

Artículo tercero.—Las Normas Especiales de Trabajo para las Industrias de Productos Dietéticos y Preparados Alimenticios aprobadas por Orden de 28 de febrero de 1961 y la Reglamentación Nacional de Trabajo en las Industrias de Chocolates, Derivados del Cacao, Bombones y Caramelos de 28 de octubre de 1947, como supletoria de las anteriores en sus vigentes textos, seguirán en vigor en todo aquello que no se oponga a lo que esta Orden establece.

Artículo cuarto.—La presente Orden se publicará en el «Boletín Oficial del Estado» y surtirá efectos desde el día 1 del mes siguiente al de su publicación.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I.
Madrid, 9 de junio de 1971.

DE LA FUENTE

Tlmo. Sr. Director general de Trabajo.

RESOLUCIÓN de la Dirección General de Trabajo por la que se aprueba la modificación del Nomenclátor de Mercancías manipuladas en los puertos españoles.

El vigente Nomenclátor de Mercancías manipuladas en los puertos españoles a que hace referencia el artículo 60 de la vigente Ordenanza del Trabajo de Estibadores Portuarios fué aprobado por esta Dirección General con fecha 11 de febrero de 1967, de acuerdo con la propuesta elaborada conjuntamente por la misma y las Direcciones Generales de Navegación y Puertos y Señales Marítimas, siendo publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de 23 de febrero del mismo año.

Con posterioridad a dicha Resolución se ha producido la independencia de Guinea Ecuatorial y ha aumentado cada vez más la tendencia internacional para el transporte de la madera en paquetes, circunstancias que hacen inadecuado el vigente Nomenclátor de Mercancías en cuanto se refiere a la clasificación de la madera.

En consecuencia, y a los efectos de aplicación del artículo 60 de la vigente Ordenanza del Trabajo de Estibadores Portuarios,

Esta Dirección General, a propuesta conjunta con las Direcciones Generales de Navegación y Puertos y Señales Marítimas, ha resuelto:

Aprobar la modificación de los grupos 3.3-3.4-3.5-3.6, cuya nueva clasificación de mercancías será la que a continuación se indica:

Grupo	Mercancías
3.3.	— Lingotes de aluminio y cinc. — Lingotes de hierro de menos de 50 kilogramos. — Madera en tronco o aserrada de peso superior a 700 kilogramos la pieza o paquetes del mismo peso. — Tubería metálica de acero o cobre hasta los 15 centímetros de diámetro. — Tuberías de fundición. — Traviesas de hierro y cemento. — Tubo de diámetro superior a 50 centímetros.
3.4.	— Tejas planas. — Tejas curvas. — Traviesas de madera. — Tubería de acero de diámetro superior a 15 cm.
3.5.	— Plomo manufacturado. — Mármol en tablas. — Madera en tronco o aserrada, postes, rollizos y tabiones de menos de 700 kilogramos la pieza o paquetes de peso inferior al citado.
3.6.	— Neumáticos. — Madera en tablas cortas (grosso de hasta 30 milímetros y largo hasta 1,70 metros), tableros, tablillas y duelas. — Planchas de fibrocemento. — Ladrillos.

Madrid, 3 de mayo de 1971.—El Director general, Vicente Toro Ortí.

MINISTERIO DE COMERCIO

DECRETO 1312/1971, de 3 de junio, por el que se suprime la nota complementaria 1 del capítulo 84 del Arancel de Aduanas.

El Decreto novecientos noventa y nueve/mil novecientos sesenta, del Ministerio de Comercio, de treinta de mayo, autoriza en su artículo segundo a los Organismos, Entidades y personas interesadas para formular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo octavo de la Ley Arancelaria, las reclamaciones o peticiones que consideren conveniente en relación con el Arancel de Aduanas.

Como consecuencia de reclamaciones formuladas al amparo de dicha disposición, y que han sido reglamentariamente tramitadas por la Dirección General de Política Arancelaria e Importación, se ha estimado conveniente suprimir la nota complementaria número 1 del capítulo ochenta y cuatro del Arancel de Aduanas, y que fué establecida por Decretos quinientos veintinueve y mil novecientos doce, del año mil novecientos sesenta y dos.

En su virtud, y en uso de la autorización conferida en el artículo sexto, número cuatro de la mencionada Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta, a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiocho de mayo de mil novecientos sesenta y uno,

DISPONGO:

Artículo único.—A partir de la fecha de publicación de este Decreto en el «Boletín Oficial del Estado», queda suprimida la nota complementaria uno del capítulo ochenta y cuatro del Arancel de Aduanas, que fué establecida por Decreto quinientos veintinueve/mil novecientos sesenta y dos, de veintidós de marzo, y posteriormente modificada por Decreto mil novecientos doce/mil novecientos sesenta y dos, de ocho de agosto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a tres de junio de mil novecientos sesenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
ENRIQUE FONTANA CODINA

ORDEN de 21 de mayo de 1971 relativa a normas de calidad comercial que han de regular el comercio exterior de los pescados frescos o refrigerados.

Ilustrísimos señores:

El desarrollo de los medios de transporte rápidos ha facilitado enormemente los intercambios comerciales de productos tan perecederos como los pescados frescos, existiendo una acentuada demanda en el comercio exterior y en especial en los países de la C. E. E., cuyo Consejo ha dictado el Reglamento número 2452/1970, que prevé normas comunes de comercialización.

Considerando que el comercio español de pescado fresco con los países de la Comunidad es de gran interés, y con el fin de que estos productos se ofrezcan al consumo en las mejores condiciones de calidad, se hace necesario disponer de las normas que definen estas características.

Por lo que, a propuesta de la Comisión de Normalización, y oído el parecer de los sectores interesados,

Este Ministerio tiene a bien disponer:

I. DEFINICIÓN

Estas normas se establecen para todos los pescados que, en estado fresco o refrigerados, son objeto de comercio exterior, y en especial para las siguientes especies:

- Bacalao («Gadus morhua»).
- Corín o carbonero («Gadus virens»).
- Eglefino («Gadus eglefinus»).
- Merlán («Gadus merlangus»).
- Platija («Pleuronectes platessa»).
- Gallineta nórdica («Sebastes marinus»).
- Caballa («Scomber scombrus»).
- Arenque («Clupea harengus»).
- Sardina («Clupea pilchardus»).
- Boquerón («Engraulis encrasicolus»).

II. FACTORES MÍNIMOS DE CALIDAD

Los pescados deben ser sanos y reunir las condiciones mínimas de calidad, que serán apreciadas por las siguientes características organolépticas:

- a) Su pigmentación cutánea y el aspecto del «mucus» superficial.
- b) La apariencia de los ojos y su coloración.
- c) El color y olor de las branquias.
- d) El estado de la rigidez muscular apreciada a nivel de los músculos dorsales y abdominales.
- e) Aspecto del peritoneo y adherencia con los tejidos subyacentes.

El pescado fresco o refrigerado debe mantenerse a temperatura óptima de almacenamiento, desde su captura hasta su distribución, que será ligeramente superior a su punto de congelación, manteniéndose en las condiciones de temperatura y humedad relativa necesarias para que no pierda peso ni se altere dentro del período normal de comercialización.

III. PRESENTACIÓN

Los pescados se presentarán sin ninguna manipulación, o decapitados, eviscerados, descamados, etc. Podrán, igualmente, presentarse calibrados o sin calibrar. En este último caso, la clasificación por calibres se ajustará a las que figuran en el anexo B.

IV. ADITIVOS

Los pescados frescos o refrigerados no llevarán ningún aditivo.

V. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

Según el grado de frescura, se clasificarán en cuatro categorías, en base a los caracteres siguientes:

- a) Aspecto,
- b) Estado,
- c) Olor,

que figuran en el anexo A, y por el que se establecen unas graduaciones cuya medida aritmética da el grado de frescura.

Categoría extra.—Son los pescados que dan un valor igual o superior a 2,7

Categoría A.—El grado de frescura de esta categoría es igual a 2 o inferior a 2,7.

Categoría B.—Son los que tienen una clasificación de su frescura superior a 1 e inferior a 2.

Categoría C.—En esta categoría se incluyen los pescados que no cumplen los requisitos de las categorías extra, A y B, pero que reúnen las condiciones mínimas de calidad para su consumo.

Cada lote debe ser homogéneo en cuanto a su grado de frescura; en caso contrario, será clasificado en la categoría de frescura más baja que esté representada.

VI. ENVASADO

Se acondicionarán en envases nuevos o en buen estado, limpios y fabricados con materiales nuevos que cumplan los requisitos aprobados en la legislación vigente.

VII. MARCADO

Todos los pescados frescos o refrigerados, objeto de comercio exterior, deberán llevar adheridas, marcadas o impresas en los embalajes con caracteres legibles e indelebles las siguientes especificaciones:

- a) El país de origen.
- b) La especie del pescado, en español o en el idioma del país de destino.
- c) El modo de presentación (decapitados, eviscerados, desescamados, etc.).
- d) La categoría según su grado de frescura.
- e) En su caso, la categoría por calibrado.
- f) El peso neto en kilogramos.
- g) El nombre y domicilio del expedidor o identificación simbólica.

VIII. INSPECCIÓN

Corresponde al Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (S. O. I. V. R. E.) la exigencia y comprobación de cuantos requisitos figuran en las presentes normas, tanto en lo referente a características de calidad como a condiciones de los medios de transporte.

La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos o puestos fronterizos donde existen oficinas del S. O. I. V. R. E.

El exportador o importador, por sí o a través de sus representantes, viene obligado a solicitar del S. O. I. V. R. E. la inspección de la mercancía, facilitando los medios necesarios para el eficaz cumplimiento de esta misión.

Comprobado el cumplimiento de estas normas, el S. O. I. V. R. E. facilitará los oportunos certificados necesarios para acreditar estos extremos ante las Autoridades correspondientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.º del Decreto de 21 de noviembre de 1963.

IX. SANCIONES

Cuando se compruebe que la mercancía no reúne los requisitos establecidos, será declarada no apta para su exportación o importación.

El exportador o importador al que se le rechace una partida, tendrá derecho a solicitar por escrito del S. O. I. V. R. E., en el plazo de veinticuatro horas, una segunda inspección.

Si a juicio del S. O. I. V. R. E. existiese fraude o malicia por parte del exportador, importador, consignatario, agente de Aduanas, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto de 27 de febrero de 1964 y Orden de este Ministerio de 1 de marzo de 1965, que desarrolla el mismo.

X. DISPOSICIONES FINALES

Quedan facultadas las Direcciones Generales de Exportación y Política Arancelaria e Importación, dentro de sus respectivas competencias, para dictar las normas complementarias a que el cumplimiento de esta disposición pueda dar lugar.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años. Madrid, 21 de mayo de 1971.

FONTANA CODINA

Ilmos Sres. Director General de Exportación y Director general de Política Arancelaria e Importación.

BAREMO DE CALCULO - FRESCURA

Objetos de examen	CRITERIOS			
	Margen de apreciaciones			
	3	2	1	0
	ASPECTO			
Piel.	Pigmentación viva y tonasolada; sin decoloración. Mucus acuoso, transparente.	Pigmentación viva, pero sin lustre. Mucus ligeramente turbio.	Pigmentación en trance de decoloración y marchita. Mucus lechoso.	Pigmentación marchita (1). Mucus opaco.

(1) 0 en un estado de alteración más avanzado.

CRITERIOS

Objetos de examen	Margen de apreciaciones			
	3	2	1	0
Ojo.	Convexo (abombado). Córnea transparente. Pupila negra, brillante.	Convexo y ligeramente aplastado. Córnea ligeramente opalescente. Pupila negra, marchita.	Aplastado o plano. Córnea opalescente. Pupila opaca.	Cóncavo (en el centro) (1). Córnea lechosa. Pupila gris.
Branquias.	Color brillante. Sin mucus.	Menos coloreadas. Tramas ligeras de mucus claro.	Decolorándose. Mucus opaco.	Amarillentas (1). Mucus lechoso.
Carne (corte en el abdomen).	Azulada, translúcida, lisa, brillante. Sin ningún cambio de coloración original.	Aterciopelada, cerúlea, apagada. Color ligeramente modificado.	Ligeramente opaca.	Opaca (1).
Color a lo largo de la columna vertebral.	Sin coloración.	Ligeramente rosa.	Rosa.	Roja (1).
Organos.	Riñones y residuos de otros órganos, rojo brillante, así como la sangre en el interior de la aorta.	Riñones y residuos de otros órganos, rojo mate. Sangre decolorándose.	Riñones y residuos de otros órganos y sangre, rojo pálido.	Riñones, residuos de otros órganos y sangre, amarillados (1).
ESTADO				
Carne.	Firme y elástica. Superficie lisa.	Elasticidad disminuida.	Ligeramente blanda (relajada), elasticidad disminuida. Superficie cerosa (aterciopelada) y marchita.	Blanda (floja) (1). Escamas desprendiéndose fácilmente de la piel. Superficie granulosa.
Columna vertebral.	Se rompe en lugar de separarse.	Adherente.	Poco adherente.	No adherente (1).
Peritoneo.	Adherente totalmente a la carne.	Adherente.	Poco adherente.	No adherente (1).
OLOR				
Branquias, piel, cavidad abdominal.	Alga marina.	Ni de alga ni malo.	Ligeramente agrio.	Agrio (1).

(1) 0 en un estado de alteración más avanzado.

BAREMO DE CALIBRAJE

	Bacalao	Colín	Eglefino	Merlán
Talla 1	7 y más	5 y más	1 y más	0,5 y más.
Talla 2	De 4 a menos de 7	De 3 a menos de 5	De 0,4 a menos de 1	De 0,35 a menos de 0,5.
Talla 3	De 2 a menos de 4	De 1,5 a menos de 3	De 0,25 a menos de 0,4	De 0,2 a menos de 0,35.
Talla 4	De 1 a menos de 2	Menos de 1,5	Menos de 0,25	Menos de 0,2.
Talla 5	Menos de 1.			

	Platijas	Gallinetas	Caballas
Talla 1	0,8 y más	2 y más	0,5 y más.
Talla 2	De 0,4 a menos de 0,6	Menos de 2	De 0,2 a menos de 0,5.
Talla 3	De 0,3 a menos de 0,4	—	De 0,1 a menos de 0,2.
Talla 4	Menos de 0,3	—	Menos de 0,1.

	ARENQUES		SARDINAS	
	Kilogramos/pescado	Piezas en kilogramos	Kilogramos/pescado	Piezas en kilogramos
Talla 1	0,125 y más	8 o menos	0,060 y más	17 ó menos.
Talla 2	De 0,085 a menos de 0,125.	De 9 a 12	De 0,040 a menos de 0,060.	De 18 a 25.
Talla 3	Menos de 0,085	13 y más	De 0,030 a menos de 0,040.	De 26 a 33.
Talla 4	—	—	Menos de 0,030	34 y más.

	BOQUERON	
	Kilogramos/pescado	Piezas en kilogramos
Talla 1	De 0,040 y más.	25 o menos.
Talla 2	De 0,020 a menos de 0,040	De 26 a 50.
Talla 3	Menos de 0,020.	51 y más.

ORDEN de 15 de junio de 1971 por la que se dan normas de calidad comercial para el comercio de exportación de los mejillones frescos.

Ilustrísimo señor:

El incremento experimentado en las exportaciones de mejillones frescos aconseja la conveniencia de que este producto se someta a unas condiciones mínimas de calidad que permitan mantener el prestigio alcanzado en los mercados exteriores y garanticen los intereses de la producción y del consumidor.

En consecuencia, oída la Comisión de Normalización y la representación sindical de los sectores afectados, este Ministerio tiene a bien disponer las siguientes normas de calidad comercial para la exportación de mejillones frescos:

I. Definición

La presente norma se refiere al mejillón, nombre comercial de las especies:

- «Mytilus edulis».
- «Mytilus galloprovincialis».

procedentes de bancos naturales o de parques de cultivo artificial, convenientemente depurados y en estado natural fresco, que son objeto de comercio exterior.

II. Designación

El producto recibirá la siguiente denominación:
«Mejillón fresco español».

III. Factores mínimos de calidad

3.1. Los mejillones deberán ser sanos y depurados en establecimientos debidamente autorizados, sin más transformación posterior y deberán conservar sus valvas cerradas.

3.2. Deberán reunir las siguientes características:

- a) Aspecto limpio al exterior.
- b) Carne de consistencia suficientemente firme.
- c) Olor y sabor característicos del producto.
- d) Color blanco-grisáceo, amarillo-dorado o anaranjado.
- e) Estarán prácticamente exentos de materias extrañas.

IV. Presentación

4.1. El mejillón crudo se envasará en sacos, cajas o cestas fabricados con materiales que cumplan los requisitos aprobados por las legislaciones correspondientes.

4.2. Se excluirán los mejillones de tamaño inferior a 50 milímetros, así como los que se hallen en la fase final de maduración genética.

V. Aditivos

Los moluscos en fresco no deberán llevar ningún aditivo.

VI. Marcado y etiquetado

Las cajas o envases con mejillones frescos deberán llevar adheridas, marcadas e impresas, con caracteres legibles e indelebles, las siguientes indicaciones:

- a) El país de origen en cualquier idioma.
- b) El nombre común del producto.
- c) El nombre del productor o distribuidor.
- d) El peso neto.

VII. Defectos

7.1. Tolerables:

- a) Se admitirá un 10 por 100 de unidades que no den la talla mínima exigida en el apartado 4.2.
- b) Presencia total de un máximo del 5 por 100 de mejillones que hayan sufrido fracturas, que tengan valvas abiertas y conchas vacías.

7.2. Exchuyentes:

Los que sobrepasen las cifras de tolerancias admitidas más los siguientes:

- a) Textura quebradiza o gelatinosa.
- b) Sabor, color y olor anormales.
- c) Existencia de plantas marinas, arenas, fango o materias extrañas en el interior del producto.

VIII. Transportes

Las unidades de transporte empleadas deberán estar perfectamente acondicionadas para proteger debidamente a la mercancía.

Habrán de estar perfectamente limpias y exentas de residuos de sustancias que por su naturaleza puedan transmitir malos olores o perjudicar la buena conservación de los mejillones.

IX. Inspección

Corresponde al Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia y comprobación de cuantos requisitos figuran en las presentes normas, tanto en lo referente a características de calidad como a condiciones de los medios de transporte.

La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos o puestos fronterizos donde existen oficinas del SOIVRE.

El exportador, por sí o a través de sus representantes, viene obligado a solicitar del SOIVRE la inspección de la mercancía, facilitando los medios necesarios para el eficaz cumplimiento de esta misión.

Comprobado el cumplimiento de estas normas, el SOIVRE facilitará los oportunos certificados, necesarios para acreditar estos extremos ante las autoridades correspondientes, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.º del Decreto de 21 de noviembre de 1963.