

ORDEN de 14 de marzo de 1961 sobre utilización de letras de cambio en la Región Ecuatorial.

Ilustrísimo señor:

Constituye la letra de cambio instrumento jurídico de una de las formas del crédito, y es una de las condiciones que regulan su empleo la del pago del impuesto de timbre según escala gradual. Siendo autónoma en la obtención y administración de sus recursos la Hacienda de la Región Ecuatorial, para la exacción del impuesto de timbre se utilizan los efectos timbrados elaborados por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, con la única diferenciación de estampar sobre los mismos la expresión «Región Ecuatorial». Para que aquella necesidad sea atendida debidamente, salvaguardando los derechos de la Hacienda, y ante la contingencia de que las existencias de algunas clases de letras de cambio puedan quedar agotadas antes de la nueva provisión de tales efectos timbrados que se reciba de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

1.º Se autoriza a la Administración de la Región Ecuatorial para que las letras de cambio de la clase décimosexta puedan ser habilitadas para su empleo en sustitución de todas las demás letras de cambio de clases superiores mediante la adhesión a aquella de los timbres móviles que sean necesarios para completar el valor de la clase correspondiente.

2.º Las diferentes clases de letras de cambio así habilitadas tendrán plena validez a efectos jurídicos y fiscales.

3.º Por la Dirección General de Plazas y Provincias Africanas se darán las instrucciones convenientes para el desarrollo de la presente Orden.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 14 de marzo de 1961.

CARRERO

Ilmo. Sr. Director general de Plazas y Provincias Africanas.

MINISTERIO DE INDUSTRIA

ORDEN de 1 de marzo de 1961 por la que se dictan normas para el nombramiento de Ingenieros Jefes de Distritos Mineros.

Ilustrísimo señor:

Por Orden ministerial de 21 de noviembre de 1955, ampliada por Orden de 24 de octubre de 1957, se promulgaron las normas para la provisión de todas las vacantes de Ingenieros y de Ayudantes de Minas, sin perjuicio de lo que determina, cuando las necesidades del servicio lo requieran, la Ley de 2 de marzo de 1939, en lo que a facultades de nombramiento por esta razón se refiere.

La aplicación de las citadas normas por la Comisión Permanente Clasificadora, al estimar los méritos de los concursantes con automatismo valorativo y hacerlo solamente de las solicitudes presentadas, restringe las propuestas excesivamente en cuanto a los nombramientos de Ingenieros Jefes de Distrito Minero, puestos clave y de importancia esencial para la buena organización administrativa de la minería, lo que aconseja una ampliación de las posibilidades en dichas propuestas, incluyéndose en las mismas otros Ingenieros en condiciones de ocupar estas vacantes, de forma que la resolución superior pueda seleccionar apreciando no sólo los valores profesionales, sino también los factores humanos y sociales.

Asimismo conviene regular las propuestas y consiguientes nombramientos cuando no exista ningún peticionario para alguna vacante de Jefe de Distrito Minero.

Por lo expuesto,

Este Ministerio, de acuerdo con la propuesta de esa Dirección General y con el informe del Consejo Superior de Minería, ha tenido a bien aprobar las siguientes normas complementarias y parcialmente modificativas de las dispuestas en la Orden de 21 de noviembre de 1955:

Norma A)

La Comisión Permanente Clasificadora hará las propuestas de nombramiento de Ingenieros Jefes de Distritos Mineros en una relación única en orden de preferencia, debidamente razonado.

Norma B)

Dicha relación comprenderá a todos los solicitantes que cumplieran las condiciones reglamentarias del concurso y a todos los Ingenieros Jefes no solicitantes que estuvieran sin destinar, o con destino provisional, o como sobrantes de plantilla, o destinados en el mismo Distrito.

Norma C)

Si a juicio de la Comisión Permanente Clasificadora la relación referida en las normas anteriores fuese insuficiente será potestativo de la misma el incluir en ella a los más modernos de la categoría de Ingenieros Jefes, en número a señalar en cada caso libremente por la citada Comisión, comenzando por el de menor antigüedad en el día final del plazo de presentación de solicitudes, supuesto realizado todo el movimiento de personal con efectos hasta dicha fecha.

Norma D)

Se exceptuará de la propuesta de provisión forzosa a los que ocupen ya plazas de Ingenieros Jefes, así como a los Ingenieros afectos al Instituto Geológico y Minero de España, a las Escuelas Superiores Técnicas de Ingenieros y a las de Facultativos o Peritos de Minas.

Norma transitoria

Las normas contenidas en esta disposición se aplicarán desde el momento en que se publique en el «Boletín Oficial del Estado» a la provisión de todas las vacantes no cubiertas de Ingenieros Jefes de Distrito Minero, incluso a aquéllas cuya tramitación y anuncio se estén ajustando a las normas que regían anteriormente.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 1 de marzo de 1961.

PLANELL

Ilmo. Sr. Director general de Minas y Combustibles.

MINISTERIO DE COMERCIO

RESOLUCION de la Dirección General de Comercio Exterior por la que se establecen las normas técnicas para la exportación de almendra.

Definición

Se designa con el nombre de almendra al fruto seco de la especie vegetal *Prunus Amygdalus B.*

Por su presentación en el comercio, se distingue la almendra en cáscara y la almendra en grano, según la semilla conserve o no el endocarpio leñoso que la protege.

El sabor del grano determina la diferenciación de las almendras en dulces y amargas.

A.—ALMENDRAS DULCES

Esta clase de almendras se presentará en el momento de su exportación, sana, seca, limpia y sin enranciar.

a) Almendras en grano

Pueden exportarse seleccionadas o sin seleccionar, distinguiéndose las clases comerciales que se indican seguidamente.

1. Seleccionadas o «Selected».

Son las de una misma variedad y con características similares, debiendo presentarse enteras y con aspecto uniforme.

Las tolerancias máximas en peso admitidas para los diferentes tipos de este grupo son:

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, 0,25 por 100.
Para podridas, rancias, mohosas, apollilladas, con goma o resacas o manchadas, el 1 por 100.

Los defectos del párrafo anterior que produzcan sabores desagradables no rebasarán el 0,25 por 100.

- Para dañadas mecánicamente, el 8 por 100.
- Para amargas, el 1 por 100.
- Para trozos, el 1 por 100.
- Para granos de variedades dulces no similares, el 5 por 100.

Dentro de este grupo de almendras en grano seleccionadas se incluyen los siguientes tipos:

Valencias

Así se denominan comercialmente las almendras de variedades comunes y otras de características similares. Para su exportación se admite un máximo del 3 por 100 del peso de gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de seleccionadas.

Esperanzas

Son las almendras de la variedad «esperanza» y similares que se caracterizan por su forma acorazonada y piel fina. Para su exportación se admite un máximo del 5 por 100 del peso de gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de seleccionadas.

Larguetas

Son las almendras de la variedad «Desmayo» y similares, que tienen el grano de forma alargada y puntiaguda y piel fina. Para su exportación se admite un máximo del 2 por 100 del peso de gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de seleccionadas.

Jordanas

Son las almendras de la variedad que lleva su nombre, con características similares, las cuales se distinguen por tener forma alargada y piel fina. Para su exportación se admite el máximo del 2 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de seleccionadas.

Marconas

Son las almendras de dicha variedad, con características similares, distinguiéndose por su forma redondeada. Para su exportación se admite un máximo del 2 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de seleccionadas.

Planetas

Son las almendras de la variedad que lleva su nombre con características similares, que se distinguen por su escaso y uniforme espesor. Para su exportación se admite un máximo del 2 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de las seleccionadas.

Mallorca escogida

Son las almendras comunes de las variedades de aquella isla, debidamente seleccionadas. Para su exportación se admite un máximo del 3 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de las seleccionadas.

Clasificadas

Las almendras en grano seleccionadas y uniformes de los tipos anteriormente descritos podrán clasificarse, tanto por tamaños como por pesos. Basados en la dimensión del eje transversal máximo al grano y al de la forma del mismo, se dividen, por tamaños, de la siguiente forma:

Denominación	Calibres Forma del grano	
	Alargado	Redondeado
Grandes	Eje igual o superior a 14 milímetros	Eje igual o superior a 14 milímetros.
Pequeñas	Eje entre 11 y 14 mm.	Eje entre 11 y 14 mm
Medianas	Eje inferior a 11 mm.	Eje inferior a 12 mm.

Se autorizan también otros tipos intermedios entre los señalados cuando determinados mercados así lo soliciten.

Las comprobaciones de calibres se realizarán mediante cribas de ojal redondo cuyo diámetro sea igual al eje mínimo que corresponda.

Se admite una tolerancia máxima del 5 por 100, tanto por defecto como por exceso en los calibres autorizados.

Por peso se clasifican las almendras, teniendo en cuenta el número de granos que entran en una onza inglesa (28,3495 gramos), del siguiente modo:

T i p o	Número de granos por onza
Hasta 16	Menor de 16 granos inclusive.
» 16/18	» 16 a 18 granos inclusive
» 18/20	» 18 a 20 » »
» 20/22	» 20 a 22 » »
» 22/24	» 22 a 24 » »
» 23/25	» 23 a 25 » »
» 24/26	» 24 a 26 » »
» 26/28	» 26 a 28 » »
» 27/30	» 27 a 30 » »
» 30/34	» 30 a 34 » »
» 36/40	» 36 a 40 » »
» 40/50	» 40 a 50 » »
Más de 50	Más de 50 granos inclusive.

Se autorizan también otros tipos intermedios entre los señalados cuando determinados mercados así lo soliciten.

En cualquier caso, no se admite la tolerancia alguna en cuanto dejen de cumplirse las condiciones de peso señaladas.

2.—Sin seleccionar o «Unselected».

Se denominan de este modo las almendras en grano de cualquier variedad que no han sufrido una primera selección o escogido somero, sin alcanzar el riguroso que requieren los tipos del grupo anterior, no debiendo clasificarse de acuerdo con los criterios establecidos anteriormente.

Las tolerancias en peso admitidas con carácter general para los diferentes tipos de este grupo:

- Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 25 por 100.
- Para podridas, rancias, mohosas, apollilladas o n goma, reseca o manchadas, el 2 por 100.
- Los defectos del párrafo anterior que produzcan sabores desagradables no podrán rebasar el 0,50 por 100.
- Para dañadas mecánicamente, el 20 por 100.
- Para amargas, el 3 por 100.

En este grupo se incluyen los tipos que a continuación se detallan:

Valencia

Dentro de este tipo están incluidas todas las almendras de las variedades comunes y similares, bien sean redondas o planas.

Para su exportación se admite un máximo del 20 por 100 del peso en gemelas y el 2 por 100 para trozos, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo sin seleccionar.

Larguetas

Son las almendras procedentes de esta variedad o similares características.

Para su exportación se admite un máximo del 7 por 100 de gemelas y el 25 por 100 de trozos, además de las tolerancias anteriormente señaladas para el grupo de las sin seleccionar.

Jordanas

Son las almendras procedentes de esta variedad o de similares características.

Para su exportación se admite un máximo del 15 por 100 en gemelas y el 2 por 100 de trozos, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de las de sin seleccionar.

Marconas

Son las almendras procedentes de esta variedad o de similares características.

Para su exportación se admite un máximo del 7 por 100 en gemelas y el 2 por 100 en trozos, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de las sin seleccionar.

Mallorca propietario con trozo

Son las almendras comunes de las variedades típicas de aquella isla. Para su exportación se admite un máximo del 30 por 100 en peso de gemelas y el 6 por 100 para trozos, además de las tolerancias señaladas anteriormente para el grupo de las sin seleccionar.

Mallorca propietario sin trozo

Son las almendras de características similares a las del tipo anterior, pero sin trozo, admitiéndose un máximo del 1 por 100 en peso para trozos, sin perjuicio de las tolerancias generales del grupo.

3.—Destrios.

Son las almendras sanas que quedan de la selección de los tipos anteriores, pudiendo contener una elevada proporción de gemelas y de trozos con tamaño superior a 8 milímetros.

Las tolerancias máximas en peso admitidas para este grupo son:

Para rancias, podridas, mohosas y apollilladas, el 1 por 100.
Para trozos, el 35 por 100.

Para trozos de tamaño inferior a ocho milímetros, el 10 por 100

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 0,25 por 100

Trozos

Son las partes del grano que se originan en el descascarado y restantes manipulaciones a que es sometido aquél, pudiendo contener una pequeña proporción de almendras enteras.

Las tolerancias máximas en peso admitidas para este tipo son:

Para almendras enteras, el 10 por 100.

Para rotas de tamaño inferior a tres milímetros, el 1 por 100.

Para podridas, apollilladas, rancias, polvo y demás defectos e impurezas, el 1,25 por 100.

Destrios (propriadamente así llamados).

Son aquellas almendras y residuos de selección que, reuniendo las características generales del grupo, no se hallan incluidas en el tipo «trozos».

4.—Blancas, peladas o repeladas.

Son las almendras de los anteriores tipos, desprovistas de la piel o tagumento; deben reunir las mismas condiciones que las del tipo de que proceden, no presentando síntomas de tostación ni exceso de humedad. En las clasificadas, el calibre se entenderá que corresponde al de la almendra antes de pelar.

No se considera defecto la existencia de medias almendras, siempre que su proporción no rebase el 10 por 100 en peso, cuando el envasado se haya efectuado en sacos, y el 5 por 100 si lo ha sido en cajas.

Tanto el destrio como el trozo puede repelarse, recibiendo en este caso la denominación «destrios de almendra repelada», no existiendo entonces limitaciones en la proporción de trozos.

b) *Almendra cáscara*

Además de las condiciones señaladas con carácter general para la almendra dulce, deben presentarse desprovistas de pericarpio y sin afectar por la goma, ennegrecimiento, apollillado, manchas, suciedad o materias extrañas, distinguiéndose los tipos comerciales que se indican a continuación:

1.—Dura.

Son los frutos procedentes de variedades de cáscara dura. Las tolerancias máximas referidas al número de frutos para este tipo son:

Para amargas, el 3 por 100.

Para fallidas, el 5 por 100.

Para los restantes defectos antes señalados, el 2 por 100.

2.—Mollar.

Son las que proceden de la variedad «mollar» y similares, sin que puedan mezclarse con otras de cáscara dura. Las tolerancias referidas al número de frutos para las de este tipo son:

Para fallidas, apollilladas y mohosas, el 7 por 100.

Para duras, el 1 por 100.

Para ennegrecidas y otros defectos de los tipos señalados en el grupo, el 1 por 100.

3.—Fitas.

Son las almendras de la variedad «fitas», típicas de Ibiza. Estos frutos no se presentarán mezclados con otros de cáscara dura. Las tolerancias referidas al número de frutos para las de este tipo son:

Para fallidas, mohosas y apollilladas, el 10 por 100.

Para duras, el 5 por 100.

Para ennegrecidas y otros defectos de los señalados para el grupo, el 1 por 100.

B.—ALMENDRA AMARGA

Son los frutos procedentes del *Prunus Amygdalus*, variedad amarga. Se presentan en el comercio con la denominación:

a) *Almendra grano amarga*

Deben reunir las mismas condiciones que la «Valencias dulces sin seleccionar», variando únicamente las tolerancias en el trozo, que no podrá superar el 5 por 100 en el peso.

Envases y acondicionamiento

Se permite el empleo de sacos, cajas y latas.

Sacos.—Los sacos pueden ser de yute, esparto, de mezcla de ambos o de cualquier otra fibra resistente a su manejo y transporte. Pueden emplearse sencillos o dobles, con o sin revestimiento interior de papel. En este caso, el papel deberá ser nuevo, seco, limpio y sin olor desagradable. Su cabida máxima será de 50 kilogramos.

Cajas.—Las cajas serán de madera, cartón u otro material que ofrezca la suficiente garantía de solidez y resistencia al transporte.

Los materiales empleados, tanto en la confección de la caja como en el revestimiento interior de la misma, no deberán comunicar a la almendra olor ni sabor alguno. Si el papel es de color, no debe desteñir. La madera ha de ser seca, limpia y sin nudos grandes. La cabida máxima de las cajas de madera no pasará de 50 kilos, y la de las de cartón, de 12,5 kilos.

Latas.—Serán confeccionadas con hojalata nueva, limpia y sin olores, debiendo ir provistas de aberturas con tapa. Deben presentarse litografiadas, y su capacidad máxima no pasará de 25 kilos.

Otros envases

El SOIVRE podrá autorizar algún otro tipo de envase cuyo ensayo considere conveniente.

Marcado de envases

Aparte de las marcas comerciales y contramarcas de cada exportador, en todo envase deberá figurar:

Clase de mercancía.

Número del registro de exportadores.

En las cajas, el peso neto.

En las clasificadas, el tipo o denominación que corresponde a las almendras que contenga.

En forma bien visible y en idioma nacional o extranjero se hará constar que la almendra es «producida o importada de España».

Estas normas tienen carácter obligatorio, debiendo encargarse el Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones (SOIVRE) de su exacto cumplimiento.

Madrid, 2 de febrero de 1961.—El Director general, Enrique Sendagorta Aramburu.