

30113 REAL DECRETO 2885/1983, de 19 de octubre, por el que se atribuyen a la Diputación Provincial de Cádiz las funciones de elaboración y aprobación del Plan de Obras y Servicios de la comarca del Campo de Gibraltar

La competencia para la gestión de los intereses de ámbito local, constitucionalmente atribuida a las Corporaciones Locales, hace preciso relevar a órganos estatales como a la Comisión Comarcal de Colaboración del Estado con las Corporaciones Locales del Campo de Gibraltar, de la realización de funciones de aquella índole, cual es la elaboración, aprobación y ejecución del Plan Comarcal del Campo de Gibraltar que hoy tiene atribuida por Real Decreto 202/1982, de 1 de febrero.

Por otra parte, las aportaciones del Estado para la financiación de los Planes Provinciales de Obras y Servicios vienen asignados en los Presupuestos Generales del Estado a favor de Corporaciones Locales, por lo que el mantenimiento de las funciones relativas al Plan Comarcal en la Comisión Comarcal de Colaboración del Campo de Gibraltar produce inconvenientes administrativos, al estar consignado el crédito para su financiación a favor de la Diputación Provincial de Cádiz.

En su virtud, a propuesta de los Ministros del Interior y de Administración Territorial, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de octubre de 1983

DISPONGO:

Artículo 1.º La Diputación Provincial de Cádiz elaborará y aprobará el Plan de Obras y Servicios de la Comarca del Campo de Gibraltar conforme a lo establecido en los Reales Decretos 3418/1978, de 29 de diciembre, y 1673/1981, de 3 de julio.

De acuerdo con los Ayuntamientos interesados, la Diputación Provincial determinará a quien corresponde la contratación o ejecución de las obras incluidas en el Plan.

Art. 2.º Queda derogado el apartado 2 del artículo 6.º del Real Decreto 202/1982, de 1 de febrero, en lo que afecta a las funciones de elaboración, aprobación, contratación y seguimiento de obras y servicios del Plan Comarcal.

DISPOSICION TRANSITORIA

La Comisión Comarcal de Colaboración del Estado con las Corporaciones Locales del Campo de Gibraltar concluirá la ejecución de las obras del Plan Comarcal correspondiente al año 1983, y dará traslado a la Diputación de todas las actuaciones relativas a la elaboración del Plan Comarcal par el año 1984.

Dado en Madrid a 19 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

30114 REAL DECRETO 2886/1983, de 26 de octubre, sobre constitución del Colegio Oficial de Gestores Administrativos de Cantabria.

El Consejo General de Colegios Oficiales de Gestores Administrativos, de conformidad con el Colegio de Valladolid ha interesado la constitución del Colegio Oficial de Gestores Administrativos de Cantabria, pretensión que ha de considerarse comprendida en el supuesto de segregación a que se refiere el artículo 4, 2, de la Ley 2/1974, de 13 de febrero, sobre Colegios Profesionales.

En su virtud, a propuesta del Ministro de la Presidencia, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se constituye el Colegio Oficial de Gestores Administrativos de Cantabria, por segregación del Colegio Oficial de Gestores Administrativos de Valladolid.

Art. 2.º Queda modificado el ámbito territorial señalado en el artículo 34 del Estatuto Orgánico de la Profesión de Gestor Administrativo al Colegio Oficial de Valladolid, que dejará de comprender Cantabria.

Dado en Madrid a 26 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

30115 CORRECCION de erratas del Real Decreto 2707/1983, de 7 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 19/1982, de 26 de mayo, sobre contratación de productos agrarios.

Palicidos errores en la inserción del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 255, de 25 de octubre de 1983, páginas 28834 a 28838, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Página 28837 segunda columna, artículo 27, segundo párrafo, línea seis, donde dice: «... se señalan en lo...», debe decir: «... se señalan a los...».

Página 28838 primera columna, tercer párrafo, líneas cuatro y cinco; donde dice: «... la diferencia será abonada con cargo a...», debe decir: «... la diferencia será abonada a éste con cargo a...».

Página 28838, segunda columna, artículo 41, línea tres, donde dice: «... y al Ministerio de Agricultura...», debe decir: «... y al Ministro de Agricultura...».

30116 ORDEN de 10 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para el champiñón cultivado, destinado al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para el champiñón cultivado con destino al mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Tercero.—Para su venta al público, los detallistas podrán disponer los champiñones en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de la categoría comercial correspondiente a la mercancía exhibida.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del conjunto del lote y siempre se conservará una separación clara entre lotes de champiñones de distinta categoría comercial.

En el caso de que los champiñones se presenten al público preenvasados, tendrán que cumplir las siguientes condiciones de etiquetado:

- Nombre o razón social o denominación del envasador o importador y su domicilio.
- Categoría comercial y calibre, en su caso.
- Contenido neto.
- El empleo de los colores que se establecen para las etiquetas de las diferentes categorías comerciales será potestativo. En ningún caso se admitirá el uso de impresiones o grabados o colores en la etiqueta, que puedan inducir a error sobre la categoría comercial declarada.

Cuarto.—De conformidad con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Quinto.—Se faculta al FORPPA para dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer, siempre que cumplan las características mínimas, las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 10 de noviembre de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para el champiñón cultivado con destino al mercado interior

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los carpóforos de todas las variedades comestibles y cultivadas procedentes del género *Agaricus* (Syn. *Psalliota*), destinadas al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

2. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los champiñones después de su acondicionamiento y manipulación para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías los champiñones deben estar:

- Enteros, no rotos.
- Con aspecto fresco.
- Sanos, es decir, exentos de daños causados por enfermedades, insectos y otros parásitos; se excluyen en todo caso los champiñones afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de insectos y otros parásitos.
- Exentos de cuerpos extraños distintos de la tierra de cobertura y exentos de restos visibles de productos de tratamiento.
- Exentos de humedad exterior anormal y suficientemente escurridos después de un lavado eventual.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los champiñones presentarán un desarrollo suficiente que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

4. CLASIFICACION

Los champiñones se clasificarán según su forma de presentación y según su calidad.

4.1 Según la forma de presentación los champiñones se clasificarán en:

4.1.1 Champiñones no cortados: La parte inferior del pie no ha sido cortada.

4.1.2 Champiñones cortados: La parte inferior del pie ha sido cortada. El corte debe ser limpio y aproximadamente perpendicular al eje longitudinal.

Dentro de estos grupos se hace la distinción entre:

a) Champiñones cerrados: Es decir, los champiñones cuyo sombrero está cerrado.

b) Champiñones abiertos: Es decir, los champiñones cuyo sombrero está abierto (los bordes del sombrero deben estar ligeramente curvados).

4.2 Según la calidad, los champiñones se clasifican en las siguientes categorías:

4.2.1 Categoría «Extra».

Los champiñones clasificados en esta categoría serán de calidad superior. Presentarán la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo varietal. Además deben estar:

- Bien formados y cerrados.
- Exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

Los restos de la tierra de cobertura, adherida o no, no deben sobrepasar del:

- 3 por 100 para champiñones no cortados.
- 0,5 por 100 para champiñones cortados.

4.2.2 Categoría «I».

Los champiñones clasificados en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos del tipo varietal. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos de forma, de coloración y superficiales, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la presentación del conjunto dentro del envase.

Los restos de tierra de cobertura, adherida o no, no deben sobrepasar el:

- 6 por 100 para champiñones no cortados.
- 1 por 100 para champiñones cortados.

4.2.3 Categoría «II».

Esta categoría comprende los champiñones de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3. Admitiéndose defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que los champiñones conserven sus características.

Se permitirán los siguientes defectos:

- Ligeras manchas.
- Ligeras magulladuras (daños causados por choques o presiones, sin ruptura de la epidermis).

Los restos de tierra de cobertura, adherida o no, no deben sobrepasar el:

- 8 por 100 para champiñones no cortados.
- 1 por 100 para champiñones cortados.

En todas las categorías los porcentajes de tierra de cobertura representan la masa de tierra seca de cobertura, con relación a la masa del champiñón.

5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro del sombrero y por la longitud del pie, según las escalas siguientes:

5.1 Champiñones cerrados:

Calibre	Diámetro del sombrero en mm.	Longitud máxima del pie para champiñones cortados en mm
Mediano	15 a 40	25
Gruoso	40 y más	30

5.2 Champiñones abiertos:

Calibre	Diámetro del sombrero en mm.	Longitud máxima del pie para champiñones cortados en mm
Mediano	20 a 30	25
Gruoso	50 y más	30

5.3 Los champiñones no cortados, con una longitud de pie superior al diámetro del sombrero, se clasificarán obligatoriamente en la categoría «II».

El calibrado es obligatorio para los champiñones cortados y no cortados de las categorías «Extra» e «I».

Todos los champiñones deben satisfacer los calibres mínimos fijados anteriormente (15 mm. para los champiñones cerrados y 20 mm. para los champiñones abiertos).

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los champiñones que no cumplan con las exigencias de su categoría.

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 Categoría «Extra».—Cinco por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «I».

6.1.2 Categoría «I».—Diez por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «II».

6.1.3 Categoría «II».—Diez por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, pero que sean aptos para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías el diez por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a los calibres marcados.

6.3 Tolerancias especiales para los champiñones cerrados.

6.3.1 Categoría «Extra».—Diez por ciento en número o en masa de champiñones ligeramente abiertos en cada envase.

6.3.2 Categoría «I» y «II».—Veinticinco por ciento en número o en masa de champiñones ligeramente abiertos en cada envase.

7. ENVASADO

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto únicamente de champiñones del mismo origen, tipo varietal, calidad y calibre en su caso y sensiblemente del mismo grado de madurez, desarrollo y coloración.

La parte visible del envase será representativa del conjunto.

7.2 Acondicionamiento.

Los champiñones deben presentarse acondicionados de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los champiñones alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o estampillas que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión se efectúe con tintas no tóxicas.

Los envases deben carecer de cualquier cuerpo extraño, se presentarán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y se fabricarán con materiales autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

8. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará al exterior con caracteres visibles, legibles y agrupados en un mismo lado las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.

- Champiñones cultivados.
- Cortado o no cortado.
- Cerrado o abierto.
- Tipo de color (blanco, crema o pardo).

Si el contenido no es visible desde el exterior

8.1.2 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

8.1.3 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. Para los productos importados se exige el país de origen.

8.1.4 Categoría comercial.

Se hará constar la categoría comercial del producto según el apartado 4.2 de la norma y en el mismo campo visual que la denominación del producto.

En caso de calibrado, calibre expresado por los diámetros mínimo y máximo de sombrero o por la mención «mediano» o «grande».

A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas, o el fondo sobre el que se imprimen directamente en los envases los datos anteriormente mencionados, serán de los colores siguientes:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».

8.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto o marca.
- Número de envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- País de origen para los productos de importación.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

30117 ORDEN de 17 de noviembre de 1983 por la que se atribuyen al Ministerio de Defensa actividades concernientes a la extinguida Comisión Mixta de Servicios Civiles.

Excelentísimo señor:

La Comisión Mixta de Servicios Civiles, suprimida por Orden de 12 de mayo de 1983, tenía encomendadas determinadas funciones de habilitación económica y algunas actuaciones de carácter administrativo cuya continuidad se hace necesario prever en tanto subsistan situaciones creadas al amparo de las normas que regulaban al extinguido Organismo.

En su virtud, y de conformidad con el Ministerio de Defensa, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Las funciones de habilitación económica que tenía asignadas la extinguida Comisión Mixta de Servicios Civiles quedarán incorporadas al Ministerio de Defensa, que conocerá asimismo de aquellas incidencias que estuvieran relacionadas con las actuaciones que se hallaban atribuidas a dicha Comisión.

Segundo.—Los Ministerios de la Presidencia y de Defensa proveerán sobre la adscripción del personal que prestaba servicio en la extinguida Comisión Mixta.

Tercero.—Queda derogado el párrafo segundo del artículo 2.º de la Orden de 12 de mayo de 1983.

Cuarto.—La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 17 de noviembre de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmo. Sr. Ministro de Defensa.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

30118 CORRECCION de erratas de la Orden de 10 de noviembre de 1983 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Padecido error en la inserción de la mencionada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 271, de fecha 12 de noviembre de 1983, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 30550, donde dice:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm/grado «clergel»
Melaza	17.03.B	

Debe decir:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm/grado «clergel»
Melaza	17.03.B	0

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

30119 ORDEN de 7 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria MIE-AP-10 del Reglamento de Aparatos a Presión referente a depósitos criogénicos.

Ilustrísimo señor:

El Real Decreto 1244/1979, de 4 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión, establece en su disposición final primera que por el Ministerio de Industria y Energía se aprobarán las correspondientes Instrucciones Técnicas Complementarias que desarrollen sus previsiones normativas.

De acuerdo con dicha disposición final se ha estimado conveniente elaborar una ITC que incluya las prescripciones exigibles a los depósitos criogénicos.

En su virtud, este Ministerio ha dispuesto:

Primero.—Se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria MIE-AP-10 referente a depósitos criogénicos que figura como anexo a la presente Orden.

Segundo.—La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los depósitos instalados antes de la entrada en vigor de esta Orden únicamente se someterán a lo que la presente ITC preceptúa para las pruebas periódicas, en todo lo demás seguirán las especificaciones que estaban vigentes en el momento de su instalación.

Segunda.—Los depósitos construidos de acuerdo con tipos aprobados o registrados antes de la fecha de entrada en vigor de esta ITC que se instalen o cambien de emplazamiento después de la citada fecha se ajustarán en cuanto a su instalación y pruebas periódicas a lo establecido en la presente disposición.

Tercera.—Los fabricantes podrán seguir construyendo depósitos criogénicos de acuerdo con tipos ya registrados o aprobados en la fecha de entrada en vigor de esta Orden durante un plazo de dos años contados a partir de dicha fecha.

Para poder seguir construyéndose los mencionados tipos a partir de dicha fecha, será necesario antes obtener un nuevo registro de tipo, para lo cual será suficiente presentar una memoria descriptiva y un certificado extendido por una en-