagulantes, cloruro o hidrocloreuro de calcio; nitritos, citratos, fosfatos o sorbatos de sodio y potasio; bija, achacote, carotenos u otros colorantes autorizados.
2. Ceras, parafinas y sustancias plásticas apropiadas para recubrir el queso, o aceites y colorantes autorizados para impregnar y colorear la corteza que cumplan lo establecido en el anterior apartado.
3. Humo aplicado directamente a la corteza en el proceso de ahumado, y siempre que no sea utilizado para enmascarar los defectos.
4. Sustancias aromáticas, condimentos naturales o especias que cumplan lo establecido en el apartado 1, en proporción tal que el queso continúe siendo el componente principal, y siempre que se declare la sustancia añadida, a menos que su presencia sea una característica tradicional del queso.

VI. DEFECTOS EXCLUYENTES Y TOLERABLES

1. Se consideran efectos excluyentes los que a continuación se detallan:

- a) No haber alcanzado la maduración mínima propia del tipo de queso de que se trate.
- b) La existencia de mohos, olores y sabores extraños al tipo de queso de que se trate.
- c) Fermentaciones que ocasionen sabores y aromas distintos a los característicos u originen alteraciones en la masa, modificando la textura del queso.
- d) La presencia de grasas distintas a las propias de la leche.
- e) La existencia de harinas, féculas o cualquier otra sustancia que aun siendo inocuas, modifiquen el peso o la naturaleza del queso.
- f) El empleo en la masa de colorantes no autorizados.
- g) Las inscripciones de tinte en contacto directo con la pasta, hayan o no producido infiltraciones.
- h) Falta de peso en proporción superior al 5 por 100 del declarado en cada pieza.

2. Se consideran defectos tolerables los siguientes:

- a) Los defectos de presentación debidos a la elaboración, conservación, acondicionamiento y manipulación.
- b) Falta de homogeneidad en las piezas de la partida.
- c) Falta de peso en proporción inferior al 5 por 100 del declarado.

3. No se autorizará la importación de aquellas partidas o expedientes de queso que presenten piezas o porciones con alguno de los defectos excluyentes recogidos en el apartado 1.

Será denegado asimismo el despacho de aquellas piezas o porciones que contengan defectos de los señalados en el apartado 2, en una proporción superior al 15 por 100.

VII. ENVASES, EMBALAJES Y ACONDICIONAMIENTO

Los quesos se presentarán en envases nuevos, confeccionados con materiales que no puedan modificar sus características ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones.

Tales envases no podrán contener un peso neto superior a los 20 kilogramos, salvo en aquellos casos en que una sola pieza de queso sea superior al señalado.

Las piezas en el interior de los envases estarán suficientemente protegidas y adecuadamente envueltas en papeles u otras materias de conveniente impermeabilidad que permitan su perfecta conservación.

Los quesos deberán ir debidamente acondicionados, tanto en sus propios embalajes o envases como en los medios de transporte, con objeto de evitar su deterioro.

VIII. MARCADO Y ETIQUETADO

1. En el embalaje exterior se hará constar en idioma español el tipo o denominación del queso contenido en el mismo, el número de piezas o unidades, los pesos bruto y neto en fábrica, el país de origen y el nombre del fabricante.

2. En cada pieza o unidad se indicará por medio de impresión indeleble, a reserva de lo dispuesto en el artículo IV, o en etiqueta, también en el idioma español, los siguientes datos:

Para los quesos no fundidos:

- a) El nombre del país productor.
- b) La denominación del tipo de queso, indicando la especie o especies de que proceda la leche empleada. Caso de que en la elaboración del queso haya sido empleada leche de dos o más especies distintas, se indicarán los porcentajes utilizados en cada una de ellas.
- c) El contenido mínimo de grasa en el extracto seco, de acuerdo con las denominaciones indicadas en el apartado b) del artículo III.
- d) El peso neto en origen. En las proporciones para venta individual deberá indicarse su peso neto.
- e) Cuando los quesos destinados a la exportación no cumplieran las normas españolas de fabricación por exigirlo así el país importador, deberá llevar cada unidad la palabra «Export» y las exigencias fijadas para los mismos en leyendas en idioma español o en el del país comprador.
- f) No podrán utilizarse indicaciones o etiquetas que sean susceptibles de crear confusión en el ánimo del consumidor sobre la naturaleza, denominación, composición u origen del producto.
- g) Se podrán utilizar etiquetas en otros idiomas distintos del español siempre que sean exactos en tamaño, dibujo y colorido, con una dimensión del tipo de letra no superior a la empleada en el idioma español.

Para los quesos fundidos se emplearán las mismas exigencias que para los no fundidos, y además se indicarán los aditivos legalmente admitidos que han sido utilizados para incorporar sabor y aroma.

IX. INSPECCIÓN

Las importaciones y exportaciones de queso en la Península y provincias insulares quedan sometidas a la previa inspección por el SOIVRE, de acuerdo con las presentes normas.

Para el despacho aduanero de cualquier partida de queso a su salida o entrada en España será preciso la previa presentación del certificado del SOIVRE declarando la aptitud de la mercancía, sin que éste pueda ser sustituido por ningún certificado emitido por autoridades extranjeras.

Puntos de inspección.—Las importaciones y exportaciones de queso en la Península y provincias insulares se inspeccionarán en las Aduanas siguientes: Vigo, Bilbao, Pasajes, Irún, La Junquera, Port-Bou, Barcelona, Tarragona, Valencia, Alicante, Málaga, Sevilla, Cádiz, Palma de Mallorca, Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria y Madrid (Barajas y Peñuelas).

Las Direcciones Generales de Exportación y Política Arancelaria e Importación podrán ampliar o reducir los puntos aduaneros de salida o entrada.

Solicitud de inspección.—En los solicitudes de inspección que presenten los importadores y exportadores se especificarán todos los datos exigidos en los impresos que serán facilitados al efecto por los Centros de Inspección del SOIVRE.

Queda prohibida la entrada y salida de quesos adulterados por productos no especificados en los artículos II y V.

El incumplimiento por los exportadores e importadores de las presentes normas de calidad y comercialización motivará el rechazo de la mercancía. Si a juicio del SOIVRE existiera malicia o fraude, intento de burlar la vigilancia de dicho Servicio por parte del interesado o su representante (consignatario, Agente de Aduanas, etc.), se incoará el oportuno expediente de sanción por la Jefatura de Zona correspondiente, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 533/1964 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de marzo), y la Orden ministerial de 10 de marzo de 1965 («Boletín Oficial del Estado» del 24).

X. NORMAS ADMINISTRATIVAS

En las licencias y declaraciones de importación se harán constar, además de las especificaciones exigidas normalmente, las siguientes:

- Valor C. I. F. unitario.
 - Tipo y clase del queso (señalando si es fresco, semiduro, duro o fundido) y marca.
 - Clase o clases de leche empleadas en la elaboración, indicando la especie de animales de que procede o proceden.
 - Contenido en grasa (porcentaje en el extracto seco).
 - Contenido en agua (porcentaje en materia no grasa).
- Todas las demás especificaciones establecidas en el vigente texto del Arancel de Aduanas para cada subposición de la partida 04.04.

Los sistemas empleados por el SOIVRE en la toma de muestras y análisis físico-químicos que sean necesarios para la mas exacta aplicación de estas normas de calidad, serán las aceptadas por España del «Código de Principios Referentes a la Leche y Productos Lácteos» y a las establecidas en el título IV de la Orden del Ministerio de Agricultura de 27 de julio último («Boletín Oficial del Estado» de 5 de agosto), relativo a los quesos de fabricación nacional.

DISPOSICIONES FINALES

1.ª Que sean facultadas las Direcciones Generales de Exportación y Política Arancelaria e Importación para dictar las normas reglamentarias y complementarias a que el cumplimiento de esta disposición pueda dar lugar.

2.ª La presente Orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», quedando derogada a partir de esa fecha la Orden ministerial de 30 de mayo de 1964 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de junio), sobre el comercio del queso.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 30 de noviembre de 1970.

FONTANA CODINA

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

ORDEN de 1 de diciembre de 1970 sobre la utilización de frecuencias radiotelefónicas de la banda 1605 a 4000 kHz. por buques mercantes españoles.

Ilustrísimos señores:

Las frecuencias radiotelefónicas a utilizar por los buques mercantes nacionales fueron establecidas por Orden ministerial de 17 de marzo de 1956 («Boletín Oficial del Estado» número 84), pero posteriormente se han efectuado nuevas asignaciones de frecuencias, por lo que resulta obligado publicar una disposición que recoja estas asignaciones, así como las medidas a adoptar contra la indebida aplicación de otras frecuencias.

Por otra parte, se considera necesario limitar el uso de la frecuencia de 2182 kHz. exclusivamente para los casos de socorro o cualquier emergencia, de conformidad con las recomendaciones de los Organismos nacionales e internacionales competentes.

En su virtud, este Ministerio, a propuesta de la Subsecretaría de la Marina Mercante, tiene a bien disponer lo siguiente:

Artículo 1.º Los buques mercantes nacionales sólo podrán transmitir en las frecuencias de la banda 1605 a 4000 kHz. que se fijan en el cuadro que figura a continuación de este artículo y en las condiciones que en el mismo se indican. No obstante, cuando un buque nacional mantenga tráfico frecuente con estaciones costeras de otro país, podrá utilizar las frecuencias que la Administración del país haya previsto para ello previa autorización pertinente de la Administración española.

Frecuencias portadoras kHz.	Utilización
2182	a) Socorro, urgencia y seguridad. b) Llamada y respuesta a buques y estaciones costeras extranjeras.
2191**	Llamada a estaciones costeras en las Regiones 1 y 3*** y en Groenlandia, cuando la frecuencia 2182 kHz. se utilice para socorro.
2046* - 2049	Tráfico con estaciones costeras extranjeras en la Región 1***.
2053* - 2056	Tráfico con buques extranjeros en la Región 1*** y también con carácter supletorio, tráfico con estaciones costeras en la misma Región.
2635* - 2638	Tráfico con buques extranjeros en las Regiones 2 y 3***.
2013 - 2083 - 2122	Llamada, respuesta y tráfico con estaciones costeras españolas de correspondencia pública (CP).
3231 - 3283 - 3290	Tráfico con estaciones costeras españolas de correspondencia pública (CP).

Frecuencias portadoras kHz.	Utilización
1650	Llamada, respuesta y tráfico con estaciones costeras españolas privadas (CV). También, con carácter supletorio, puede utilizarse para comunicaciones con buques españoles.
2272	Llamada, respuesta y tráfico con buques españoles.
2206 - 2296 - 2311 2336 - 2216 - 2376 2416 - 3210 - 3361	Tráfico con buques españoles. Pueden también utilizarse, previo acuerdo entre los buques, para la llamada y respuesta.

* Sólo para emisiones de banda lateral única superior.
** Sólo para emisiones de banda lateral única superior con portadora reducida o suprimida.
*** De conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento de Radiocomunicaciones, se expresa en anexo a esta Orden los límites de cada Región.

Art. 2.º La potencia de los transmisores de a bordo que emitan en frecuencias de la banda 1605 a 4000 kHz. no será superior a 100 vatios (potencia de la portadora), en el caso de emisiones de doble banda lateral, o 400 vatios (potencia de cresta), en emisiones de doble banda lateral única, excepto para la frecuencia 1650 kHz., en que los límites máximos serán 20 y 80 vatios, respectivamente.

Se admitirá una tolerancia de frecuencia de $\pm 0,02\%$ para las emisiones de doble banda lateral y de ± 100 c/s. para las de banda lateral única.

Art. 3.º Por las estaciones radiotelefónicas de los buques mercantes españoles se mantendrán los servicios de escucha en la frecuencia de socorro 2182 kHz. prescritos en el capítulo IV de las «Normas de aplicación del Convenio Internacional para la Seguridad de la Vida Humana en el Mar a los Buques y Embarcaciones Mercantes Nacionales», y sus operadores observarán los procedimientos y normas establecidos en el Reglamento de Radiocomunicaciones, atendiendo cuantas indicaciones se les hagan por las estaciones costeras para una mejor ordenación de las comunicaciones. La frecuencia 2182 kHz. se reservará para las comunicaciones de socorro, urgencia y seguridad, así como para establecer los enlaces con buques y estaciones costeras extranjeras cuando no estén previstas otras frecuencias para esto.

Art. 4.º Los buques mercantes españoles, cuando comuniquen por radiotelefonía en frecuencia de la banda 1605 a 4000 kHz. con estaciones costeras y con otros buques españoles, observarán las normas generales siguientes:

a) *Con estaciones costeras de correspondencia pública.*

Responderán a las llamadas de estas estaciones y las llamarán en una de las frecuencias 2013, 2083 o 2122 kHz., según corresponda a la estación costera. Pasarán el tráfico en una de las tres frecuencias anteriores o en 3231, 3283 o 3290 kHz.

b) *Con estaciones costeras privadas.*

Responderán a las llamadas de éstas y las llamarán en la frecuencia 1650 kHz. Pasarán el tráfico en esta misma frecuencia.

c) *Entre buques nacionales.*

Procurarán efectuar la llamada y respuesta consiguiente en la frecuencia 2272 kHz. durante los periodos de escucha establecidos para esta frecuencia o en otra de las asignadas para tráfico entre buques españoles. Cuando no resulte posible establecer comunicación en dichas frecuencias, podrán utilizar exclusivamente para llamada y respuesta la de 2182 kHz. Inmediatamente pasará el tráfico en cualquiera de las frecuencias asignadas para el tráfico entre buques españoles, de acuerdo con lo que se establece en el cuadro del artículo primero.

Art. 5.º Las estaciones radiotelefónicas de los buques mercantes españoles contarán como mínimo con las siguientes frecuencias en un mismo transmisor:

a) *Buques obligados a llevar estación radiotelefónica:*

Estación de doble banda lateral: 2182, 2013, 2083, 2122 y 2272 kHz.

Estación de banda lateral única: Las anteriores y además 2191, 3231, 3283 y 3290 kHz.

b) *Buques dotados voluntariamente de estación radiotelefónica para el tráfico de correspondencia pública:*

Estaciones de doble banda lateral: 2182, 2272 y una de las tres frecuencias 2013, 2083 o 2122 kHz.