

MINISTERIO DE AGRICULTURA

RESOLUCION de la Dirección General de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios por la que se reglamenta la composición y funcionamiento de las Juntas Locales de Rendimiento de Aceituna de Almazara.

Ilustrísimos señores:

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo cuarto del Decreto 250/1974, de 31 de enero («Boletín Oficial del Estado» número 24, de 8 de febrero), por el que se regula la campaña oleícola 1973/74, y una vez oída la Organización Sindical,

Esta Dirección General tiene a bien resolver lo siguiente:

1.º Las normas de composición y funcionamiento de las Juntas Locales de Rendimiento de Aceituna de Almazara para la campaña 1973/74 serán las establecidas por la Resolución de la Dirección General de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios de 20 de diciembre de 1972 («Boletín Oficial del Estado» número 310, de 27 de diciembre de 1972).

2.º El valor del factor D, diferencia entre el margen de molturación, incluido el beneficio industrial, y el valor de los subproductos obtenidos por 100 kilogramos de aceituna, a que hace referencia el punto 8.12 de la mencionada Resolución, queda establecido para la campaña 1973/74 en 78 pesetas.

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

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 16 de febrero de 1974.—El Director general, Juan Bautista Serra Padrosa.

Ilmos. Sres. Delegados provinciales del Ministerio de Agricultura.

RESOLUCION de la Secretaria General Técnica por la que se regula la colaboración con Empresas agrarias suministradoras de información estadística.

El artículo sexto de la Orden ministerial de 10 de mayo de 1973 sobre concesión de subvenciones a las Empresas agrarias colaboradoras de la Secretaría General Técnica autoriza a este Centro directivo a dictar las normas necesarias para el desarrollo de la misma.

La Resolución de 10 de abril de 1973 estableció las normas específicas aplicables a las Empresas agrarias colaboradoras en la información estadística coyuntural, lo que permitió la creación de una red que durante 1973 proporcionó datos estadísticos de inudable valor.

La experiencia adquirida aconseja el mantenimiento indefinido de esta fuente de información y, por tanto, esta Secretaría General Técnica ha resuelto:

1.º El plazo de presentación de solicitudes de Empresa colaboradora en la información estadística, que de acuerdo con la Resolución de 10 de abril de 1973 debe quedar cancelado el 31 de diciembre del corriente, se considera prorrogado mientras no se resuelva lo contrario.

2.º Las normas que regirán para la solicitud, selección y subvención serán idénticas a las establecidas en la Resolución de 10 de abril de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de mayo de 1973).

Madrid, 30 de diciembre de 1973.—El Secretario general Técnico, Alberto Cercós Pérez.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 20 de febrero de 1974 por la que se señalan las normas de calidad comercial que regulen el comercio de importación del cacao.

Ilustrísimo señor:

De acuerdo con lo señalado en el artículo tercero de la Orden de 18 de agosto de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de octubre de 1973), por la que se regula la importación del ca-

cao en sus diferentes formas de presentación, este Ministerio, oídos los representantes de los sectores interesados en este comercio y los Servicios competentes de la Administración, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

I. Definición

Artículo 1.º Las presentes normas de calidad comercial se refieren al cacao incluido en las partidas arancelarias 18.01 y 18.02.

II. Objeto de las normas

Art. 2.º Estas normas determinan las condiciones de calidad y de presentación que deben reunir, para su importación, las semillas y sus partes de las diferentes variedades cultivadas de la especie botánica Theobroma cacao L.

Art. 3.º Las normas que se establecen por la presente afectan a los productos comprendidos en las partidas arancelarias 18.01 y 18.02 que se detallan:

Producto	Partida arancelaria
A. Cacao crudo entero	18.01.01
Cacao crudo partido	18.01.02
B. Cacao tostado entero	18.01.11
Cacao tostado partido	18.01.12
C. Cascara, cascarrilla, películas y residuos con menos del 1 por 100 de grasa	18.02.01
Los demás residuos	18.02.91

III. Características de calidad del cacao crudo entero

Art. 1.º El cacao crudo entero, para su entrada en España, deberá reunir las características de calidad que a continuación se señalan.

4.1. Condiciones mínimas de calidad.

A reserva de las tolerancias admitidas en las distintas categorías comerciales, los granos de cacao deben ser:

- a) Enteros, no se considera como defecto la ausencia parcial o total del epispermo; ni ligeras raspaduras superficiales sobre el endospermo.
- b) Sanos, y en particular exentos de mohos, podredumbre, insectos o cualquier otro parásito animal vivo.
- c) Secos; la humedad será inferior al 8 por 100 (determinada desecando una muestra de 10 gramos, después de triturada, en una estufa a 105° C ± 2° C durante dieciséis horas ± quince minutos).
- d) Limpios; el porcentaje de polvo, cascarrilla o materias extrañas no superará, en conjunto, el 0,5 por 100 en peso.
- e) Sin olores o sabores extraños.

4.2. Definición y agrupación de defectos.

De acuerdo con su importancia, se agrupan de la siguiente forma:

Grupo A.

Granos enmohecidos: Muestras, si se cortan longitudinalmente, el desarrollo del moho a simple vista.

Granos negros: Debido al ataque del hongo «Phytophthora Fabeae» el grano se presenta ennegrecido exterior o interiormente.

Granos apollados: Presentan daños en su interior causados por insectos.

Grupo B.

Granos pizarrosos: Por no haber fermentado, presenta el corte longitudinal un aspecto compacto y color gris pizarra.

Grupo C.

Granos resecos (Pastilla): Son granos en que los cotiledones están ausentes o fuertemente atrofiados, por lo que en la práctica se reducen al solo tegumento.

Granos germinados: Presentan en su extremo más grueso el orificio resultante del paso del germen.

Granos múltiples: Dos o más granos unidos íntimamente por una de sus caras.

Granos con otros defectos: Granos prematuros, violetas, bucados, cubiertos, etcétera.

Art. 5.º Clasificación comercial.—Se establece para el cacao en grano, tanto en tipos finos (criollos y sus híbridos) como ordinarios (forasteros amazónicos), las siguientes categorías comerciales:

Categoría extra (superior o grado I). Comprende esta categoría el cacao que por el buen desarrollo, fermentación y selección de sus granos presenta las categorías inherentes a una calidad superior, estando exentos de granos negros.

Categoría primera (corriente o grado II). Cacao con aceptable fermentación y selección de sus granos, que presenta las características propias de una buena calidad.

Categoría segunda (límite o grado III). Constituida por cacao cuyos granos presentan una fermentación y selección poco cuidadas, siendo la calidad límite utilizable por la industria chocolatera.

Art. 6.º Tolerancias.—Se establecen las siguientes tolerancias, por conteo del número de granos, para los defectos definidos en el 4.2.

6.1. En categoría extra:

Dos por ciento para defectos incluidos en el grupo A (enmohecidos, apollados y exentos de residuos de tratamiento).

Dos por ciento para defectos del grupo B (pizarrosos).

Uno por ciento en total para defectos del grupo C (pasilla, germinados, múltiples y otros defectos).

Tolerancia total de cinco por ciento.

6.2. En categoría primera:

Cuatro por ciento para defectos del grupo A (enmohecidos, apollados y exentos de residuos de tratamiento).

Cuatro por ciento para defectos del grupo B (pizarrosos).

Dos por ciento de defectos del grupo C (pasilla, germinados, múltiples y otros defectos).

Tolerancia total de diez por ciento.

6.3. En categoría segunda:

Ocho por ciento de defectos del grupo A (enmohecidos, apollados y exentos de residuos de tratamiento).

Ocho por ciento de defectos del grupo B (pizarrosos).

Cuatro por ciento de defectos del grupo C (pasilla, germinados, múltiples y otros defectos).

Tolerancia total de veinte por ciento.

6.4. Independientemente de las tres categorías reseñadas bajo puntos 6.1, 6.2 y 6.3, podrá haber otra categoría inferior de cacao que sobrepase los límites de defectos admitidos y que deberá ser comercializado bajo contrato especial y normas de control específicamente autorizadas.

IV. Calidad y características del cacao crudo partido

Art. 7.º Comprende las condiciones que debe cumplir para su importación el cacao crudo partido, incluido en la partida arancelaria 18.01.02, procedente de la selección del cacao crudo entero, que resulta partido o triturado, y cuyos trozos de diversos tamaños se utilizan en las elaboraciones de chocolates, fabricación de dulces y aprovechamiento por las industrias químicas y farmacéuticas.

Art. 8.º El cacao partido presentará las características de calidad señaladas para el cacao en grano entero.

Art. 9.º Clasificación comercial.—Se establecen para el cacao partido las categorías siguientes:

Cacao partido tipo A: Comprende el cacao partido procedente de granos enteros que como mínimo presenten las características de la categoría segunda (límite o grado II).

Cacao partido tipo B: Comprende el cacao partido que por el porcentaje de defectos y/o el tamaño de los trozos exceda del «partido A». Este cacao no podrá utilizarse en la fabricación de chocolate y quedará sujeto al régimen de contratación y control especial establecido en el punto 6.4.

Art. 10. Tolerancias.—Las tolerancias para el cacao partido serán las siguientes:

Para el cacao partido tipo A no se admitirán trozos superiores a cinco milímetros y en un porcentaje superior al 20 por 100, y un 0,5 por 100 en peso de granos enteros, ambos referidos al peso total. En el cacao partido tipo B, el tamaño de los trozos será inferior a cinco milímetros en proporción, mayor, del 10 por 100 referido al peso y no se admitirán granos enteros en ningún porcentaje.

Art. 11. Acondicionamiento y envasado.—El cacao deberá cumplir en su presentación comercial las condiciones siguientes:

11.1. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo desde el punto de vista de calidad, así como en peso y tamaño del grano, y correspondiente a la categoría comercial declarada.

11.2. Envasado.

Los sacos utilizados deberán ser nuevos y fabricados con materiales que ofrezcan garantía suficiente de solidez y resistencia en su manipulación y transporte, no debiendo comunicar al producto olor o sabor alguno.

En cualquier caso, el acondicionamiento del producto debe ser el conveniente para asegurar una adecuada conservación.

V. Características de calidad del cacao tostado entero

Art. 12. Por el presente se establecen las normas de calidad comercial que debe reunir el cacao en grano entero y tostado, que se incluye en la partida arancelaria 18.01.11, obtenido por tueste adecuado de semillas de las variedades cultivadas en la especie botánica *Theobroma cacao* L.

Art. 13. Condiciones mínimas de calidad.—El cacao entero tostado deberá reunir las condiciones de calidad que se indican en el número 4.1 y apartados a), b), d) y e) del artículo 4.º y no contener más del 1 por 100 de cascarrilla respecto del peso total.

La humedad de los granos tostados será inferior al 6 por 100 determinada sobre una muestra de 10 gramos, después de triturada en una estufa a 104° C, durante diez horas y diez minutos.

Art. 14. Definición y agrupación de defectos.—Teniendo en cuenta su importancia, se agrupan de igual forma a la indicada en el número 4.2 del artículo 4.º

Art. 15. Clasificación comercial.—Se establece para el cacao en grano entero tostado, tanto si se trata de cacao de tipos finos (criollos y sus híbridos) como de tipo ordinario (forasteros amazónicos) las categorías extra, primera y segunda, definidas en el artículo 5.º

Art. 16. Tolerancias.—Las tolerancias establecidas para el cacao en grano entero y tostado serán las fijadas en el artículo 6.º para las categorías extra, primera y segunda del grano entero crudo.

VI. Características de calidad del cacao tostado partido

Art. 17. El cacao tostado y partido incluido en la partida arancelaria 18.01.12 comprende el producto obtenido de la manipulación del grano entero tostado que por diversas causas se presente en trozos de mayor o menor tamaño.

Art. 18. Las condiciones de calidad y categorías comerciales serán las exigidas en el artículo 13 para el cacao tostado entero, con excepción del porcentaje de humedad, que será, como máximo, del 8 por 100 determinada en las mismas condiciones que las indicadas en el párrafo segundo del artículo 13.

Art. 19. El porcentaje de granos enteros no superará el 1 por 100 en peso, y el de materias extrañas, del 0,5 por 100.

VII. Condiciones de calidad y presentación exigidas a las cáscaras, cascarrilla, pelotas y residuos del cacao

Art. 20. Los productos incluidos en las partidas arancelarias 18.02.01 y 18.02.91 comprenden los subproductos procedentes de la selección y preparación para su comercialización del cacao de los diversos tipos y variedades.

Estos subproductos deben desnaturalizarse de forma bien patente para que no se puedan utilizar por la industria chocolatera.

El sistema y producto o productos a emplear para esta desnaturalización serán: Hidróxido cálcico en solución lechada al 20 por 100 y calculado en óxido, mojando previamente la torta en agua en la proporción de dos veces su peso.

Art. 21. Se entienda por cáscara o cascarrilla las fracciones del episperma del cacao, que puedan ser utilizadas como materia prima por las industrias químicas y farmacéuticas. El contenido en grasas es prácticamente nulo y las condiciones que debe reunir el producto para ser importado bajo tales denominaciones serán las siguientes: Restos o trozos de granos de cacao, 1 por 100

máximo en número; impurezas y materias extrañas, 0,5 por 100; humedad máxima, 8 por 100 determinada por desecación durante diez horas \pm diez minutos a $103^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

Art. 22. En la definición de películas y residuos están comprendidos los restos de mucilagos de la placenta y otras partes del fruto resultantes de la limpieza del cacao y los procedentes de los secaderos del grano; estos productos son utilizados como materia prima en las industrias químicas extractivas. Estos subproductos del cacao en sus envíos no podrán contener más del 1 por 100 de granos enteros o partidos.

VIII. Condiciones comerciales de presentación que para la importación deberán reunir el cacao en los diversos tipos y calidades, así como los subproductos

Art. 23. El contenido de cada envase debe ser homogéneo desde el punto de vista de la calidad, y correspondiente a la categoría comercial declarada.

Art. 24. Envasado.—Los sacos utilizados deberán ser nuevos y fabricados con materiales que ofrezcan garantía suficiente de solidez y resistencia en su manipulación y transporte, no debiendo comunicar al producto olor o sabor alguno.

En cualquier caso, el acondicionamiento del producto debe ser el conveniente para asegurar una adecuada conservación.

Art. 25. Marcado y etiquetado.—Todos los envases que contengan cacao en grano crudo, objeto de importación, deberán llevar adheridas en las etiquetas marcadas o impresas en los sacos las siguientes especificaciones, en idioma español:

- A. País de origen y facultativamente, zona de producción o apeación regional o local.
- B. Nombre del productor o distribuidor, o identificación simbólica.
- C. Marca y contramarca.
- D. Denominación comercial del producto.
- E. Categoría comercial.
- F. Peso neto en kilogramos.

Art. 26. Transporte.—Las unidades de transporte empleadas deberán estar perfectamente acondicionadas para proteger debidamente la mercancía.

Habrán de estar perfectamente limpias, secas y exentas de residuos de sustancias que por su naturaleza, emanaciones u otras causas puedan perjudicar al cacao.

La estiba deberá ser la adecuada para asegurar la buena conservación e integridad de la mercancía.

IX. Inspección

Art. 27. Corresponde al S.O.I.V.R.E. la exigencia de cuanto señala la presente disposición, de acuerdo con lo establecido en la Orden de 10 de marzo de 1965. La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de Inspección del S.O.I.V.R.E. y que específicamente señale la Subsecretaría de Comercio.

Los importadores, transportistas, consignatarios, Agentes de Aduanas, etcétera, facilitarán al S.O.I.V.R.E. los medios necesarios para llevar a cabo adecuadamente la labor de inspección. Cuando la mercancía reúna las condiciones exigidas en la presente norma el S.O.I.V.R.E. expedirá el certificado de aptitud, que será necesario para que los Servicios de Aduanas autoricen su entrada en el territorio nacional.

Todo importador al que se rechace una partida tendrá derecho a solicitar del S.O.I.V.R.E., por escrito, dentro de las veinticuatro horas siguientes, una segunda inspección, en la cual podrá intervenir el mismo o persona que le represente.

La Dirección General de Política Arancelaria e Importación señalará las Aduanas por las que se autorizará la entrada en España del cacao y sus subproductos.

X. Sanciones

Art. 28. Cuando se compruebe que la mercancía no reúne los requisitos establecidos, será declarada no apta para su importación.

Si a juicio del S.O.I.V.R.E. existiere fraude o malicia por parte del importador, consignatario, Agente de Aduanas, etcétera, 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 10 de marzo de 1965, que desarrolla el mismo.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 26 de febrero de 1974.

FERNANDEZ-CUESTA

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

II. Autoridades y personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 7 de febrero de 1974 por la que se nombra por concurso al Sargento de Ingenieros don Manuel Martín Lamas Celador de Obras del Servicio de Obras Públicas de Sahara.

Hmo. Sr.: Como resultado del concurso publicado en el «Boletín Oficial del Estado», de 17 de noviembre último, para la provisión de una plaza de Celador de Obras vacante en el Servicio de Obras Públicas de la Provincia de Sahara, esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I., ha tenido a bien designar para cubrir la misma al Sargento de Ingenieros don Manuel Martín Lamas, que percibirá su sueldo y demás remuneraciones reglamentarias de acuerdo con lo dispuesto en la legislación vigente.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 7 de febrero de 1974.

CARRO

Hmo. Sr. Director general de Promoción de Sahara.

ORDEN de 7 de febrero de 1974 por la que se nombra por concurso al Alférez del C. I. A. C., Rama de Construcción y Electricidad, don Sebastián Galocha Pinto, Técnico Especialista del Servicio de Obras Públicas de Sahara.

Hmo. Sr.: Como resultado del concurso publicado en el «Boletín Oficial del Estado», de 8 de enero pasado, para la provisión de una plaza de Oficial Técnico Especialista vacante en el Servicio de Obras Públicas del Gobierno General de la Provincia de Sahara, esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I., ha tenido a bien designar para cubrir la misma al Alférez del C. I. A. C., Rama de Construcción y Electricidad, don Sebastián Galocha Pinto, que percibirá su sueldo y demás remuneraciones reglamentarias de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 7 de febrero de 1974.

CARRO

Hmo. Sr. Director general de Promoción de Sahara.