

entre dieciséis y veinte por ciento en peso de cromo, ambos inclusive; entre seis y trece por ciento en peso de níquel, ambos inclusive; con menos de veinticinco centésimas por ciento de carbono y con otros elementos de aleación o sin ellos.»

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a once de noviembre de mil novecientos setenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,  
ENRIQUE FONTANA CODINA

*ORDEN de 6 de noviembre de 1971 por la que se dan normas de calidad comercial para el comercio exterior de peces, moluscos y crustáceos congelados.*

PREÁMBULO

Ilustrísimos señores:

En todos los informes internacionales, entre ellos el del Comité de Pesquerías de la O. C. D. E., se asegura que el pescado es el producto alimenticio que ha experimentado el mayor ritmo de aumento en el año 1970 en relación con todos los demás, entre otros motivos por su precio que lo hace altamente competitivo con otros alimentos proteicos. Por ello, la proporción de peces, moluscos y crustáceos congelados que entran en el comercio internacional no ha hecho más que incrementarse constantemente, y con perspectivas halagüeñas siempre que se cuiden las características de calidad comercial.

Teniendo en cuenta lo expuesto, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1. DEFINICIÓN

1.1. Estas normas alcanzan a todos los peces, moluscos y crustáceos que pueden ser objeto de comercio exterior, tanto enteros como en bloques, filetes, trozos, etc., después de sometidos a un proceso de congelación.

1.2. Los productos citados se someterán a un proceso adecuado de congelación, de tal manera que los límites de temperatura de cristalización máxima se atraviesen rápidamente. Dicho proceso no deberá considerarse completo hasta tanto no se haya alcanzado, después de la estabilización térmica, la temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro del pez, crustáceo o molusco, con excepción de las especies pulpo, choco y calamar, para las que son suficientes las temperaturas de  $-15^{\circ}\text{C}$ ,  $-16^{\circ}\text{C}$  y  $-17^{\circ}\text{C}$ , respectivamente.

1.3. Los productos indicados congelados deberán mantenerse en condiciones óptimas para su almacenamiento y transporte (temperatura, humedad, etc.) desde su captura hasta su distribución, para que no pierdan peso ni se alteren dentro del período normal de comercialización.

2. FACTORES MÍNIMOS DE CALIDAD

2.1. *Materia prima.*—Todos los peces, moluscos y crustáceos destinados a la congelación deben ser sanos y ofrecer las características mínimas de calidad para su consumo en fresco.

Antes de ser sometidos al proceso de congelación deberán lavarse con agua de mar limpia, a fin de eliminar los restos de arena, algas o cualquier otra materia extraña, y escurrirse bien.

2.2. *Producto terminado.*—Los peces, moluscos y crustáceos enteros, en bloques, filetes, tiras, coronas, porciones, patas, etc., en estado congelado tendrán la temperatura interior especificada anteriormente.

Una vez descongelado por los métodos adecuados, el producto tendrá las siguientes características:

a) Consistencia firme y sin presentar textura anormal (blanda, viscosa, seca, áspera, etc.).

b) Olor, color y sabor «sui generis» característicos del producto fresco.

c) En todas las presentaciones, con excepción de la de «enteros», se desprovendrá a las partes constituyentes de restos viscerales, así como de conchas internas a los cefalópodos.

d) Las preparaciones en filetes, alas, planchas, tiras, etc., estarán desprovistas de materias extrañas, restos viscerales, etc. La carne carecerá de coloraciones atípicas y estará exenta de traumas, roturas, deshilachamientos, etc.

2.3. La estimación de las condiciones organolépticas se hará a una temperatura ambiente comprendida entre  $19^{\circ}\text{C}$  y  $25^{\circ}\text{C}$ , sobre muestras de un peso mínimo de 80 gramos.

3. PRESENTACIÓN

Los peces, moluscos y crustáceos se presentarán exentos de manipulaciones, o decapitados, eviscerados, sin conchas internas, sin escamas, etc., y de forma que se impida la deshidra-

tación u oxidación del producto, las contaminaciones y la posibilidad de adquirir malos olores o sabores. Podrán presentarse calibrados o sin especificación de las tallas, envasados individualmente o no (agrupados, formando bloques, etc.).

En los crustáceos se admiten las presentaciones de crudos y cocidos.

4. ENVASADO

Se envasarán en sacos, cajas, cestas, etc., fabricados con materiales adecuados que proporcionen protección suficiente para la perfecta conservación de los productos.

5. MARCADO Y ETIQUETADO

Todos los embalajes y envases que contengan peces, moluscos o crustáceos congelados, objeto de comercio exterior, deberán llevar adheridas, marcadas o impresas, con caracteres legibles e indelebles, las siguientes especificaciones, en idioma español para los productos importados y/o en el del país de destino para los que se vayan a exportar:

- País de origen.
- Nombre del productor o distribuidor, o identificación simbólica.
- Denominación del pescado.
- Forma de presentación (decapitados, eviscerados, bloques, filetes, con piel, etc.).
- Peso neto en kilogramos.

6. 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 o importador, 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 las oportunas certificaciones necesarias 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.

7. 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 SOIVRE, en el plazo de veinticuatro horas, una segunda inspección.

Si a juicio del SOIVRE 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.

8. DISPOSICIONES FINALES

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

2.º La presente Orden entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

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

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 6 de noviembre de 1971.

FONTANA CODINA

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

## MINISTERIO DE LA VIVIENDA

*NORMA MV 301-1970, impermeabilización de cubiertas con materiales bituminosos, aprobada por Decreto 2752/1971, de 13 de agosto. (Continuación.)*

Norma MV 301-1970. Impermeabilización de cubiertas con materiales bituminosos. (Continuación.)