

- Ley de doce de mayo de mil novecientos sesenta sobre inscripción en el Registro de la Propiedad de contratos sobre dominio y otros derechos reales sobre inmuebles sitos en zonas determinadas.
- Artículo cuarto del Decreto-ley de veinticuatro de marzo de mil novecientos sesenta y dos sobre adquisición de fincas rústicas por extranjeros.
- Artículo diecisiete, uno, apartado e) y f) de la Ley de veintiocho de diciembre de mil novecientos sesenta y tres sobre centros y zonas de interés turístico.
- Orden de treinta de marzo de mil novecientos sesenta y ocho sobre procedimiento para el informe preceptivo del Ministerio de Información y Turismo en la concesión de préstamos para financiar la construcción y venta de viviendas a extranjeros en zonas turísticas.

Tres. En virtud de lo dispuesto en la disposición final primera del texto refundido de las disposiciones legislativas sobre inversiones extranjeras en España, aprobado por Decreto de treinta y uno de octubre de mil novecientos setenta y cuatro, y, asimismo, en la disposición final primera del Reglamento de Inversiones Extranjeras, aprobado por Decreto de la misma fecha, quedan vigentes las disposiciones específicas que regulan las inversiones extranjeras que se efectúen en las Empresas cuya actividad se indica en los referidos preceptos.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a diecinueve de junio de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
JOSE LUIS CERON AYUSO

14791

RESOLUCION de la Dirección General de Comercio Alimentario sobre márgenes comerciales máximos a aplicar por los detallistas carniceros en la venta al público de las distintas clases de carne.

El establecimiento de los márgenes comerciales para la venta al detall de los distintos tipos de carne se ha venido efectuando a través de Convenios entre la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y el Sindicato Nacional de Ganadería y la Agrupación Nacional de Carniceros.

El Decreto 3066/1973, de 7 de diciembre, modifica la estructura orgánica del Ministerio de Comercio y de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, adscribiendo determinadas funciones de esta última a la Dirección General de Comercio Alimentario, entre las que se encuentra la fijación de márgenes comerciales.

En su virtud y previo informe del Sindicato Nacional de Ganadería, esta Dirección General ha tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º Las presentes normas afectan al comercio al detall de la carne.

2.º El margen comercial máximo que podrán aplicar los carniceros detallistas en el conjunto de la venta al público de la canal será del 15 por 100 sobre el precio de coste, entendiéndose por tal el precio de la canal puesta en establecimiento detallista.

Se computarán como gastos hasta establecimiento detallista, los homologados en cada provincia por los respectivos Servicios de la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes, así como un 2 por 100 sobre el precio de la canal en concepto de la merma que sufre la carne desde la adquisición por el detallista hasta su venta.

Teniendo en cuenta las incidencias del exceso de tocino en la formación de los precios de venta al público del ganado porcino, en aquellas canales cuyo espesor sea superior a tres centímetros, por cada medio centímetro de más, certificado por el veterinario del matadero en el boleto justificativo de la compra, los precios de coste de las mismas quedarán incrementados en cuatro pesetas/kilogramo.

3.º Cuando la carne que se expenda esté ya troceada o picada, al margen a aplicar, y por consiguiente el precio de venta al público, será el mismo que el de la pieza de la que proceda.

Si las carnes a que se refiere el párrafo anterior estuvieran colocadas sobre barqueta o bandeja y envueltas en papel de celofán u otro material similar, se podrá incrementar el precio

exclusivamente en el coste de dicho material, que deberá ser debidamente justificado en el caso de que así se requiera.

Cuando las carnes que se expendan procedan de salas de despiece, los precios de venta al público serán los que correspondan al coste sobre establecimiento, más un 12 por 100 de margen comercial como máximo.

4.º Las transacciones realizadas en los establecimientos detallistas estarán siempre de acuerdo con la clase solicitada por el cliente, sin sebo (no se considerará a estos efectos como sebo la tez de cobertura de las piezas denominadas «flor») o huesos, excepto, en este último caso, en las chuletas.

Para el pesaje se utilizará papel blanco parafinado, con un gramaje tal que en ningún caso exceda de 10 gramos en la pesada de medio kilogramo a un kilogramo, cinco gramos en la de más de 1/4 kilogramo hasta 500 gramos y 2,5 gramos hasta 1/4 kilogramo.

5.º En los establecimientos se fijarán en sitio visible para los compradores, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre, que regula la publicidad y marcado en la venta al público al por menor, carteles con los precios de los diversos tipos y clases de carnes que expendan, en los que necesariamente deberá figurar en su cabecera el precio de coste de la canal, colocando, además, un rótulo sobre las distintas piezas con indicación de la clase de canal de que procedan (ternera, añojo, etc.), su clasificación y precio de venta al público (p. v. p) por kilogramo. Asimismo se fijarán murales fotográficos con las distintas piezas anatómicas que integran la canal limpia.

Para la necesaria unificación de carteles de precios y murales se aprueban los confeccionados por la Agrupación Nacional de Carniceros-Salchicheros, debiendo someter de los mismos esta Agrupación a la aprobación de la Dirección General de Comercio Alimentario cualquier modificación.

6.º Para el debido control e inspección se conservará, durante el plazo mínimo de dos meses a partir de la fecha de su expedición, el boleto justificativo de la compra de las canales y carnes, consignándose en él, cuando menos, los siguientes datos:

- Nombre del matadero municipal o frigorífico.
- Nombre o razón social del vendedor.
- Nombre o razón social del comprador.
- Clase de canal que, a efectos comerciales, serán exclusivamente las siguientes:

Para ganado vacuno: Ternera, añojo, vacuno menor y vacuno mayor.

Para ganado ovino: Lechal, ternasco, pascual y mayor.

Para ganado porcino: Cerdo.

En el caso de piezas figurará igualmente el nombre de las mismas, de acuerdo con la clasificación que se señala en los anexos uno a tres.

- Peso, precio y fecha de la compra.

El boleto a que se refiere esta norma será expedido, según los casos, por:

a) Los abastecedores o mayoristas de carnes, cuando las canales sean objeto de transacción en las lonjas de contratación o barra de matadero municipal.

b) La Junta constituida al efecto en los mataderos municipales, cuando el carnicero compre directamente el ganado al productor o ganadero e integrada por el Director del matadero o persona en quien delegue, un representante de los Servicios provinciales de la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes y otro de la Agrupación Provincial de Carniceros-Salchicheros del Sindicato de Ganadería. Esta Junta determinará el precio de la canal de conformidad con el coste de la res en vivo, gastos producidos antes y después del sacrificio, teniendo en cuenta la valoración del quinto cuarto.

c) Los mataderos generales frigoríficos, almacenes frigoríficos o salas de despiece, cuando la transacción se realice directamente entre éstos y el carnicero detallista.

No se considerarán válidos los justificantes que presenten enmiendas, raspaduras o cualquier otra alteración, si no ha sido salvada por el expendedor de los mismos.

7.º Si en un establecimiento se adquieren en el mismo día canales y/o cuartos de igual clase pero de distinto coste, una vez transformado el precio de los cuartos a canal, se obtendrá el precio de coste medio ponderado, que será el que figurará en el cartel de precios.

8.º Los despieces medios de las canales, que se adjuntan como anexos uno a tres a la presente Resolución, se tomarán

para la determinación de los precios de las distintas clases de carnes, en función de los de coste, una vez establecidas las relaciones a que alude la norma novena.

Igualmente se adjunta como anexo cuatro los despieces de traseros y delanteros de vacuno.

9.º A fin de respetar los diversos sistemas comerciales y facilitar la peculiar normativa de venta regional, las relaciones de precios entre las distintas clases de carne que componen la canal, se fijarán para cada provincia por la Dirección General de Comercio Alimentario a propuesta de la Agrupación Nacional de Carniceros-Salchicheros.

10. No obstante lo señalado en el párrafo primero del ar-

tículo segundo, las tablas de precios se calcularán para distintos precios de coste con variación de cinco en cinco pesetas.

11. Las infracciones a lo dispuesto en esta Resolución serán sancionadas con arreglo a las disposiciones vigentes en materia de precios y disciplina de mercado.

12. Lo dispuesto en la presente Resolución entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», a excepción de lo señalado en la norma quinta, que tendrá vigencia a partir del 1 de octubre próximo.

Madrid, 7 de julio de 1975.—El Director general, Félix Pareja Muñoz.

ANEXO NUMERO 1

GANADO VACUNO

Despiece medio

	Ternera común — Porcentaje	Añojo — Porcentaje	V. menor — Porcentaje	V. mayor — Porcentaje
Solomillo	2,01	2,21	1,96	2,15
Lomo	8,73	7,02	6,92	6,03
1. ^a A	19,57	21,19	20,03	18,54
1. ^a B	11,93	13,76	13,10	10,81
2. ^a	12,99	13,18	14,25	12,65
3. ^a	14,73	16,84	20,74	19,26
Riñones y criadillas	0,42	0,57	0,40	0,47
Sebo	10,92	7,10	5,79	11,21
Hueso	17,47	17,59	16,55	13,71
Merma	1,23	0,54	0,19	0,17
	100,00	100,00	100,00	100,00

Clasificación de las carnes:

Solomillo: Cuarto trasero: Solomillo.

Lomo: Cuarto trasero: Lomo.

1.^a A: Cuarto trasero: Babilla, tapa, contra, cadera, tapilla, redondo.

1.^a B: Cuarto trasero: Culata de contra, rabillo de cadera.

1.^a B: Cuarto delantero: Aguja, espalda, pez.

2.^a Cuarto trasero: Morcillo.

2.^a Cuarto delantero: Llana, brazuelo, bajada de pecho (aletal), morrillo, morcillo.

3.^a Cuarto trasero: Falda y costillar, rabo.

3.^a Cuarto delantero: Pescuezo, pecho, costillar.

ANEXO NUMERO 2

GANADO OVINO

Despiece medio

	Lechal Porcentaje		Ternasco Porcentaje		Ternasco precoz Porcentaje		Pascual Porcentaje		Mayor Porcentaje	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
	Extra	28,92	28,92	28,12	28,12	26,24	26,24	28,83	28,83	20,35
1. ^a A	—	25,58	—	23,21	—	21,41	—	23,49	—	20,33
1. ^a B	32,21	—	—	11,86	—	9,79	—	12,71	—	9,95
2. ^a A	—	12,94	29,51	—	26,64	—	29,58	—	24,75	—
2. ^a B	18,09	—	16,39	—	13,64	—	16,82	—	13,53	—
3. ^a	15,68	26,56	18,23	28,06	18,93	28,01	18,05	27,25	22,87	29,87
Riñones	0,94	0,94	0,77	0,77	0,73	0,73	0,88	0,88	0,62	0,62
Sebo	3,06	3,06	5,98	5,98	11,82	11,82	4,84	4,84	16,88	16,88
Merma	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Clasificación de las carnes:

Extra: Chuletas de centro, riñonada y aguja.

1.^a A: Chuletas de pierna.

1.^a B: Chuletas de paletilla.

2.^a A: Pierna (entera).

2.^a B: Paletilla (entera).

3.^a: Pescuezo, pecho, falda y rabo.

Los despieces A corresponden al sistema de venta en el que la pierna y la paletilla se expenden enteras.

Los despieces B corresponden al sistema de venta en el que la pierna y la paletilla se expenden troceadas o en la modalidad de chuletas. En este caso, el garrón pasa a engrosar la 3.^a, razón por la que varían los porcentajes.

ANEXO NUMERO 3
GANADO PORCINO
Despiece medio

	A (Chuletas)	B (con cinta de lomo y solomillo)	
	— Porcentaje	— Porcentaje	
Extra	—	5,80	<p>El despiece A corresponde al sistema de venta en el que el lomo y el solomillo se expenden en la modalidad de chuletas de riñonada y de lomo.</p> <p>El despiece B corresponde al sistema de venta en el que la cinta de lomo y solomillo se venden como tales y la aguja como magro de 2.^a, razón por la que varía el porcentaje.</p> <p>Clasificación de las carnes:</p> <p>Extra: Cinta de lomo y solomillo.</p> <p>1.^a: Maza trasera (jámón), chuletas de riñonada y chuletas de lomo.</p> <p>2.^a: Maza delantera (paletas) y chuletas de aguja.</p> <p>Varios: Lardeo (magro de), panceta, papada, tocino (manta de), costillar, espinazo, codillos (morcillos), pies, manteca, careta y oreja, lengua, sesos, riñones.</p>
1. ^a	24,90	14,86	
2. ^a	13,75	11,87	
Lardeo	2,71	4,70	
Panceta	9,30	9,30	
Papada	3,09	3,09	
Tocino	20,75	20,75	
Costillar	2,26	6,34	
Espinazo	3,45	3,45	
Codillos	5,10	5,10	
Pies	2,30	2,30	
Manteca	2,25	2,25	
Careta y oreja	2,45	2,45	
Lengua	0,90	0,90	
Sesos	0,15	0,15	
Riñones	0,40	0,40	
Huesos	5,14	5,14	
Merma	1,10	1,15	
	100,00	100,00	

Nota: Este despiece corresponde a canales de cerdo blanco para verdeo con un espesor de tocino de 2,5 a 3 centímetros, aproximadamente.

ANEXO NUMERO 4
GANADO VACUNO
(Traseros y delanteros)

	Terнера		Añojo		Vacuno menor		Vacuno mayor	
	— Porcentaje		— Porcentaje		— Porcentaje		— Porcentaje	
	Traseros	Delanteros	Traseros	Delanteros	Traseros	Delanteros	Traseros	Delanteros
Solomillo	3,39	—	3,65	—	3,39	—	3,63	—
Lomo	14,69	—	11,61	—	11,98	—	10,20	—
1. ^a A	32,93	—	35,02	—	34,68	—	31,36	—
1. ^a B	3,68	24,01	3,98	28,73	4,01	25,53	3,45	21,45
2. ^a	3,53	26,85	3,58	27,89	3,21	29,35	3,07	26,49
3. ^a	11,30	19,75	16,69	17,06	19,61	22,29	16,94	22,62
Riñones y criadillas	0,70	—	0,95	—	0,85	—	0,80	—
Sebo	13,36	7,36	8,53	4,90	6,86	4,33	13,38	8,08
Hueso	15,95	19,70	15,78	20,36	15,28	18,24	16,95	21,25
Merma	0,47	2,33	0,21	1,06	0,13	0,26	0,22	0,11
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00