

para insolvencias de las Entidades de Financiación, regulado por la Orden del Ministerio de Economía y Hacienda de 3 de junio de 1985, así como cualquier otra que fije este Ministerio.

En el supuesto de que la dotación al fondo de insolvencias esté constituido por el 1,5 por 100 de las inversiones crediticias a las que se refiere el punto 4.º, 2, de la Orden del Ministerio de Economía y Hacienda de 3 de junio de 1985, y riesgo de firma, se deducirá proporcionalmente del valor contable de cada uno de los activos o riesgos.

Art. 2.º 1. Los recursos propios de las Entidades de Financiación no serán inferiores a la suma de los saldos contables de los siguientes activos, netos de sus provisiones específicas y de sus amortizaciones, multiplicados por los respectivos coeficientes que se detallan:

a) Efectivo en pesetas, depósitos u otros saldos sobre el Banco de España.

Activos sobre el sector público español, sobre el Instituto de Crédito Oficial y las Entidades Oficiales de Crédito.

Activos sobre otras personas o Entidades con garantía de las precedentes, por la parte garantizada o avalada.

Créditos con garantía dineraria.

Coefficiente multiplicador: 0,25 por 100.

b) Activos sobre Entidades de Crédito, excepto acciones o participaciones bancarias.

Activos sobre los Bancos Centrales o sobre los estados de los países de la OCDE, con monedas admitidas a cotización en el mercado español u otros organismos financieros internacionales.

Activos asegurados por la Compañía Española de Seguros de Créditos a la Exportación, por la parte asegurada.

Créditos con garantía de los títulos de propiedad del bien financiado.

Coefficiente multiplicador: 1 por 100.

c) Activos con garantía hipotecaria de origen, excepto las constituidas sobre cualquier activo de explotación.

Créditos con garantía de prenda con desplazamiento o de valores cotizados en Bolsa.

Créditos con aval de Entidades de Depósito de Sociedades de Garantía Recíproca por la parte garantizada o avalada.

Avales por contratación de obras, servicios o suministros por concurrencia a subasta y por obligaciones ante Aduana, Hacienda, Tribunales, u otros Organismos Públicos.

Activos sobre Empresas con participación mayoritaria del sector público.

Coefficiente multiplicador: 3 por 100.

d) Créditos otorgados con pacto de reserva de dominio e inscritos en el correspondiente registro oficial.

Coefficiente multiplicador: 4 por 100.

e) Resto de los créditos, incluso los efectos endosados o redescontados.

Resto de los avales concedidos y riesgo de firma.

Resto de títulos de renta fija del sector privado.

Operaciones en camino, salvo aquellas cuya naturaleza como activo de menor riesgo se justifique.

Parte no garantizada o avalada de las operaciones con garantía o avales mencionados en las letras a), b) y c).

Morosos o clientes de dudoso cobro.

Resto de las inversiones de riesgos no clasificados en otra parte sin coeficiente específico.

Coefficiente multiplicador: 6 por 100.

f) Acciones o participaciones de empresas.

Coefficiente multiplicador: 8 por 100.

g) Inmovilizado material, neto de sus amortizaciones. Acciones o participaciones en Sociedades de Arrendamiento Financiero.

Coefficiente multiplicador: 25 por 100.

h) Activo ficticio no deducido de los recursos propios.

Coefficiente multiplicador: 100 por 100.

Los inmuebles adquiridos en pago de deuda se computarán por el coeficiente del grupo e) del número precedente durante los cinco años siguientes a su adquisición. Superado este plazo computará al coeficiente del 25 por 100.

Art. 3.º El resto de los bienes adquiridos en pago de deudas se computarán por el mismo coeficiente a que estuvieran sujetos los créditos que los originaron durante el ejercicio corriente y siguiente.

Art. 4.º Con el fin de ajustar el activo de riesgo a su auténtica valoración, el importe de la cartera de créditos se tomará por su importe neto, es decir, deduciendo del valor del activo los ingresos financieros periodificados pendientes de vencimiento figurados en el pasivo del Balance trimestral.

El resto de las cuentas de periodificación no computarán a efecto del coeficiente de recursos propios.

Art. 5.º Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo tercero, los recursos propios de los grupos consolidados de Entidades de Financiación no serán inferiores al 4 por 100 del conjunto de sus inversiones, tanto reales como financieras, sea cual sea su plazo. De estas inversiones se restarán las provisiones específicas y las amortizaciones, así como el importe de los ingresos financieros aplazados.

Art. 6.º La Dirección General del Tesoro y Política Financiera podrá:

- Reclassificar conceptos entre las diferentes categorías de activos a que se refiere el artículo primero.

- Definir las claves y los conceptos contables que se integran en los recursos propios y en las inversiones de activos.

#### DISPOSICION TRANSITORIA

Durante el plazo de tres años desde la entrada en vigor de la presente Orden, las Entidades de Financiación podrán mantener la actual relación entre recursos propios y recursos ajenos, esto es, que los recursos propios tendrán que ser, como mínimo, del 8 por 100 de los recursos totales.

#### DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor con efectos de 1 de enero de 1986.

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 30 de diciembre de 1985.

SOLCHAGA CATALAN

Ilmo. Sr. Director general del Tesoro y Política Financiera.

**2896** *ORDEN de 17 de enero de 1986 sobre norma reguladora del comercio exterior de las conservas de cefalópodos.*

Ilustrísimo señor:

La evolución experimentada en los últimos años por el comercio exterior de las conservas de cefalópodos y la necesidad de mantener unos niveles de calidad adecuados hace aconsejable actualizar la norma para el comercio exterior de conservas de cefalópodos, que desde su publicación, el 3 de octubre de 1968, venía utilizando el Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior para este tipo de productos.

Por tanto, este Ministerio, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y oído el Sector interesado, ha tenido a bien disponer la siguiente norma reguladora del comercio exterior de las conservas de cefalópodos.

#### I. NORMA TECNICA

Esta norma establece las condiciones técnicas generales y la calidad que deben reunir las conservas de cefalópodos objeto del comercio exterior, sin perjuicio de las normas que rijan en el país de destino.

##### 1. Definición del producto.

Se entiende por conservas de cefalópodos los productos preparados a partir de las especies: pulpo (*Octopus sp.sp.* y *Eledone sp.sp.*); calamar (*Loligo sp.sp.*); volador (*Illex sp.sp.*); pota (*Ornithostrophes sp.sp.*) y (*Todarodes sp.sp.*); jibia o sepia (*Sepia officinalis*); choco (*Sepia orbignyana*); globito (*Sepiola rondeleti*) y variedades afines y sus mezclas, envasadas con salmuera, aceites comestibles o salsas apropiadas, con o sin adición de sus tintas, especias, aromatizantes u otros ingredientes comestibles en recipientes herméticos y técnicamente esterilizados por tratamiento térmico.

##### 2. Disposiciones relativas a la calidad.

###### 2.1 Características mínimas.

###### 2.1.1. Materia prima.

Los moluscos cefalópodos presentarán los caracteres organolépticos adecuados para que, tras su conveniente elaboración, pueda obtenerse un producto conforme a las presentes normas.

###### 2.1.2. Producto terminado.

a) La carne de los moluscos cefalópodos deberá tener la adecuada consistencia.

b) Las características organolépticas han de ser las típicas de las especies y de las distintas formas de preparación.

c) Estarán prácticamente exentos de conchas internas, vísceras no comestibles, arenas, algas y cualquier otra materia extraña.

###### 2.1.2.1. Peso neto.

El peso neto, expresado en gramos, deberá corresponder como mínimo a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que

representa la capacidad nominal normalizada, en milímetros, del envase.

92 por 100 para envases de capacidad igual o inferior a 250 ml.  
95 por 100 para envases de capacidad superior a 250 ml.

2.1.2.2 Peso escurrido.

El peso escurrido, expresado en gramos, deberá corresponder como mínimo a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en milímetros, del envase.

Para envases de cualquier capacidad: 60 por 100 para todas las preparaciones.

El peso neto y el escurrido se determinarán según los métodos descritos en el anexo I.

2.1.2.3 Exudado acuoso.

En las conservas en aceite, el exudado acuoso debe ser inferior al 12 por 100 de la capacidad nominal normalizada del envase.

2.1.3 Ingredientes.

Los ingredientes deberán satisfacer las normas exigidas por la legislación vigente o, en su caso, la del país de destino.

2.1.4 Aditivos.

Se admitirán únicamente los aditivos permitidos por la legislación vigente o, en su caso, la del país de destino.

2.2 Clasificación comercial.

2.2.1 Conservas de pulpo.

Categoría extra.—Preparación obtenida por envase de porciones de cefalópodos del género Octopus conteniendo un mínimo del 85 por 100 de tentáculos, preparados al natural, en aceite vegetal u otras salsas.

Se admite una tolerancia de hasta 2 por 100 en peso de piel y ventosas sueltas.

Categoría estándar.—Elaboraciones obtenidas por envasado de trozos, con su piel y ventosas, del género Octopus y Eledone, utilizando en sus coberturas aceites vegetales y otras salsas.

2.2.2 Conservas de calamares o chipirones.

2.2.2.1 Enteros o en anillas.

Categoría extra.—Cuerpos enteros o anillas, rellenos o no de otras porciones del animal, del género Loligo y utilizando en sus líquidos de cobertura aceites vegetales y, en su caso, tintas u otras salsas.

Categoría I.—Cuerpos enteros o en anillas rellenos o no de otras porciones del animal de los géneros Todarodes, Illex, Ommastrephes, Sepia y Sepiolo, empleando en sus líquidos de cobertura aceites vegetales, tinta u otras salsas.

2.2.2.2 En trozos o en filetes.

Categoría I:

a) En filetes o porciones del manto de los moluscos cefalópodos decápodos perfectamente limpios y utilizando en su líquido de cobertura aceites vegetales, tinta y salsas.

b) En trozos, integrados por un promedio del 50 por 100 de partes procedentes del manto de los cefalópodos decápodos y el resto por tentáculos, cabezas y alas, utilizando aceites vegetales, tintas o salsas en los líquidos de cobertura.

Categoría estándar:

a) En filetes o porciones del manto de los moluscos cefalópodos decápodos, utilizando aceites vegetales, tintas o salsas, para sus líquidos de cobertura.

b) En trozos procedentes del manto, tentáculos, cabeza y alas de moluscos cefalópodos decápodos, empleando aceites vegetales, tintas o salsas en los líquidos de cobertura.

2.2.3 Conservas de mezclas de especies diversas de cefalópodos decápodos y octópodos.

Contendrán un mínimo del 30 por 100 de una de las especies de decápodos u octópodos.

2.3 Defectos excluyentes.

La estimación de los defectos del producto se efectuará sobre muestras cuya temperatura está comprendida entre 19° y 25° C.

- a) Textura anormal del molusco cefalópodo.
- b) Caracteres organolépticos anormales.
- c) Presencia de materias extrañas a la preparación del producto.
- d) Presencia de aditivos no autorizados.
- e) Presencia de abombamientos en los envases.
- f) Etiquetados y rotulaciones que no cumplan los requisitos especificados en el apartado 5.

g) Envases distintos que los indicados en los apartados 4.C.1 y 4.C.2.

h) Mezcla de btros géneros en las presentaciones comerciales en que no se exprese específicamente.

i) Presentación en los envases de abolladuras importantes, señales externas de corrosión, soldaduras supletorias para reparar defectos de cierre en los envases.

j) Envases no herméticos.

k) Relaciones porcentuales entre los pesos netos y escurridos y la capacidad nominal normalizada, inferiores a los indicados en los apartados 2.1.2.1 y 2.1.2.2, obtenidos según se indica en los puntos 8 y 9 del anexo.

l) Alteraciones del interior del envase que afecten a su presentación y/o a la calidad del producto.

m) En las preparaciones en aceite, el exudado acuoso superior al indicado en el apartado 2.1.2.3.

n) Alteraciones del interior del envase que afecten a su presentación y/o a la calidad del producto.

o) Presencia de ingredientes diferentes a los indicados en el etiquetado del producto terminado.

3. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten unas tolerancias en el contenido de los envases conforme al cuadro siguiente:

Cantidad nominal En gramos o milímetros	Errores máximos por defectos tolerados	
	Masas	
	Porcentaje de cantidad nominal	En gramos
De 5 a 50	9,0	-
De 51 a 100	-	4,5
De 101 a 200	4,5	-
De 201 a 300	-	9,0
De 301 a 500	3,0	-
De 501 a 1.000	-	15,0
De 1.000 a 10.000	1,5	-

4. Disposiciones relativas a la presentación.

A. Presentación.—Formas de presentación:

A.1 Los cefalópodos envasados podrán presentarse de las siguientes formas:

A.1.1 Enteros: Si se envasan los cefalópodos enteros, desprovistos de sus vísceras y conchas internas.

A.1.2 Rellenos: Si se envasan cuerpos enteros de cefalópodos rellenos de otras porciones que serán de cefalópodos del mismo orden, podrán cortarse en dos trozos con objeto de facilitar su colocación dentro del envase.

A.1.3 Filetes: Si se envasan porciones procedentes del manto, cortados en esta forma típica.

A.1.4 Anillas: Si se envasan porciones procedentes de cortes transversales del cuerpo completo de los cefalópodos, resultando piezas redondas más o menos deformadas.

A.1.5 Anillas rellenas: Si se envasan porciones procedentes de cortes transversales de cefalópodos rellenos.

A.1.6 Trozos: Si se envasan porciones de cefalópodos.

A.1.7 Mezcla de moluscos cefalópodos decápodos y octópodos: Si se envasan mezclas de ambos tipos de moluscos con un mínimo de un 30 por 100 de una de las especies.

A.1.8 Otras presentaciones.

B. Denominaciones.—Los productos definidos en el apartado anterior se denominarán «Calamares» cuando procedan de las diferentes especies de decápodos.

Se hará constar la forma de presentación que corresponda, de acuerdo con las indicadas en el apartado 4A, así como su forma de preparación.

Los productos objeto de esta norma deberán denominarse con la palabra «Pulpo», si las preparaciones proceden de las especies «Octopus sp.sp.» y «Eledone sp.sp.», no siendo necesario en este caso la expresión de la forma de presentación, pero si la de preparación.

En caso de utilizarse una mezcla de moluscos cefalópodos decápodos y octópodos, deberán rotularse los dos nombres «Calamares» y «Pulpo» en el mismo tamaño de letra.

C. Envasado.—Los envases destinados a contener los productos objeto de la presente norma, estarán fabricados con materiales idóneos y autorizados por las reglamentaciones correspondientes.

Habrán de ser herméticos y ajustados en este aspecto a lo dispuesto en la Resolución de la Dirección General de Exportación de 31 de julio de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de agosto).

C.1 Envases metálicos.—Habrán de ser exclusivamente los comprendidos en los anexos I, II y III de la Orden del Ministerio de Industria y Energía de 30 de julio de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 25 de septiembre de 1984) y sus posteriores modificaciones.

C.2 Envases no metálicos.—Las capacidades de estos envases serán las comprendidas en el apartado C.1.

### 5. Disposiciones relativas al marcado, etiquetado y rotulación.

La rotulación y el etiquetado de los envases se ajustará a lo establecido en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado y rotulación. Redactándose ambos obligatoriamente en idioma español para los productos de importación procedentes de terceros países. Para los productos de exportación podrá utilizarse el idioma español o el del país de destino.

En el envase figurará troquelado o marcado de forma indeleble el país de origen y el número de registro de fabricante, así como el número del lote de fabricación, siendo facultativo para los países comunitarios.

5.1 Etiquetado.—En las etiquetas, estuches o envases deberá figurar al menos las siguientes especificaciones:

- País de origen, facultativo para los países comunitarios.
- Nombre del fabricante o importador y/o identificación de la Empresa y, en todo caso, su domicilio.
- Denominación común del producto envasado y su preparación forma de presentación.
- Ingredientes, en orden decreciente de sus masas, con mención especial de los aditivos.
- Peso neto y escurrido o, en su caso, el que exija el país de destino.
- Fecha de consumo preferente.
- Categoría comercial.

5.2 Rotulación.—En la rotulación de los embalajes se harán constar los apartados a), b), c) y g) y el número de envases contenidos en el embalaje.

No será obligatoria 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.

## II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

## III. INSPECCION

1. Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y la Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril donde existan Centros de Inspección del Comercio Exterior y que específicamente señale la Secretaría de Estado de Comercio. El SOIVRE podrá además realizar inspecciones de la mercancía en los almacenes o fábricas, sin que con ello se exima de la inspección preceptiva en puertos y fronteras, salvo cuando el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación de los marchamos justificativos.

## IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

## V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Queda facultada la Dirección General de Comercio Exterior para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

## VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 27 de septiembre de 1968, sobre normas de calidad para el comercio exterior de conservas de

cefalópodos y mejillones, en la parte correspondiente a conservas de cefalópodos («Boletín Oficial del Estado» número 238, de 3 de octubre de 1968), y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden a partir de su entrada en vigor.

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

Madrid, 17 de enero de 1986.

SOLCHAGA CATALAN

Ilmo. Sr. Director general de Comercio Exterior.

## ANEXO

### Determinación del peso escurrido y del peso neto

1. Para esta determinación, la temperatura del producto estará comprendida entre 19 y 25 °C, y las pesadas se realizarán con una aproximación de  $\pm 0,5$  gramos.

2. Determinar el peso bruto del envase cerrado.

3. Utilizar un tamiz de malla de 3 milímetros de luz.

4. Pesar el tamiz.

5. Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente sin desordenarlo, sobre el tamiz. Inclinar éste para facilitar el escurrido del líquido de cobertura.

En caso de salsas pastosas, que son aquellas que fluyen al colocar la conserva sobre el tamiz menos del 15: De la capacidad del envase, éstas deben ser separadas mediante chorro fino de agua a la temperatura indicada en el apartado 1, empleando una cantidad de agua igual a la capacidad del envase objeto de control.

6. Tres minutos después del comienzo del escurrido, pesar el tamiz con su contenido. La diferencia entre este peso y el tamiz es el «peso escurrido» del producto.

7. Lavar completamente el envase vaciado y, después de secado, pesarlo para obtener la tara. Restar del peso bruto obtenido en el apartado 2, la tara, para determinar el peso neto o contenido total del envase.

8. Dividir el peso neto obtenido en el apartado 7 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso neto y la capacidad.

9. Dividir el peso neto escurrido obtenido en el apartado 6 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad.

## 2897 ORDEN de 3 de febrero de 1986 sobre fijación del derecho regulador para la importación de cereales.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo 5.º del Real Decreto 2332/1984, de 14 de noviembre,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e islas Baleares de los cereales que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm neta
Centeno.	10.02.B	Contado: 10.138 Mes en curso: 10.126
Cebada.	10.03.B	Contado: 12.028 Mes en curso: 12.016
Avena.	10.04.B	Contado: 6.591 Mes en curso: 6.579
Maíz.	10.05.B.II	Contado: 8.682 Mes en curso: 8.668
Mijo.	10.07.B	Contado: 2.364 Mes en curso: 2.345
Sorgo.	10.07.C.II	Contado: 8.379 Mes en curso: 8.367
Alpiste.	10.07.D.II	Contado: 10 Mes en curso: 10

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta su modificación.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 3 de febrero de 1986.—P. D. (Orden de 26 de noviembre de 1985), el Secretario de Estado de Comercio, Luis de Velasco Rami.

Ilmo. Sr. Director general de Comercio Exterior.