

- 5.2.4.6. Título de la cinta en unidades TEX.
- 5.2.4.7. Título de la fibra en unidades TEX.
- 5.2.4.8. Título del filamento del cable de que procede, para cintas resultantes de rotura por tracción.
- 5.2.4.9. Rizado o sin rizo.
- 5.2.4.10. Tipo (brillante o mate).
- 5.2.4.11. Color.
- 5.2.4.12. Indicación expresa en cada embalaje de ausencia o presencia de fibras de recuperación y/o regeneradas. En el caso de presencia, indicación de su porcentaje.
- 5.2.4.13. Indicación expresa en cada embalaje de las condiciones técnicas de obtención de la cinta:
Peinado convencional, cable convertido:
a) Por tracción.
b) Por cizallamiento.
- 5.2.4.14. Indicación expresa en cada embalaje si la cinta es resultado de doblado y/o repeinado de cintas originales de fibras de longitud nominal diferente y proporción de cada una de ellas.
- 5.2.4.15. Indicación expresa en cada embalaje si la cinta es resultado de doblado y/o repeinado de cintas originales de fibras de título nominal diferente y proporción de cada una de ellas.
- 5.2.4.16. Indicación expresa en cada embalaje si la cinta es resultado de doblado y/o repeinado de cintas de fibras de condiciones técnicas diferentes y proporción de cada una de ellas.
- 5.2.4.17. Cada unidad de embalaje deberá contener copia del diagrama de fibras representativas del lote.

Las indicaciones que se exigen en los apartados 12 al 17 podrán omitirse en los embalajes siempre que figuren en la documentación necesaria para su despacho aduanero.

5.3. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de representación que induzcan a confusión en cualquiera de los puntos expuestos definidos en los apartados anteriores

Se faculta al Subsecretario de Comercio para que, teniendo en cuenta las circunstancias que concurren en ciertos mercados, autorice la supresión de algunas de las especificaciones que se exigen para el marcado de las unidades de arrollamiento y/o del embalaje.

6. INSPECCIÓN

6.1. La exportación e importación de las fibras textiles, artificiales y sintéticas a que se refiere la presente Orden queda sometida a la inspección del SOIVRE, a quien corresponde la exigencia del cumplimiento de estas normas.

6.2. Las Aduanas no despacharán partida alguna de estos productos si no se presenta el certificado del SOIVRE acreditativo de que la misma reúne las condiciones exigidas para su salida o entrada en territorio nacional. A estos efectos las firmas exportadoras o importadoras están obligadas a solicitar del SOIVRE, por sí o a través de sus representantes autorizados, la inspección de la mercancía.

En las solicitudes de inspección deben figurar todos los datos que sirvan para una perfecta identificación del lote o de la partida objeto de inspección, como número de bultos y peso de los mismos, marcas, características técnicas y clasificación comercial; si se trata de cintas de fibras paralelizadas, deberá acompañarse copia del diagrama de fibras representativo del lote.

6.3. La determinación de las características técnicas o parámetros, tolerancias, muestreos y métodos de ensayo se registrarán, en principio, por las normas BISFA (Bureau International pour la Standardisation des Fibras Artificielles) vigentes, y las que en el futuro se publiquen o actualicen.

6.4. Las mercancías que no reúnan los requisitos exigidos en la presente norma serán declaradas por el SOIVRE no aptas para la exportación o importación. Si, a juicio del SOIVRE, existiese malicia o fraude por parte de la firma comercial, consignatario, agente, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, dando audiencia al interesado de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 533/1964, de 27 de febrero.

6.5. La exportación o importación de estos productos sólo podrá realizarse por los puertos de Barcelona y Bilbao. Se faculta al Subsecretario de Comercio para que pueda ampliar los puntos de entrada o salida del territorio nacional, de acuer-

do con las necesidades del comercio y teniendo en cuenta las disponibilidades de medios y de personal del Servicio de Inspección.

7. NORMAS ADMINISTRATIVAS

A partir de la fecha de entrada en vigor de esta disposición las licencias y declaraciones de importación o exportación deberán especificar claramente la denominación del producto, características técnicas y categoría comercial, de acuerdo con las definiciones de la presente Orden.

Las licencias de exportación o importación no podrán ser trasladadas de Aduana.

8. DISPOSICIÓN FINAL

Se autoriza al Subsecretario de Comercio a dictar las disposiciones precisas para regular la importación o la exportación de los productos amparados por las categorías comerciales señaladas en el epígrafe 2.1, atendiendo a la coyuntura y necesidades del mercado.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años. Madrid, 18 de marzo de 1968.

GARCIA-MONCO

Ilmos. Sres. Subsecretario de Comercio y Directores generales de Comercio Exterior y de Política Comercial.

ORDEN de 2 de mayo de 1968 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el apartado segundo del artículo cuarto de la Orden ministerial de fecha 31 de octubre de 1963, Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican son los que expresamente de detallan para los mismos:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm/neta
Carne refrigerada de añojos.	Ex. 02.01 A-1-a	16.680
Carne congelada deshuesada	Ex. 02.01 A-1-b	12.510
Canales cerdo congelados ...	Ex. 02.02 A-2-b	12.510
Pollos congelados	02.02 A	10
Pescado congelado	Ex. 03.01 C	10.050
Cefalópodos congelados	Ex. 03.03 B-5	3.336
Garbanzos	07.05 B-1	2.502
Lentejas	07.05 B-3	2.502
Cebada	10.03 B	1.150
Maíz	10.05 B	1.095
Sorgo	10.07 B-2	1.251
Mijo	Ex. 10.07 C	884
Semilla de algodón	12.01 B-1	834
Semilla de cacahuete	12.01 B-2	1.230
Semilla de cártamo	12.01 B-4	834
Aceite crudo de cacahuete ...	15.07 A-2-a-2	6.977
Aceite crudo de soja	15.07 A-2-a-3	3.002
Aceite crudo de algodón	15.07 A-2-a-5	2.502
Aceite refinado de cacahuete.	15.07 A-2-b-2	8.477
Aceite refinado de soja	15.07 A-2-b-3	4.502
Aceite refinado de algodón ...	15.07 A-2-b-5	3.753
Aceite crudo de cártamo	Ex. 15.07 C-4	2.502
Aceite refinado de cártamo ..	Ex. 15.07 C-4	3.753
Harina de pescado	23.01	10

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta las trece horas del día 9 de mayo corriente.

En el momento oportuno se determinará por este Departamento la cuantía y vigencia del derecho regulador del siguiente periodo.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 2 de mayo de 1968.

GARCIA-MONCO

Ilmo. Sr. Director general de Comercio Exterior.

CIRCULAR número 5/1968 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se dictan normas para el desarrollo del artículo 23 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 de octubre de 1967 sobre análisis de aceites por los Laboratorios.

FUNDAMENTO

El artículo 23 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 de octubre último («Boletín Oficial del Estado» número 263, del día 3 de noviembre), reguladora de la campaña oleícola 1967/68, dispone en cuanto se refiere a la realización de análisis en los laboratorios que las determinaciones a efectuar por éstos han de ajustarse a los procedimientos técnicos que se establezcan previamente por esta Comisaría General de Abastecimientos.

Viene indudablemente impuesta tal decisión a fin de corregir en cuanto sea posible la disparidad de criterios observada en los boletines de análisis extendidos por los distintos laboratorios, como consecuencia de que en unas provincias se da validez a una prueba determinada y en otras se la considera sin fuerza probatoria de fraude, acusándose aún más dicha diferencia de apreciación entre los análisis inicial y contradictorio e incluso dirimente practicados en un mismo expediente en tramitación.

Se pretende con ello conseguir un trato de igualdad para todas las personas físicas y jurídicas implicadas en la comercialización de los aceites en sus diferentes escalones no sólo en el acto de la realización de los análisis, sino también en el momento en que deben sustanciarse las actuaciones para fijar la responsabilidad exigible por los fraudes puestos de manifiesto en los dictámenes de los laboratorios.

Con la unificación de las determinaciones a realizar en los análisis de aceites se logrará la evidente ventaja de centrar todas las actuaciones en la comprobación de las características fisicoquímicas de los caldos reconocidos por medio de unos procedimientos técnicos garantizados y reproducibles que por un lado ofrezcan seguridad a la industria y al comercio de actividad honesta y por otra parte no permitan subterfugios o salidas hábiles en razón al empleo de técnicas imperfectas como venía sucediendo hasta ahora en muchos casos. Se ha omitido deliberadamente todas aquellas otras que sin desconocer el gran valor e importancia que tienen en el reconocimiento de las materias grasas constituyen técnicas más laboriosas que exigen para su ejecución un instrumental costoso y/o un personal altamente especializado, lo cual no se puede pretender exista en todos los laboratorios que se ocupan en el país de la vigilancia comercial alimentaria.

Así, al estar señaladas al propio tiempo unas especificaciones comerciales concretas en las circulares reguladoras de las campañas oleícolas, pueden completarse perfectamente con las actuaciones analíticas, en la comprobación por métodos previamente señalados de que las muestras sometidas a investigación presentan las características físicas y químicas exigibles al producto de que se trata para ser vendido bajo la denominación comercial exhibida.

Lógicamente las pruebas analíticas que se señalan en la presente Circular son en todo caso de realización viable en los laboratorios normalmente dotados de material, por lo que no deberán ser utilizados aquellos que no estén en condiciones técnicas de efectuar las determinaciones que se exigen.

Por todo lo expuesto, esta Comisaría General dispone lo siguiente:

NORMAS SOBRE REALIZACIÓN DE ANÁLISIS

A partir del día siguiente al de la publicación de la presente Circular en el «Boletín Oficial del Estado» todos los análisis de aceites comestibles que se recaben de los laboratorios por este Centro y sus Delegaciones Provinciales deberán ser realizados con arreglo a las normas que se señalan a continuación, siguiendo las técnicas indicadas.

De la misma forma en los análisis contradictorios deberán realizarse únicamente estos procedimientos analíticos y en el caso de que exista discrepancia, basada en la interpretación de dichas determinaciones, el análisis dirimente se encomendará a un Centro especializado de ámbito nacional, que someterá la muestra de aceite en primer lugar a las mismas pruebas efectuadas anteriormente, y en el caso de que considere que los resultados no cumplen las especificaciones de calidad y criterios de pureza exigidos podrá realizar aquellas técnicas adecuadas que estime más eficientes para emitir su dictamen.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

1. Caracteres organolépticos.

Deberán observarse en todas las muestras de aceite que reciban los laboratorios, aunque sólo se hará constar en el boletín correspondiente cuando se aprecien características anormales o en el caso de que se solicite expresamente.

Los caracteres organolépticos correctos para toda clase de aceites serán los siguientes:

- Aspecto: Limpio y transparente, mantenidos a una temperatura de $20 \pm 2^\circ\text{C}$ durante un periodo de veinticuatro horas.
- Olor y sabor: Normales según el tipo de aceite y con sus aromas propios y característicos, sin que se adviertan en ningún caso, síntomas organolépticos de rancidez.
En el caso de los aceites de oliva los comercializados bajo las denominaciones de «extra», «fino» y «puro» tendrán unas características organolépticas absolutamente irreprochables; para los aceites «corrientes» habrá una mayor tolerancia, siendo, no obstante, aceptables.
- Color: Podrá variar del amarillo al verde. Para su medición se utilizará la especificación con arreglo a la escala de índices ABT (Norma UNE 55 021) para los aceites de oliva y de orujo. Para los demás aceites refinados de semillas se medirá el color en el sistema Lovibond.

Los límites de color para los diversos tipos de aceites serán:

Para los aceites vírgenes y puros de oliva no se fijan límites en la escala.

Para el aceite refinado de oliva no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,5 mililitros de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas en el sistema ABT.

Para el aceite de orujo no será más intenso de un mililitro de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas en el sistema ABT.

Para los demás aceites de semillas refinados el color se medirá en cubeta de 5 $\frac{1}{4}$ pulgadas Lovibond, admitiéndose los siguientes límites:

- Aceite de soja: No superior a 3,5 unidades rojas (Norma UNE 55 069).
- Aceite de cacahuete: No superior a 10 unidades amarillas y dos unidades rojas.
- Aceite de girasol: No superior a 25 unidades amarillas y dos unidades rojas.
- Aceite de algodón: No superior a siete unidades rojas (Norma UNE 55 043).
- Aceite de cártamo: No superior a siete unidades rojas y 10 unidades amarillas.
- Aceite de colza: No superior a 15 unidades amarillas y una unidad roja.
- Aceite de maíz: No superior a 70 unidades amarillas y cinco unidades rojas.
- Aceite de pepita de uva: No superior a 35 unidades amarillas, cuatro unidades rojas y cinco unidades azules.

2. Humedad y materias volátiles (anexo 1).

Esta determinación se realizará únicamente cuando se haga constar de forma expresa por el Organismo o Entidad que solicita el análisis, no siendo necesario hacerla cuando la razón de dicho análisis obedezca a la sospecha de un posible fraude por mezcla de otro tipo de aceite diferente al señalado en la etiqueta.

Los valores máximos tolerados para la humedad y materias volátiles, determinados en estufa a 105°C , serán los siguientes:

- Para los aceites de oliva vírgenes: 0,2 por 100.
- Para los aceites puros de oliva y demás tipos de aceites refinados: 0,1 por 100.