



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Orden de 10 de octubre de 1980 por la que se establece el nuevo Reglamento de Recepción y Análisis de la Remolacha Azucarera.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 246, de 13 de octubre de 1980
Referencia: BOE-A-1980-22032

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 9 de junio de 1984

Excelentísimos señores:

Las modificaciones efectuadas en la organización política de la sociedad española, a partir de la promulgación de la Constitución, así como la creación de las Comisiones Central y de Zona de Cultivadores y Fabricantes Azucareros, mediante la Orden del Ministerio de Agricultura de 22 de diciembre de 1978 y Resolución de la Dirección General de Industrias Agrarias que la desarrolla, de 3 de enero de 1979, hacen indispensable, junto con la experiencia obtenida, promulgar un nuevo Reglamento que se acomode a las actuales circunstancias,

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Industria y Energía y de Agricultura, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo primero.

Se aprueba el Reglamento de Recepción y Análisis de Remolacha Azucarera que figura en los anejos I y II de esta disposición.

Artículo segundo.

Las presentes normas entrarán en vigor a partir de la campaña remolachero-azucarera de 1979-80.

Artículo tercero.

Queda derogada la Orden ministerial de 19 de julio de 1976, de esta Presidencia del Gobierno, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo preceptuado en la presente Orden ministerial.

Lo que digo a VV. EE.
Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 10 de octubre de 1980.

ARIAS-SALGADO Y MONTALVO

Excmos. Sres. Ministros de Industria y de Energía y de Agricultura.

ANEJO 1

1. Objeto, organización y particularidades

1.1. Normas aplicables.

La recepción y análisis de remolacha se realizará con arreglo a los preceptos establecidos en el Decreto que regula cada campaña remolachero-azucarera, a las condiciones generales de contratación de remolacha azucarera y a las normas específicas contenidas en el presente Reglamento.

1.2. Constitución y atribuciones de las Comisiones de Recepción y Análisis.

Antes de comenzar la recepción, en cada fábrica se constituirá una Comisión de Recepción y Análisis, integrada por dos representantes agrícolas, designados a través de las Organizaciones profesionales de carácter agrario legalmente constituidas con arreglo a la Ley 19/1977, y dos representantes industriales nombrados por la Entidad propietaria de la fábrica azucarera.

Esta Comisión tendrá las siguientes atribuciones:

a) Informar a la Comisión de Zona sobre la preparación, desarrollo e incidencias de la recepción, coadyuvando al mejor cumplimiento de los cometidos de la misma.

b) Comprobar, con antelación mínima de cinco días al comienzo de la recepción, y durante la misma, el estado y correcto funcionamiento de la maquinaria y útiles que han de funcionar durante la campaña (básculas, rupros, elementos de las salas de destare y del laboratorio de análisis). Sin este requisito no se podrá dar comienzo a la recepción.

c) Conocer y vigilar el cumplimiento de los cupos asignados, incluso modificarlos en atención a circunstancias especiales que pudieran presentarse, comunicándolo a la Comisión de Zona.

d) Controlar el cumplimiento de los trasvases y cesiones acordadas por la Comisión de Zona.

e) Dirimir las cuestiones de turno de entrega en la recepción, y vigilancia del buen funcionamiento y limpieza de las básculas.

f) Resolver si procede o no la admisión de remolacha que presente la duda de no reunir las condiciones que se especifican en las condiciones generales de contratación y en el presente Reglamento y, en su caso, el acondicionamiento de la muestra.

g) Ratificar con su conformidad, si procede, los partes diarios de los centros de recepción.

h) En caso de averías en las instalaciones de recepción y laboratorio de análisis, decidir los medios que, en cada caso, se han de utilizar para su continuidad.

i) Resolver en primera instancia cuantas incidencias puedan presentarse en la recepción y análisis de la remolacha.

j) Aquellas otras que expresamente se citan en las presentes normas reglamentarias u otra norma legal y las que le sean encomendadas por la Comisión de Zona de que dependan.

k) Si se produjera alguna incidencia importante en la recepción de la remolacha que a juicio de alguna de las partes de la Comisión de Recepción y Análisis debiera conocer la Comisión de Zona, le será comunicada a ésta oportunamente.

En caso de no existir acuerdo entre los representantes del sector industrial y del sector agrícola, resolverá el Presidente de la Comisión de Zona o persona en quien delegue.

1.3. Funcionamiento de las Comisiones de Recepción y Análisis.

La Comisión de Recepción y Análisis se reunirá a petición de cualquiera de sus componentes, levantando acta de todas las reuniones que se realicen, en la que deberá constar la calidad del representante que la solicita, el hecho que la provoca, las resoluciones que se adoptan y las firmas de los reunidos. La Comisión deberá resolver en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas a partir de la petición de su reunión por mayoría de votos presentes y entregará copia de sus actas a ambas partes representadas y a la Comisión de Zona de que dependa.

En caso de no llegarse a un acuerdo o resolución en el seno de la Comisión de Recepción y Análisis, corresponderá a la Comisión de Zona resolver la cuestión planteada

en el plazo máximo de quince días. Contra los acuerdos de la Comisión de Recepción y Análisis se puede apelar ante la Comisión de Zona, a quien compete ratificar o desestimar la resolución adoptada, en la primera reunión que se celebre. Para todas las funciones a desarrollar por los miembros de la Comisión de Recepción y Análisis se autoriza la asistencia y asesoramiento de los servicios técnicos correspondientes.

1.4. Comprobación de básculas.

Antes de comenzar la recepción de remolacha, las fábricas deberán comunicar a la Delegación Provincial del Ministerio de Industria y Energía correspondiendo la fecha de iniciación de la campaña, el número de básculas que se utilizarán, tanto en el pesaje de vehículos, como en el de muestras tomadas de los mismos, instaladas en los laboratorios de pago por riqueza, para que dicha Delegación proceda a la comprobación de su fiel funcionamiento, de acuerdo con el Reglamento de Pesas y Medidas.

Las fábricas darán cuenta a los representantes de los agricultores en la Comisión de Zona correspondiente, de la fecha fijada por la Delegación de Industria y Energía para efectuar las comprobaciones, si ésta lo avisa con la antelación suficiente, con el fin de que puedan ser presenciadas por los representantes de la Comisión de Zona.

En lugar destacado y bien visible de las básculas se colocarán los justificantes que garanticen el resultado satisfactorio de todas las pruebas, no pudiendo ser abiertas las básculas sin este requisito.

Igualmente, las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Industria y Energía deberán reiterar su comprobación y justificación quincenalmente en las básculas de fábrica que sean utilizadas en la recepción y cuantas veces sea requerida por la fábrica y por los cultivadores afectados o por las Organizaciones profesionales remolacheras aludidas en el punto 1.2 correspondiente; sin que dichas comprobaciones obstaculicen la recepción. Los gastos de comprobación serán, en los dos primeros casos, de cuenta de la fábrica y en el tercero de los cultivadores que requieran el servicio, salvo que se compruebe el error.

1.5. Calendario y cupos.

La Comisión de Zona, teniendo en cuenta la remolacha a recibir por cada fábrica y su capacidad de molturación, fijará, a propuesta de las mismas y las Organizaciones profesionales remolacheras aludidas en el punto 1.2, un programa que comprenda las fechas de recepción y tonelaje semanal asignado a sus distintos puntos de recepción, de forma que la cantidad total de remolacha aforada, amparada por contrato y a recibir cada semana, sea de seis a siete veces la capacidad diaria de molienda de la fábrica.

Este programa podrá ser revisado para acomodarlo a la realidad comprobada, cuando se adviertan deficiencias en los aforos y, en todo caso, cuando se alcance el 50 por 100 de la recepción total prevista, delegando la iniciativa en las Comisiones de Recepción y Análisis.

La cantidad de remolacha a recibir por cada fábrica será repartida en cualquiera de las siguientes formas indistintamente:

a) Conjuntamente por la fábrica y por los representantes de los cultivadores en la Comisión de Zona de las provincias que afecten a la misma, asignando los cupos directamente entre los cultivadores o, en su defecto, entre las Cámaras Agrarias de las localidades afectadas, quienes a su vez distribuirán el tonelaje que corresponda a la localidad entre los agricultores, mediante vales nominativos o cartillas en las que figurará el punto de recepción, la cantidad a entregar, y el día en que esta entrega debe realizarse, de modo que la entrega de cada agricultor se reparta uniformemente a lo largo de la campaña de recepción, con la excepción que figura en el punto 4.2 de las condiciones generales de contratación.

b) Por acuerdo interprofesional entre la fábrica y las Organizaciones profesionales remolacheras aludidas en el punto 1.2.

En ambos casos se tendrán en cuenta los problemas específicos derivados de la mecanización de la recolección, del transporte y del estado del cultivo.

Si por cualquier circunstancia ajena a la voluntad del cultivador, ésta no hubiera podido hacer la entrega en la fecha prevista, tendrá derecho a realizarla el día hábil siguiente al señalado, salvo causa de fuerza mayor derivada de circunstancias meteorológicas adversas.

Estos vales nominativos o cartillas podrán ser transferidas por el titular a otro agricultor.

1.6. Retraso en las entregas.

El agricultor que, sin causa justificada, no hubiera realizado la entrega de remolacha en la cantidad y fecha asignadas o en el día siguiente, deberá hacer esta entrega dentro del plazo que media entre el anuncio del cierre de la recepción y el cierre efectivo de la misma.

1.7. Cesiones y trasvases.

Solamente las Comisiones de Zona podrán autorizar cesiones y trasvases de remolacha entre fábricas.

Las cesiones de remolacha entre fábricas y los trasvases entre zonas que no hayan sido inicialmente previstos, computados y autorizados a efectos de establecer el calendario de recepción, no podrán modificar éste, salvo acuerdo expreso entre los cultivadores y la fábrica.

En casos de fuerza mayor, y únicamente mientras duren dichas causas, con un máximo de seis días, las cesiones o trasvases de remolacha entre fábricas que no superen la séptima parte de la capacidad diaria de molienda de una fábrica receptora, no necesitarán la autorización de la Comisión de Zona, siempre que no originen cierre temporal de la recepción de ambas fábricas. En cualquier caso se notificará el trasvase a la Comisión de Recepción y Análisis de la fábrica receptora.

Las cesiones y trasvases se estimarán como meros actos de ejecución del contrato, a efectos de una distribución de la materia prima más idónea, para la más completa utilización de la capacidad de molturación de las fábricas, sin que ello suponga modificación del mismo, ni pueda alterar el precio de la raíz.

La remolacha objeto de cesión, cuya entrega según contrato deba realizarse en punto de recepción distinto de la fábrica contratante, será analizada para la determinación de su riqueza en la fábrica receptora, como si se tratara de raíces procedentes de contratación propia.

1.8. Cierres temporales de recepción.

No se permitirán cierres temporales de recepción que no hayan sido previstos en el calendario, salvo por avería de la fábrica, certificada por la Delegación Provincial del Ministerio de Industria y Energía, correspondiente, o por causa de fuerza mayor, admitida como tal por la Comisión de Zona. El comienzo y el término de estas suspensiones temporales, será autorizado por los Presidentes de las Comisiones de Zona, oídas las Organizaciones profesionales remolacheras aludidas en el punto 1.2 correspondientes, y se anunciarán con tres días de antelación, mediante bandos y anuncios en los puntos de recepción, salvo caso de fuerza mayor, que será ulteriormente ratificado por la Comisión de Zona. En este último caso será obligatoria la recepción de la remolacha que permanezca en la espera de entrada en básculas, a las puertas de la fábrica en el momento de anuncio del cierre; no obstante, el cultivador podría autorizar a la fábrica para gestionar su inmediata recepción en otra, compensándole del costo del nuevo transporte.

2. Recepción de remolacha

2.1. Lugar de recepción.

La recepción de remolacha se realizará en el lugar que figura en el contrato, o en el convenido posteriormente por las partes contratantes.

En todo caso se consideran recepciones autorizadas las efectuadas directamente en fábrica, Centros de Contratación, Recepción y Análisis de Remolacha (CORAN); en equipos móviles o auxiliares, y en básculas de campo.

2.2. Recepción en fábrica.

2.2.1. Recepción.

Se considera recepción en fábrica toda remolacha entregada directamente por el cultivador o su transportista-mandatario y, por tanto, le son de aplicación cuantas normas se derivan de las condiciones generales del contrato y del presente Reglamento. Para el

cumplimiento del programa mutuo de entregas y aplicación de las penalizaciones correspondientes, debe ser suficiente el horario de recepción establecido en la fábrica. Teniendo en cuenta las condiciones técnicas de todo el proceso de recepción, podrán ser rechazadas las entregas de remolacha en vehículos de tracción animal.

La remolacha que entre en fábrica procedente de los otros centros distintos de recepción y que no precise de pesaje y análisis de riqueza sacárica, tendrá libertad de acceso automático, siempre que se respete el cupo y horario de recepción establecidos.

Por el contrario, la remolacha procedente de otros puntos de recepción, que precisa su pesaje o rurado y sucesivos análisis, no gozará de tal preferencia, o tendrá su entrada en horarios diferentes al normal, previo acuerdo de las partes afectadas.

2.2.2. Pesaje.

El pesaje de los vehículos se efectuará tanto a la entrada en fábrica (bruto) como a la salida (tara), en básculas totalmente automáticas dotadas de un dispositivo indicador y otro de impresión de tarjetas por duplicado.

Igualmente estarán dotadas de un mecanismo de seguridad que impida la impresión cuando el indicador de la pesada no está en reposo, no pudiendo utilizarse aquellas básculas que carezcan de él.

El duplicado de la tarjeta impresa se entregará al cultivador figurando en ella el peso bruto, tara, peso nato y además el número de identificación que le haya correspondido a la entrada en fábrica.

El pesaje se efectuará en presencia del cultivador propietario o transportista mandatario y un representante de las Organizaciones profesionales remolacheras aludidas en el punto 1.2. En caso de disconformidad con el funcionamiento de la báscula, afectante al resultado, se realizarán las oportunas comprobaciones en presencia de la Comisión de Recepción y Análisis.

Comprobado oficialmente el error, las fábricas compensarán todas las diferencias habidas desde la reclamación causante hasta haber realizado la corrección adecuada.

Las planchas de las básculas deberán tener la dimensión adecuada para recibir vehículos de gran longitud. Entre tanto esto no se produzca, los vehículos de entrega deberán tener la dimensión adecuada a la longitud de las planchas existentes en los puntos de entrega, salvo acuerdo de las partes.

Las planchas se mantendrán debidamente limpias para su buen funcionamiento.

2.2.3. Toma de muestras.

La toma de muestras se realizará, en todo caso, por medio de sonda u otro medio mecánico previamente convenido por las partes interesadas, de acuerdo con las especificaciones del apartado 3 de las presentes normas reglamentarias.

No podrá imputarse responsabilidad para la fábrica por roturas que se produzcan en los vehículos por utilización del ruro, salvo que se deriven de averías del sistema de presión hidráulica de dicho aparato o por negligencia del operador en el caso de utilización de sonda neumática.

Los vehículos que transporten la remolacha deberán llevar perfectamente señalizada la posición de las cadenas tensoras de los laterales del mismo, por el peligro que suponen para la utilización de la sonda.

Igualmente deberán colocarse para la toma de la muestra en la posición adecuada que exija el dispositivo adoptado, no reanudando la marcha hasta que así lo indique el semáforo o el operario encargado en su defecto.

2.2.4. Identificación de la muestra.

En el laboratorio de recepción se identificará cada muestra con una tarjeta, por duplicado, en la que constarán sucesivamente: el peso bruto, neto, descuento (en kilogramos y porcentaje) y riqueza sacárica. El ejemplar destinado a los agricultores se entregará inmediatamente después de su confección a la representación de la Organización Profesional Remolachera, aludida en el punto 1.2., correspondiente. Al final de cada día se enviará el ejemplar destinado a la fábrica, a la oficina habilitada del Centro de Recepción,

donde se harán coincidir con los datos del correspondiente vehículo para refundición en el libro de básculas y cartilla de entrega de cada cultivador.

Para mejor control administrativo de los datos correspondientes a la muestra, en el propio laboratorio de recepción se llevará de forma permanente y cierre diario un parte, duplicado, en el que se consignarán los apuntes de cada tarjeta de identificación. Dicho parte quedará en poder de los representantes de la fábrica y de la Organización Profesional Remolachera mencionada anteriormente y con el recibí de ambos.

Deberá hacerse la verificación periódica de las muestras para evitar errores.

2.2.5. Descuento.

El descuento se realizará de acuerdo con el artículo 3.3 de las presentes normas reglamentarias.

Todo cargamento con descuento superior al 35 por 100 podrá ser rechazado, correspondiendo la decisión a la Comisión de recepción y análisis, la cual tendrá en cuenta las especiales circunstancias climatológicas que hayan podido influir en dicho cargamento.

2.2.6. Cartilla de entrega.

En la oficina del Centro de Recepción existirá una cartilla para cada cultivador en la que constarán, por cada entrega, los datos del «ticket» de la báscula y el descuento y riqueza sacárica suministrados por el laboratorio.

Estas cartillas estarán permanentemente a disposición de los cultivadores y de la Comisión de Recepción y Análisis, de forma que, en cualquier momento, puedan realizar el cotejo de datos, hasta un plazo máximo de diez días posteriores a la terminación de sus correspondientes entregas.

2.2.7. Libro de básculas.

La fábrica llevará en la báscula un libro permanente con cierre y arrastre diario, en el que, cuando menos, se hará constar: nombre del cultivador, municipio, número de identificación, tipo de escala para compensación de transporte, peso bruto, tara, neto, descuento, peso líquido y riqueza sacárica. Al final del cierre diario se entregará copia legible al representante de la Organización Profesional Remolachera aludida en el punto 1.2 correspondiente, con el recibí de la Comisión de Recepción y Análisis.

2.3. Recepción en CORAN.

Las entregas en CORAN se realizarán con la misma normativa expuesta para los Centros de Recepción en fábrica.

El posterior envío de la remolacha y su entrada en fábrica no precisarán de control alguno.

2.4. Recepción en equipos móviles o auxiliares.

2.4.1. Convenio.

La recepción en equipos móviles o auxiliares podrá realizarse previa formalización de un Convenio entre fábricas y las Organizaciones Profesionales Remolacheras aludidas en el punto 1.2, en el que constará el tonelaje mínimo a recibir en cada una de sus localizaciones y otras circunstancias modificativas o complementarias en las normas de recepción en básculas de fábrica,

2.4.2. Normas específicas.

a) Pesaje.—Se realizará en básculas impresoras en presencia del cultivador o representante de la Organización Profesional Remolachera, aludida en el punto 1.2. correspondiente, entregándole el «ticket» con los datos correspondientes y con mención del número de identificación de la muestra.

b) Toma de muestra; su identificación y proceso.

Una vez tomada la muestra, en forma idéntica que en los Centros de Recepción en fábrica, se identificará individualmente cada una de ellas y se remitirá, diaria y debidamente precintadas, al laboratorio de recepción de la fábrica, donde serán sometidas al proceso

normal, remitiéndose sus datos al equipo móvil para su anotación en el libro de báscula y cartilla del cultivador, previo registro independiente en el libro del laboratorio.

c) Envío de la remolacha.—Se efectuará en las mismas condiciones que se especifican en el apartado 2.3. para remolacha procedente del CORAN.

2.5. Recepción en básculas de campo.

2.5.1. Convenio.

Se autoriza la recepción en básculas de campo, previa formalización de convenio entre la fábrica y las Organizaciones Profesionales Remolacheras aludidas en el punto 1.2., que contendrá las características de: cuantía mínima de recepción, condiciones económicas especiales y sistema de pago de su valor.

Como normas específicas de recepción se aplicarán las que a continuación se indican.

2.5.2. Pasaje.

El pesaje de la remolacha se realizará en básculas impresoras, entregando al cultivador el «ticket» con mención del peso bruto, tara, neto y descuento.

2.5.3. Descuento.

Se determinará el descuento por estimación y en la forma tradicional, o en caso necesario, tomando con horcas unas muestras no inferiores a cinco kilogramos y al azar, por ambas partes, en cualquier zona situada por encima del tercio inferior de la carga del vehículo, que se pesará en una basculilla antes y después de haber sido limpiado a cepillo, con lo que se deducirá el descuento a aplicar a todo el cargamento.

La fábrica podrá rechazar toda la remolacha con descuento superior al 20 por 100 de tierra.

2.5.4. Libro de báscula y cartilla de entrega.

Funcionará de igual forma que en los Centros de recepción de fábricas, pero sin indicación de la riqueza sacárica de cada entrega.

2.5.5. Transportes y conduce.

La remolacha en las condiciones económicas que se determinen en el Convenio será transportada por la propia fábrica, acompañada de conduce para los envíos por carretera o de talones de facturación para los envíos por ferrocarril. Estos documentos, firmados por los representantes de la fábrica y de la Organización Profesional Remolachera, aludida en el punto 1.2. correspondiente, quedará en poder de ambas partes, y darán fe de la fábrica a que se remite, la báscula de procedencia, matrícula del vehículo transportista, fecha de carga y período en que fue recibida la remolacha.

A la entrada de la remolacha en fábrica de destino se relacionarán todos los vehículos transportistas de cada báscula de campo, consignando el número de conduce o talón de facturación, matrícula del vehículo, número de identificación asignado a la muestra y su posterior riqueza sacárica.

De esta relación, debidamente firmada por los miembros de la Comisión de Recepción y Análisis, se entregaran copias legibles a los representantes de las Organizaciones Profesionales Remolacheras aludidas en el punto 1.2., correspondientes.

2.5.6. Toma de muestras, análisis y resultados.

De cada vehículo, a la entrada en fábrica, se tomará la muestra correspondiente y se procederá a su análisis para obtener su riqueza sacárica, todo ello como si se tratase de una entrega directa. A la terminación del envío de la remolacha de cada báscula de campo, se calculará la media aritmética de todos los análisis realizados y su resultado será la riqueza sacárica correspondiente a la totalidad de la remolacha recibida en la báscula de campo correspondiente, con las variaciones que correspondan, de acuerdo con las condiciones del Convenio establecido. Si del mismo Convenio se dedujera la facultad de las Organizaciones Profesionales Remolacheras, aludidas en el punto 1,2., para establecer precios diferenciales en cada báscula de campo, ellas o sus representantes, realizarán las comprobaciones por

refractometría o procedimiento similar, dando los resultados a la fábrica para distribuir el importe de la remolacha en la forma diferenciada que resulte.

2.5.7. Normas generales de recepción.

Las fábricas propietarias o responsables de las básculas de campo cuidarán de que se encuentren en condiciones aptas para el fin de su utilización y que el horario diario de trabajo sea suficiente para cumplir el programa de recepción previsto.

El cultivador descargará la remolacha por su cuenta, a mano o con horcas de bolas y sobre camión o vagón que esté situado en plano igual o, inferior al suyo. De no ser así, o no existir otro vehículo sobre el que descargar, la remolacha se verterá en la playa acondicionada y en el lugar que se indique. La descarga se realizará sin que pueda caer la tierra residual del vehículo, en caso contrario se impondrá un descuento complementario, sin perjuicio de las sanciones legales oportunas.

Las básculas serán revisadas antes de iniciarse la recepción, obteniendo y publicando el justificante de la comprobación: Si, con intervención de los representantes de ambas partes se comprobase error de funcionamiento de la báscula, se compensarán debidamente todas las pesadas siguientes hasta la corrección del error mecánico inicial.

3. Análisis de la muestra y determinación de su riqueza sacárica

3.1. Toma de muestras en fábrica, CORAN y equipo móvil o auxiliar.

A) Se tomará una muestra par cada cargamento, con peso de la misma, variables según la altura de carga del vehículo, debiendo tomar necesariamente la sonda la totalidad de la columna de remolacha.

En los cargamentos que superen los 8.000 kilos se podrá tomar una segunda muestra, a petición de cualquiera de las partes.

Cuando la distribución de la carga diera lugar a muestras de peso bruto inferior a 25 kilos, será potestativo de cualquiera de las dos partes la exigencia de la toma de una segunda muestra, que se adicionará a la primera, procesándose ambas como una sola.

En cualquiera de los dos casos citados anteriormente la toma de la segunda muestra se efectuará siempre que no entorpezca la marcha de la recepción; a juicio de la Comisión de Recepción y Análisis.

B) Se utilizará un sistema mecánico o sonda neumática, esta última con boca no inferior a 22 x 22 centímetros, con corte y valvas perfectamente afiladas, con el fin de evitar magullamientos y roturas de las raíces.

En todo caso, las sondas que se instalen en nuevas fábricas serán con boca de 26 x 26 centímetros. Igualmente las instalaciones o reposiciones que se realicen en las actuales fábricas en activo o en funcionamiento responderán a estas mismas medidas.

C) Las muestras tomadas en fábrica o CORAN se depositarán en envases impermeables, tarados y limpios, y las tomadas en equipos móviles o auxiliares lo serán en envases similares a los anteriores y debidamente precintados.

D) Las muestras se tomarán al azar, dividiendo teóricamente el cargamento en nuevo cuadrículas iguales, según el siguiente esquema:

1	8	3
4	2	6
7	5	9

Y haciendo coincidir la última cifra del número de la tarjeta con la correspondiente a la cuadrícula.

Cuando el número termine en cero se tomará la cifra significativa anterior del mismo.

Si se toma una segunda muestra, su extracción se efectuará en la cuadrícula correspondiente a la cifra anterior, sin tener cuenta el cero.

Esta norma general podrá ser sustituida por acuerdo entre las partes.

3.2. Acondicionamiento de la muestra.

La entrega de la remolacha deberá realizarse en las condiciones que especifican las Condiciones Generales de Contratación y las presentes normas reglamentarias y, en caso contrario, podrá ser rechazada.

El vehículo cuya carga denote presentación irregular dará lugar a la adopción de medidas de precaución en cuanto a las restantes entregas del mismo cultivador, e incluso, a la imposición de una sanción en forma de descuento complementario, a propuesta de la Entidad receptora y con aprobación de la Comisión de Recepción, y Análisis, sin perjuicio de la acción que corresponda ante la Comisión de Zona o Tribunales competentes, en su caso. En el caso de que la remolacha no se presentase como se indica en las Condiciones Generales de Contratación o presente daños debidos a plagas, enfermedades, pudriciones, heladas y otras deficiencias, la raíz podrá ser acondicionada con los procedimientos mecánicos o manuales adecuados a cada caso y que se convenga por ambas partes. De acuerdo con el apartado 1.2. f), cualquier acondicionamiento de una muestra determinada será sometido a la consideración de los miembros presentes de la Comisión de Recepción y Análisis.

Independientemente de los medios utilizados para el descoronado, se observarán cuidadosamente las normas siguientes:

a) El corte debe coincidir con la base de la inserción foliar, es decir, con el nacimiento de las primeras hojas, permaneciendo ostensiblemente sobre la sección de la remolacha descoronada la cicatriz filiar inferior,

b) En un descoronado correcto no deben aparecer sobre el corte los anillos vasculares de los haces leñosos como líneas de forma circular.

c) Cuando alguna de las remolachas de la muestra aceptada aparezca incompletamente descoronada, el nuevo corte que pueda realizarse se hará únicamente sobre la parte que resta de la corona y deberá coincidir con la base aún visible de la inserción foliar.

d) Si la superficie del corte de una remolacha normalmente descoronada debiera limpiarse, la operación consistirá exclusivamente en un raspado o cepillado ligero para hacer caer la tierra; en ningún caso se efectuará corte alguno.

e) Los rebrotes situados bajo la base de la inserción foliar deberán cortarse en el punto de inserción sobre la raíz, perpendicularmente al eje de los mismos.

3.3. Normas para determinación del descuento.

La muestra íntegra se pesará, antes de ser lavada, dentro del cubo tarado y limpio donde fue depositada para su análisis.

La diferencia entre el peso bruto de la muestra obtenida por sonda u otro medio mecánico y su peso neto o limpio servirá para determinar el porcentaje de descuento en números enteros, redondeando el más próximo y que será el que se aplique a todo el vehículo. Si se tomase más de una muestra de un mismo cargamento, el descuento se determinará sumando los pesos brutos y netos obtenidos, y con las cantidades totales se procederá como si se tratase de una sola muestra.

Las básculas de bruto y neto serán automáticas, impresoras contrastadas y con sensibilidad de 50 a 100 gramos, estando debidamente protegidos todos los elementos mecánicos cuya manipulación pueda inducir a error.

Se rectificará el tarado o puesta a cero de la báscula automática e impresora, utilizándose un cubo húmedo, una vez agotados todos los secos disponibles.

En las fábricas, donde la descarga de las sondas se realice directamente sobre el cangilón de la báscula de bruto, se estudiará la posibilidad de cambio de dicho sistema, el cual no podrá ser instalado en los nuevos equipos o en modificaciones de los actuales.

En el caso de recepción de remolacha procedente de báscula de campo no es de aplicación la presente norma.

3.4. Lavado de la muestra.

Se realizará en lavadoras automáticas hasta dejarla exenta de las suciedades adheridas, con agua fría, a temperatura similar a la que lleva el canal de alimentación de la fábrica.

La presión de agua y tiempo de duración del proceso se regularán mediante acuerdos de la Comisión de Recepción y Análisis, tratando de evitar el deterioro de la remolacha y cualquier pérdida de la muestra.

Las bandejas o recipientes que hayan de recibir la muestra lavada deberán tener la suficiente capacidad para contener, holgada e íntegramente, la totalidad de dicha muestra.

Los fondos de las bandejas deberán permitir el escurrido del agua, pero no el paso de trozos de remolacha.

No existirá ningún espacio hueco entre las bandejas de remolacha limpia y sucia, ni entre las bandejas y el armazón externo de la cadena, y si los hubiera estarán debidamente protegidos.

En aquellas instalaciones que dispongan de lavadora de eje horizontal se adoptarán las medidas oportunas para evitar las mezclas de muestras.

En caso de avería se lavarán las muestras con un chorro de agua, frotándolas con cepillo de raíces, naturales o de plástico, pero sin causar daño en su corteza.

3.5. Secado de la muestra.

Después del lavado de la muestra se la tratará con una potente corriente de aire seco y caliente el tiempo necesario para eliminar la humedad superficial adherida como consecuencia del lavado.

El aparato secador deberá colocarse lo más próximo posible a la báscula de neto.

3.6. Peso neto de la muestra.

La muestra limpia, libre de cuerpos extraños, escurrida, oreada y prácticamente exenta de humedad superficial será transportada a la correspondiente báscula automática e impresora.

El peso obtenido será su peso neto.

3.7. Obtención de la raspadura.

La totalidad de la muestra se introducirá directamente en el molino denominado «raspa», que producirá la raspadura sin separación de jugo y en una sola operación. La papilla será fina, apta para cumplir las exigencias de la extracción instantánea, mediante digestión acuosa en frío y de las posteriores operaciones necesarias para la medida de su riqueza sacárica.

La máquina raspadora podrá ser de eje vertical u horizontal, con las características adecuadas para obtener la raspadura con las condiciones descritas anteriormente.

Los discos o sierras circulares de la raspa deberán mantenerse en buen estado, conservando en toda su extensión el recubrimiento de material mordiente (abrasivo o dientes), eliminándose inmediatamente aquellos en que se observen deterioros u otras alteraciones que perjudique a las condiciones óptimas de la papilla. Todos los elementos mordientes de la raspa deberán ser sustituidos, en conjunto, cuando los correspondientes análisis de finura da papilla así lo reclamen. Los discos deberán mantenerse, en todo momento, con el diseño original.

Las fábricas estarán provistas de suficiente número de discos para poder realizar cuantos cambios sean necesarios; la raspa tendrá que cortar todas las raíces que forman la muestra, sin excepción, para lo cual deberán centrarse perfectamente los discos de la sierra y aproximarlos a los intersticios de la rejilla, con una separación máxima entre disco y rejilla de cinco milímetros. En caso contrario se procederá inmediatamente a corregir el defecto.

La recogida de la raspadura se realizará en condiciones óptimas para el fin que se persigue, no admitiéndose que la misma se efectúe directamente sobre las actuales cintas transportadoras de algunos equipos, que por sus deficiencias deben ser modificadas o sustituidas por otro sistema más idóneo, y ello de común acuerdo entre las partes interesadas.

La pared frontal de la raspa será abatible, de manera que pueda realizarse su limpieza fácilmente.

La rejilla de que están dotadas las raspas deberá tener un ancho de intersticio del mismo grosor que el disco.

3.8. Homogeneización de la raspadura.

Con objeto de uniformar la raspadura procedente de las diversas remolachas de la muestra, la totalidad obtenida será sometida a un batido o amasado en homogeneizadora mecánica, preferentemente de flejes metálicos, durante veinte segundos, como mínimo, con una parada a la mitad de dicho tiempo, con el fin de desprender de las paredes del recipiente

la papilla adherida. Esta homogeneización se llevará a cabo de forma, que no se produzca, en absoluto, separación de jugo.

3.9. Dosificación de subacetato.

Se utilizarán balanzas automáticas dosificadoras que proporcionen 177-177,3 mililitros de líquido defectante por cada 26 gramos de raspadura, previamente atemperados a 20° C, aproximadamente, constituido por solución de subacetato de plomo de 2,5 a 3° Brix.

Esta solución deberá estar siempre contenida en recipientes construidos con material no atacable por la misma y dotados del agitador correspondiente.

El nivel inferior del líquido defectante deberá encontrarse a la altura señalada por la casa constructora con respecto a la balanza dosificadora, en aquellos que poseen depósitos independientes. Las pesadas se realizarán sobre papeles especiales de 10 × 10 centímetros, impermeables, fácilmente disgregables y todos ellos con peso idéntico para su perfecta compensación.

En caso de avería o cuando por circunstancias especiales no sea posible utilizar la balanza automática dosificadora, se realizarán las pesadas mediante balanzas analíticas sensibles a 10 miligramos, y la dosificación con bureta de Le Dactte de 177 miligramos, contrastada y con enrase automático.

3.10. Digestión de la raspadura.

Se realizará por el procedimiento de digestión en frío a la temperatura aproximada de 20° C., que figura en el anejo 2.

La agitación deberá realizarse con sistemas mecánicos, electromecánicos y electromagnéticos.

Si se utilizan sistemas mecánicos o electromagnéticos, el tiempo de agitación no será inferior a un minuto, dejándose posteriormente la muestra en reposo durante tres minutos antes de proceder al filtrado.

Cuando se utilicen cadenas automáticas de digestión y filtrado (agitado electromagnético) la duración total del proceso de agitación y digestión será de cuatro a cinco minutos, empleando en todo momento el tiempo máximo que la recepción permita.

Los agitadores deberán tener sus extremos con aristas vivas y cortantes.

En caso de avería, la agitación se realizará a mano en envase hermético, efectuándose la operación enérgicamente durante cuarenta y cinco segundos como mínimo, dejando posteriormente al envase que contiene la muestra objeto de análisis en reposo durante cinco minutos.

Deberá repetirse el proceso descrito si la operación no se ha realizado correctamente, por olvido de introducir la varilla agitadora por velocidad y tiempo insuficiente de agitación, por salpicaduras o derrame del líquido, u otras causas que invaliden el proceso.

Los vasos en que se efectúe la digestión deberán ser perfectamente lavados y secados antes de una nueva utilización.

La raspadura no utilizada se conservará dentro de su envase hasta la terminación del análisis o impresión del resultado de su riqueza sacárica, por si fuese precisa la repetición del proceso. La preparación del reactivo se realizará diluyendo convenientemente la solución concentrada de subacetato de plomo obtenida según los métodos ICUMSA, AOAC o COURTONNE que se especifican en el anejo 2.

3.11. Filtración.

La totalidad de la sustancia en digestión se verterá de una sola vez sobre el correspondiente filtro de 200 a 220 milímetros de Ø y filtración normal, empleando los primeros mililitros para enjuagar el vaso receptor. Para la realización del proceso se utilizarán embudos sin vástagos y material resistente a la corrosión, considerando terminado el mismo cuando haya pasado por el filtro todo el líquido.

Si el filtrado no hubiese quedado completamente limpio se repetirá la operación utilizando necesariamente nuevo papel de filtro y excepcionalmente se recurrirá a la adición de dos o tres gotas de ácido acético glacial para conseguir su clarificación.

En el caso de remolachas deterioradas, en que se presente un filtrado nebuloso, podrá conseguirse la clarificación añadiendo una pequeña cantidad de ditionato de sodio antes de la digestión.

Si durante el filtrado e incluso después de finalizada la operación se observan dentro de la masa sólida retenida por el filtro, pequeños fragmentos de remolacha o parte de raspadura, que por haber quedado aprisionada dentro del papel impermeable no hubiera sufrido la obligada digestión, se procederá a una segunda determinación, con nueva pesada de raspadura, desechando totalmente la primera.

Para la mejor ejecución del proceso deberá mantenerse una perfecta limpieza en los vasos receptores de la filtración, lavándose cada media jornada con ácido clorhídrico o acético convenientemente diluido, empleándose de nuevo una vez bien enjuagados y completamente secos.

3.12. Determinación de la riqueza sacárica.

La determinación de la riqueza sacárica del filtrado se efectuará mediante sacarímetro automático electrónico e impresor con precisión de medida o sensibilidad de $0,05^\circ$ S. La totalidad del filtrado deberá atravesar completamente el tubo polarimétrico. En el caso de los sacarímetros automáticos de absorción se considerará que el volumen de muestra succionado es suficiente cuando por pulsaciones sucesivas permanezca estabilizada su indicación digital. En todo caso, la impresión de la medida de la riqueza sacárica se llevará a cabo sólo cuando permanezca fija su lectura.

De producirse alguna avería en el sacarímetro automático electrónico, la determinación de la riqueza se efectuará con sacarímetro óptico datado de tubo continuo.

Con el fin de efectuar con exactitud el redondeo final de las décimas de grado en el valor de la riqueza, los sacarímetros automáticos exhibirán la indicación digital de su lectura con dos cifras decimales. La puesta a cero en los sacarímetros automáticos se realizará de forma que al imprimir la décima quede compensada la aproximación por redondeo de la segunda cifra decimal.

La lectura de la riqueza sacárica se realizará a 20° C., para lo cual el laboratorio de análisis deberá estar convenientemente climatizado, con el fin de mantener una temperatura de 20° aproximadamente.

Los tubos continuos deberán ser lavados con frecuencia y, en todo caso, al final y al principio de cada media jornada de trabajo, dejando, finalmente, los tubos llenos de agua destilada (nunca de ácido acético) hasta el comienzo de la jornada siguiente.

Los sacarímetros deberán ser comprobados diariamente, y cuando interese.

A petición de cualquiera de las partes interesadas en el análisis podrá repetirse la determinación de la riqueza utilizando dos muestras de la raspadura y sometiéndolas al proceso ya indicado. Si la diferencia entre la lectura inicial y la media de las dos últimas muestras es inferior a $0,2^\circ$ S., en más o en menos, se admitirá la primera medición; en caso contrario, tendrá valor la media mencionada.

3.13. Falta de datos.

Cuando por cualquier causa o eventualidades, a la muestra de un cargamento no se pudiera adjudicar su respectivo descuento o polarización, por no haberse podido efectuar los análisis correspondientes, se asignará a dicha muestra la del dato precedente obtenido del mismo cultivador y finca.

En caso de que sean más de una las que carezcan de datos en sucesión inmediata, se harán concurrir a la media las dos muestras precedentes y las dos muestras siguientes.

Si sólo se dispone de un término para el cálculo de la media, se tomará como dato analítico el único, existente, tanto si es el precedente como el sucesivo.

Se reserva la adjudicación de la media general del día en que se efectuaron las entregas, para el caso en que no existan datos del cultivador.

En la cartilla de entrega quedarán debidamente señalados los datos asignados según el método estipulado más arriba, para que no puedan ser tenidos en cuenta en futuros cálculos.

4. Comprobación del equipo de pago por riqueza

4.1. Control de maquinaria y operaciones.

Las Organizaciones Profesionales Remolacheras aludidas en el punto 1.2, por sí o a través de sus representantes en la Comisión de Recepción y Análisis o personal técnico en cada fábrica, gozarán de amplia facultad de control sobre los aparatos e instalaciones de los equipos de pago por riqueza y sobre todas las operaciones de análisis de muestras, desde la toma de la misma hasta la determinación de su riqueza sacárica. Dicho control abarca, por tanto, el funcionamiento de todas las instalaciones, materiales, productos utilizados y a las manipulaciones que se realizan en todo el proceso de recepción y análisis de la remolacha.

La raspadura obtenida con el objeto de determinar el valor comercial de la remolacha no podrá ser utilizada para otro fin, sin que medie acuerdo entre las partes, salvo que la industria destine esas papillas para estudio de la calidad de la remolacha, informando al sector agricultor de los resultados de dicho estudio, una vez se haya llegado a consecuencias válidas. No obstante, y dentro del laboratorio, los técnicos representantes de los sectores agrícola e industrial podrán utilizar la raspadura residual de la muestra, antes de la anulación prevista en el apartado 3.10. Dicha utilización podrá ser realizada para comprobación de los resultados obtenidos con el fin de proponer nuevos análisis contradictorios, siempre que no entorpezca el ritmo de la recepción.

Las fábricas facilitarán los medios precisos para ello.

El horario de la recepción, se determinará por acuerdo entre las partes, de forma que transcurra el menor tiempo posible entre la toma de muestra y su análisis.

El ritmo de trabajo en el laboratorio será continuado y uniforme, sin perjuicio de los períodos de descanso que para el personal estipule la normativa laboral, de forma que todas las operaciones puedan realizarse con la mayor escurpulosidad y garantía, y evitando innecesarias acumulaciones de muestras.

4.2. Comprobación en la sala de tara.

4.2.1. Comprobación de básculas.

– Material.–Pesas contrastadas de:

Una pesa de 50 ó 100 gramos.

Una pesa de 5 kilogramos.

Una pesa de 10 kilogramos.

Dos pesas de 20 kilogramos.

– Método:

Las básculas para la determinación del peso bruto, y neto de muestras, se comprobarán al comienzo de cada jornada con las pesas contrastadas y en cualquier momento, a petición de una de las partes.

Dichas contrastaciones se realizarán usando las mismas pesas para cada una de las básculas.

La pesa de 50 ó 100 gramos se utilizará para comprobar la sensibilidad de la báscula.

4.2.2. Comprobación de lavadoras.

Tanto las lavadoras de eje vertical como las de tambor o eje horizontal deberán ser comprobadas al inicio de la campaña. En las primeras la holgura entre plato y carcasa estará comprendida entre los límites de dos a cuatro milímetros; en las segundas, cuyo desgaste mecánico es prácticamente nulo, la comprobación se ajustará a las normas técnicas originales de su fabricante.

Igualmente, las lavadoras de eje vertical serán revisadas cada quince días de trabajo ininterrumpido, pudiendo rebajarse dicho plazo, a juicio de la Comisión, si se comprueba que el desgaste que se produce es superior al normal y que, como consecuencia, aconseja más rápida revisión.

En todo caso, la comprobación periódica se realizará de forma que no interrumpa el trabajo normal del laboratorio y el proceso de recepción.

Con el fin de comprobar el buen funcionamiento de las lavadoras, las fábricas dispondrán de una malla interceptora fácilmente colocable en el desagüe de las mismas, que retenga, para su estudio, las materias indebidamente arrastradas, para proceder al ajuste de aquéllas.

4.3. Comprobación en el laboratorio de análisis.

4.3.1. Comprobación del grado de finura de la raspadura.

– Material:

Balanza sensible a 10 miligramos.

Mezclador o macerador según método STARMIX, que figura en el anejo 2.

Papel especial impermeable.

Pipeta Le Dotte de 177 mililitros contrastada y con enrase automático.

Reactivos.–Acetato básico de plomo diluido 2,5 a 3° Bx.

– Método: La realización de los ensayos de finura de raspadura exige como condiciones imprescindibles la exactitud de la dosificadora automática y la homogeneización cuidadosa de la totalidad de papilla proporcionada por la raspa, de manera que se obtengan idénticos resultados, cualquiera que sea el lugar de la masa de donde se han tomado las distintas pastas.

De una misma muestra se realizarán dos pesadas de 26 gramos sobre papel tarado, mediante la balanza analítica, eligiéndose una para destinarla a la digestión normal y otra para la prueba de finura.

La destinada para digestión normal se trasladará a la balanza dosificadora, realizándose con ella el proceso automático.

La escogida para la determinación de la finura se introducirá en el macerador, cuya capacidad deberá ser menor de 500 mililitros, y se agregarán 177 mililitros de solución diluida de subacetato de plomo.

Se pondrá en marcha el aparato durante dos minutos.

Se filtrará y se polarizará en sacarímetro automático.

Cuando los resultados de estas pruebas proporcionan lecturas diferentes superiores a 0,2° S., se procederá a la puesta a punto de la raspa, o al cambio de discos por otros totalmente nuevos.

Estos ensayos deberán realizarse cada 3.000 muestras, y con un suficiente número de determinaciones que consoliden de manera indudable la rigurosidad del resultado.

4.3.2. Comprobación de la homogeneización.

De una misma raspadura se harán tres pesadas de 26 gramos cada una, y se procederá a su análisis sacarimétrico, según el método manual de digestión en frío, y empleando el sacarímetro automático.

Se estimará que la realización de la homogeneización es correcta, cuando los resultados de las determinaciones de riqueza correspondientes, sean coincidentes, o la desviación máxima de cualquiera de ellas respecto a su media, sea inferior o igual a 0,2° S.

4.3.3. Comprobación de la inactividad óptica de la solución de subacetato.

– Material:

Balanza analítica, monoplato da sensibilidad de 10 miligramos.

Dos matraces aforados de 200 mililitros, tipo A.

Reactivos.

Sacarosa.

Subacetato de plomo diluido de 2,5 a 3 grados Brix.

Agua destilada.

– Procedimiento:

Se hacen dos pesadas de cinco gramos, exactamente de sacarosa, llevándolas a matraces aforados de 200 mililitros.

Se enrasan los matraces, uno con agua destilada y el otro con el subacetato de plomo sometido a examen.

Se procede a la disolución total de la sacarosa en los dos matraces y se determina con el sacarímetro electrónico la riqueza de la solución.

4.3.4. Comprobación de la dosificadora.

– Material:

Pesas contrastadas de 20, 5, 2 y 1 gramos.
Balanza analítica con sensibilidad de 10 miligramos.
Papeles especiales impermeables y tarados.
Vasos de 250 mililitros.
Brixómetro de 0° a 10° Brix.
Termómetro de 0° a 35° C.
Reactivos: Acetato básico de plomo diluido, 2,5 a 3° Brix.

– Procedimiento:

– Volumen correspondiente a 26 gramos-masa (ver tabla I):

Colocando las pesas correspondientes a 26 gramos en unión de papel especial en el platillo de la dosificadora, se provoca con las manipulaciones correspondientes la salida del subacetato, que se recogerá íntegramente sobre un vaso tarado, seco y limpio.

En la balanza analítica se realiza la correspondiente pesada, que nos dará el peso del volumen de subacetato dosificado, que debe ser $177,96/178,28 \pm 0,05$ gramos a 20° C.

Si no se obtiene el peso exacto, es necesario variar el volumen de evacuación, siguiendo las instrucciones especiales de cada aparato que proporcionen los constructores.

– Volumen correspondiente a 25 y 27 gramos-masa (ver tabla 2):

Previa colocación sobre el platillo de las pesas correspondientes a 25 gramos y la hoja de papel necesaria, se procede del mismo modo anterior.

El volumen proporcionado debe corresponder a un peso de $171,12 \pm 0,05$ gramos, a 20° C. para 25 gramos.

Para un peso de 27 gramos se obtendrán $184,79 \pm 0,05$ gramos, a 20° C.

Si se obtiene demasiada solución a 25 gramos e insuficiente a 27 gramos es debido a que la amplitud (es decir, la sensibilidad) de la balanza no es suficiente.

Se remedia, en cada caso particular, realizando cuidadosamente las indicaciones propias que para este objeto señalan los fabricantes.

Las masas en gramos de un volumen de solución de subacetato de 2,5 por 100 a temperaturas comprendidas entre 15 y 25° C., correspondientes a pesadas de 25, 26 y 27 gramos, se encuentran recopiladas en la tabla adjunta a las presentes normas.

Igualmente, se podrá realizar la comprobación por procedimiento volumétrico, teniendo en cuenta la relación $177/177,3$ mililitros para 26 gramos de papilla, empleando material de 0,1 mililitros de precisión a 20° C.

En los dosificadores que realizan su función por pesada estas comprobaciones se deben efectuar por medio del volumen proporcionado al peso de la papilla. En aquellas que lo realizan por volumen se deben comprobar por pesada proporcionada al volumen dosificado.

4.3.5. Comprobación del sacarímetro.

Para cada aparato es imprescindible e indispensable consultar las instrucciones suministradas por el constructor.

Comprobación del cero. El aparato está correctamente regulado a cero cuando al introducir el tubo lleno de agua destilada la lectura sea cero.

Los tubos que se utilicen tendrán una longitud que debe ser rigurosamente exacta, por lo que se utilizarán tubos controlados.

Comprobación de la escala del sacarímetro.–Esta comprobación se hace mediante las placas de control de cuarzo suministradas por el constructor, las cuales llevan una inscripción en grados de azúcar. Al introducir una placa en el aparato, la lectura debe corresponder a esta inscripción.

Se recomienda emplear placas cuyo valor en grados de azúcar esté próximo al de la polarización que ha de medirse. Durante este control, la temperatura de la placa de cuarzo debe ser igual a la del sacarímetro, 20° C.

En el caso de sacarímetro de compensación por cuña de cuarzo y si la temperatura es ligeramente diferente a 20°C, en la práctica no debe realizarse ninguna corrección, a condición de que la placa de cuarzo se encuentre siempre a idéntica temperatura a la del sacarímetro.

En el caso de polarímetro de escala circular (no compensado por cuña de cuarzo), no influye la temperatura del aparato, pero es preciso tener en cuenta la temperatura de la placa de control cuando aquélla se desvía de 20° C.

$$ST = S_{20} [1 + 0,00014 (t-20)]$$

(Donde t es la temperatura a la que se encuentra la placa de cuarzo.)

Las lecturas con los sacarímetros de absorción se harán pulsando el botón de la aspiración del líquido, teniendo cuidado que la cantidad de líquido absorbido sea la suficiente, y que se apreciará cuando, con pulsaciones sucesivas del botón, se obtenga la misma lectura siempre.

Se pondrá también mucho cuidado en evitar la formación de burbujas de aire en la célula de estos sacarímetros; a tal fin, antes de iniciar el trabajo es conveniente pasar por la célula, por aspiración, una solución acuosa a la dilución apropiada de un detergente especial para vidrio de laboratorio, seguido de varios lavados con agua destilada.

Las correspondientes comprobaciones de los sacarímetros de absorción deberán hacerse necesariamente con agua destilada y solución de sacarosa pura, con título conocido y próximo al de la polarización observada.

5. Organización y actuación del personal en el laboratorio de pago por riqueza

5.1. Los laboratorios de pago por riqueza deben estar dotados de todo el material necesario y de cuanto personal se precisa para desempeñar perfectamente su cometido y realizar el trabajo de acuerdo con las normas del presente Reglamento y con el material de recambio necesario para efectuar las reparaciones de las averías más frecuentes, con la máxima rapidez y diligencia.

5.2. La azucarera nombrará a un solo titulado, superior o medio, como Jefe del equipo de pago por riqueza, el cual será directamente responsable de la disciplina y del comportamiento del personal destinado por la fábrica al laboratorio.

5.3. Las Organizaciones profesionales remolacheras, aludidas en el punto 1.2, estarán representadas, a todos los efectos de las presentes normas reglamentarias, por los miembros representantes de los agricultores de la Comisión de Recepción y Análisis por ellos designados, y aquéllas, a su vez, podrán nombrar empleados en número proporcionado a la gestión del control que deben realizar. Entre dichos empleados habrá, como Jefe de equipo, cuando menos un Técnico Superior, de Grado Medio o experto de probada experiencia, dentro de cada fábrica, responsable de la jerarquía y disciplina del personal dependiente de las Comisiones de zona, que será el único autorizado para hacer las observaciones oportunas al Jefe de equipo de la fábrica receptora de la remolacha.

5.4. En caso de desacuerdo de los Jefes de equipo, será condición imprescindible para que el asunto pase a la resolución de la Comisión de Recepción y Análisis levantar acta, en la que cada uno de los Técnicos precise claramente las causas que la motivan.

No podrán los mencionados Técnicos, por razón alguna, negarse a contribuir a la redacción del acta y subsiguientemente, estampar su firma.

Toda acta llevará claramente expresada la parte (industrial o agrícola) que ha provocado la disconformidad o solicitado su levantamiento.

Las actas deberán dirigirse a la Comisión de Recepción y Análisis, por duplicado, entregando copias a la Dirección de la fábrica y a la Organización profesional remolachera, aludida en el punto 1.2, correspondiente.

6. Medidas a adoptar en caso de avería en las instalaciones

De acuerdo con lo establecido en el apartado 1.2, es atribución de la Comisión de Recepción y Análisis, previa consulta a los servicios técnicos correspondientes, la adopción de las medidas necesarias si se produjesen averías en cualquiera de los aparatos que

componen la instalación de recepción y análisis. Estas medidas, de carácter excepcional, pueden alcanzar desde la utilización de medios manuales hasta la utilización de sistemas comparativos y estadísticos que sean racionalmente lógicos, para el conocimiento del tipo de descuento y riqueza sacárica a aplicar. En cualquier caso, le compete a la Comisión la vigilancia de las medidas que se adopten para la más rápida reparación de los aparatos averiados.

7. Disposición adicional

Además de los posibles convenios previstos en el Reglamento se autoriza excepcionalmente la formalización de acuerdos sobre las materias reguladas y que puedan concertarse entre cultivadores e industriales, tanto a nivel nacional como de zona, provincia o fábrica, previa aprobación conjunta de los Ministerios de Industria y Energía y de Agricultura.

De tales acuerdos se enviarán copias a la Asociación General de Fabricantes de Azúcar, a la Confederación Nacional Española de Cultivadores de Remolacha y Caña Azucarera, a las Comisiones de Zona correspondientes, así como a las Comisiones de Recepción y Análisis afectadas, para la vigilancia de su debido cumplimiento.

8. Disposiciones transitorias

1.^a En relación con lo establecido en el apartado 2.2.2 del presente Reglamento, y teniendo en cuenta la situación de las instalaciones actuales de longitud de las planchas de las básculas automáticas de pesaje de vehículos en determinadas fábricas, se autoriza la continuidad de funcionamiento de las mismas, debiendo reemplazarse por planchas de la longitud adecuada (16 metros) en los siguientes plazos:

- 40 por 100 el primer año, y
- 30 por 100 cada uno de los dos años siguientes, a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento.

2.^a Por lo que se refiere al apartado 5.3, los expertos que se mencionan como posibles Jefes de equipo se considerarán como situación a extinguir, debiendo las Organizaciones profesionales remolacheras, aludidas en el punto 1.2, ir sustituyendo a dichos expertos por cualesquiera de los otros titulados, conforme los primeros vayan cesando en sus actividades.

No obstante, y si así conviniera a las mencionadas Organizaciones profesionales remolacheras, los citados expertos podrán prestar sus servicios en diferentes fábricas, incluso en distintas provincias.

3.^a En las recepciones donde se utilicen procesos mecánicos de datos para la confección de libros de básculas, éstos, de mutuo acuerdo, serán adaptados a las posibilidades del ordenador, si bien la fábrica facilitará periódicamente estados-resumen con los datos indicados en el apartado 2.2.7.

TABLA NÚMERO 1
MASA EN GRAMOS DE UN VOLUMEN DE AGUA PURA

Volumen temperatura en °C	25 gramos		26 gramos		27 gramos	
	170,20 cm ³	170,50 cm ³	177,00 cm ³	177,30 cm ³	183,80 cm ³	184,10 cm ³
15	169,85	170,15	176,65	176,96	183,43	183,76
16	169,83	170,12	176,63	176,93	183,40	183,74
17	169,80	170,09	176,59	176,90	183,36	183,70
18	169,76	170,06	176,58	176,87	183,34	183,67
19	169,74	170,03	176,53	176,83	183,30	183,64
20	169,70	170,00	176,50	176,80	183,27	183,60
21	169,67	169,96	176,46	176,76	183,22	183,56
22	169,63	169,92	176,41	176,72	183,19	183,52

Volumen temperatura en °C	25 gramos		26 gramos		27 gramos	
	170,20 cm ³	170,50 cm ³	177,00 cm ³	177,30 cm ³	183,80 cm ³	184,10 cm ³
23	169,59	169,83	176,38	176,68	183,14	183,48
24	169,54	169,84	176,34	176,64	183,09	183,43
25	169,51	169,80	176,29	176,59	183,05	183,39

TABLA NÚMERO 2
**MASAS EN GRAMOS DE UN VOLUMEN DE SOLUCIÓN DE SUBACETATO DE Pb
AL 2,5 POR 100**

Volumen temperatura en °C	25 gramos		26 gramos		27 gramos	
	170,20 cm ³	170,50 cm ³	177,00 cm ³	177,30 cm ³	183,80 cm ³	184,10 cm ³
15	171,27	171,58	178,12	178,42	184,95	184,96
16	171,24	171,52	178,08	178,38	184,94	184,91
17	171,22	171,50	178,06	178,36	184,90	185,29
18	171,18	171,47	178,03	178,33	184,88	185,24
19	171,15	171,44	178,00	178,30	184,82	185,22
20	171,12	171,40	177,98	178,26	189,79	185,19
21	171,08	171,37	177,92	178,22	184,74	155,16
22	171,05	171,33	177,88	178,18	184,71	185,12
23	171,00	171,30	177,85	178,15	184,67	185,08
24	170,96	171,25	177,81	178,11	184,63	185,04
25	170,92	171,21	177,76	178,06	184,58	185,00

TABLA NÚMERO 3
RELACIÓN ENTRE GRADOS BRUX Y PESO ESPECÍFICO

Grados Brix	Peso específico 20/20°
2,0	1,00780
2,1	1,00819
2,2	1,00859
2,3	1,00898
2,4	1,00937
2,5	1,00977
2,4	1,01015
2,7	1,01055
2,8	1,01094
2,9	1,01134
3,0	1,01173
3,1	1,01213
3,2	1,01252
3,3	1,01292
2,4	1,01331
3,5	1,01371
3,6	1,01410
3,7	1,01450
3,8	1,01490
3,9	1,01529
4,0	1,01569

Nota: Números extraídos o interpolados de la tabla publicada en los Métodos de Análisis AOAC. 12.ª edición, 1975, página 990.

ANEJO 2

MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA RIQUEZA SACÁRICA

1. Determinación sobre raspadura

1.1. Digestión en frío (método manual).

Material:

Batidora o amasadora mecánica.

Balanza analítica sensible a 10 miligramos.

Papeles especiales de igual peso, de 10 x 10 centímetros, Impermeables y fácilmente disgregables.

Bureta «Le Doctte» de 177 milímetros, contrastada, con enrase automático.

Recipiente de plástico de 250 miligramos, con cierre hermético, de boca ancha, con un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

Embudo sin vástago y papel de filtro de 200-220 milímetros de diámetro de filtración normal.

Sacarímetro con escala internacional de azúcar, dotado de tubo polarímetro de 400 ó 200 milímetros.

Reactivo:

Disolución de subacetato de plomo de 2,5-3° Brix.

Procedimiento:

La totalidad de la raspadura obtenida, procedente de las diversas remolachas de la muestra, se somete a un batida o amasado en la homogeneizadora mecánica durante veinte segundos, como mínimo, con una parada a la mitad de dicho tiempo para desprender de las paredes del recipiente la papilla adherida.

Esta homogeneización se llevará a cabo de forma que no se produzca, en absoluto, separación de jugo.

Sobre un papel tarado impermeable se pesan exactamente 26 gramos de raspadura homogeneizada.

Se introduce la raspadura en el recipiente de cierre hermético y se añaden 177-177,3 mililitros del reactivo a 20°C, ajustando la tapa cuidadosamente.

La mezcla se sacude enérgicamente durante cuarenta y cinco segundos, como mínimo, dejándola en reposo cinco minutos.

La solución se agita de nuevo y se vierte sobre un filtro de pliegues de 200-220 milímetros, desechándose los primeros mililitros que se utilizarán para enjuagar el vaso receptor.

Si el filtrado no hubiese quedado completamente limpio se repetirá la filtración sobre un nuevo papel de filtro, y excepcionalmente, se recurrirá a la adición de dos o tres gotas de ácido acético glaciar para conseguir su clarificación.

En el caso de remolachas deterioradas, puede conseguirse la clarificación del filtrado nebuloso, añadiendo una pequeña cantidad de ditionato de sodio antes de la digestión.

El líquido filtrado se polariza a 20° C, en tubo de vidrio de 400 ó 200 milímetros. La lectura de sacarímetro da directamente el tanto por ciento de sacarosa en el primer caso, y multiplicándola por dos, en el segundo.

1.2. Digestión en frío (Método «Starmix»).

Material:

Balanza analítica sensible a 10 miligramos.

Papeles especiales, impermeables, fácilmente disgregables, de igual peso y de 10 x 10 centímetros.

Macerador o mezclador «Starmix», con vaso de vidrio de capacidad no superior a los 500 mililitros, de cierre hermético y juego de cuchillas con cojinete, de fácil recambio.

Bureta «Le Doctte» de 177 milímetros, contrastada, con enrase automático.

Embudo sin vástago y papel de filtro de 200 a 220 milímetros, de filtración normal.

Sacarímetro con escala internacional de azúcar.

Reactivo:

Solución de subacetato de plomo 2,5 - 3° Brix.

Procedimiento:

De la raspadura, seleccionada y previamente homogeneizada, se pesan 26 gramos exactamente, sobre papel impermeable, y se vierten sobre el vaso de macerador.

Se añaden 177-177,3 mililitros de reactivo y se coloca la tapadera al vaso, asegurando su cierre hermético. Conéctese el macerador y manténgase en movimiento durante tres minutos a, 12.000 r.p.m.; para lo cual debe usarse un regulador automático de tiempo.

Déjese enfriar antes de realizar la filtración y luego palarícese a 20° C, en tubo de 400 mililitros para obtener directamente la riqueza.

2. Preparación de la solución de subacetato de plomo

2.1. Solución concentrada (50,5-54° Brix a 20° C).

Cualquiera que sea el método escogido para su preparación, esta solución deberá protegerse del dióxido de carbono del aire, empleando frascos con tapones provistos de cal sodada.

Método ICUMSA:

La mejor manera de preparar la solución concentrada de subacetato de plomo se consigue disolviendo en agua destilada o desmineralizada recién hervida acetato de plomo básico sólido y anhidro, según Horne: ajustando la solución a 20° C hasta conseguir un peso específico de 1,23-1,25, debiendo entonces contener entre 9,8 y 10,5 gramos por 100 mililitros de plomo, en forma básica (calculado como OPb).

Método AOAC:

Se activa litargirio calentándolo durante 2,5-3 horas, en mufla a 650-870° C. El producto enfriado deberá tener color amarillo limón.

Durante treinta minutos, se hierve un litro de agua destilada o desmineralizada, con 430 gramos de acetato neutro de plomo cristalizado, químicamente puro, y 130 gramos de litargirio recientemente activado. La mezcla se deja enfriar y reposar.

El líquido que sobrenada se filtra; luego se diluye con agua destilada o desmineralizada recientemente hervida, hasta contener a 20° C un peso específico de 1,23-1,25, que corresponde a 50,5-54° Brix.

Método «Courtonne»:

Disolver 350 gramos de acetato neutro de plomo cristalizado, químicamente puro, en 825 mililitros de agua destilada o desmineralizada.

Para conseguir la disolución completa se añaden 48,5 mililitros de amoníaco de 0,91 litros de densidad a 20° C, procediéndose con adiciones sucesivas de pequeñas cantidades, agitando simultáneamente la mezcla.

El reactivo así preparado debe tener una densidad a 20° C, por lo menos de 1,208, que corresponde a 46,2° Brix.

La solución obtenida, según las indicaciones de este último método, sólo deberá utilizarse para la elaboración de soluciones diluidas.

2.2. Solución diluida (2,5-3° Brix a 30° C).

Disolver cinco partes de la solución concentrada, preparada según los métodos ICUMSA o AOAC, en 100 partes de agua destilada o desmineralizada.

Partiendo del reactivo de «Courtonne», se toman 400 mililitros del mismo y se va añadiendo agua destilada o desmineralizada hasta lograr alcanzar los 10 litros.
En todo caso, se debe comprobar que el Brix resultante es a 20° C el deseado.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es