

**MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO**

Orden de 24 de abril de 1961 por la que se dispone se cumpla en sus propios términos la sentencia dictada por la Sala Quinta del Tribunal Supremo en el recurso contencioso-administrativo número 4.529, interpuesto por don Manuel Gómez Pizones.

PÁGINA

6763

**SECRETARIA GENERAL DEL MOVIMIENTO**

Resoluciones de la Obra Sindical del Hogar y de Arquitectura por las que se anuncian concursos-subastas para la adjudicación de las obras que se citan.

6763

**ADMINISTRACION LOCAL**

Resolución de la Diputación Provincial de Badajoz referente a la subasta de las obras de «Defensa y restablecimiento de dos tramos de vías en el camino vecinal de Valdeterros a la carretera de Don Benito a Guareña».

6764

Resolución de la Diputación Provincial de Guacalajara por la que se anuncian subastas para la contratación de las obras que se citan.

6764

Resolución de la Diputación Provincial de Huesca por la que se hace pública la constitución del Tribunal encargado de juzgar el concurso restringido de méritos para cubrir en propiedad una plaza vacante de ascenso de Subjefe de Negociado entre Oficiales de la Escala Técnico-administrativa.

PÁGINA

6758

Resolución de la Diputación Provincial de León referente al concurso convocado para la provisión del cargo de Recaudador de Contribuciones e Impuestos del Estado en la zona de La Vecilla.

6758

Resolución de la Diputación Provincial de Valencia por la que se saca a subasta la ejecución de las obras del proyecto modificado de mejora y pavimentación del camino vecinal de Canet de Berenguer al puerto de Sagunto.

6764

Resolución del Ayuntamiento de Cortes de la Frontera referente a la subasta del aprovechamiento de corcho del monte «El Robledal» y «La Saucedal», de estos propios, correspondiente al año forestal 1960-1961.

6765

Resolución del Ayuntamiento de Bilbao por la que se anuncia subasta pública para la contratación del proyecto de repavimentación de la Alraldía de San Mamés y primer trozo de la calle de Gordóniz.

6765

## I. Disposiciones generales

### MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

*ADHESION de Yugoslavia al Convenio aduanero sobre contenedores y protocolo de firma, suscrito en Ginebra el 18 de mayo de 1956.*

El Asesor jurídico de las Naciones Unidas comunica a este Ministerio que con fecha 9 de marzo de 1961 el Gobierno de Yugoslavia ha depositado el Instrumento de adhesión al Convenio aduanero sobre contenedores y protocolo de firma, suscrito el 18 de mayo de 1956 en Ginebra, y que de acuerdo con el artículo 13 entrará en vigor para el citado país el 7 de junio de 1961.

Lo que se hace público para conocimiento general y en continuación a lo publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 20 de diciembre de 1960.

Madrid, 25 de abril de 1961.—El Subsecretario, Pedro Cortina.

### MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 27 de abril de 1961 por la que se regula la exportación de albaricoque fresco.*

Ilustrísimos señores:

Con el fin de estudiar los problemas relativos a la exportación de albaricoque fresco, este Ministerio ordenó al ilustrísimo señor Director general de Expansión Comercial el nombramiento de una Comisión ministerial que, bajo su presidencia, efectuara el citado estudio. La Comisión ministerial ha realizado dicho trabajo después de consultar a distintos Organismos públicos y privados, especialmente al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

Como consecuencia de esta consulta y estudio, dicha Comisión ha elevado a este Ministerio una propuesta de normas reguladoras de la exportación de albaricoque fresco.

Estudiada la misma y de acuerdo con ella, este Ministerio ha tenido a bien disponer las siguientes normas:

#### I.—OBJETO

La presente Orden regula las condiciones que deberán reunir los frutos del albaricoquero («Prunus armenaca L») que se destinen a la exportación para su consumo en fresco, así como la comercialización y transporte de los mismos.

#### II.—VARIETADES COMERCIALES

Se autorizan para exportación las denominaciones siguientes:

Arrogante, Alejandro, Búldia, Canino, Colorado, Galtarrocha, Giletano, Mauricio, Moniquí, Pavío y Pitadulce.

Cualquier otra variedad comercial podrá exportarse sin que se especifique en el envase denominación alguna.

Se faculta a la Delegación Regional de Comercio de Murcia para que, a propuesta de la Comisión Consultiva para la exportación de albaricoque fresco, pueda autorizar con carácter general nuevas denominaciones de variedades comerciales una vez comprobada la necesidad de las mismas.

#### III.—INICIACIÓN DE LAS EXPORTACIONES

El comienzo de la campaña tendrá lugar en la fecha que decida la Delegación Regional de Comercio de Murcia, oída la Comisión Consultiva, la cual considerará previamente, desde el punto de vista técnico de maduración y posibilidades comerciales, la conveniencia de autorizar las correspondientes licencias.

#### IV.—CONDICIONES GENERALES

1.ª El albaricoque se presentará sano, limpio, exento de lesiones, heridas y deformaciones que puedan afectar a su conservación, comestibilidad o buen aspecto.

2.ª El color mínimo de la fruta para la exportación será el verde-amarillento propio del viraje (cuando «blanquea» en toda su superficie). Salvo para la fruta presentada a inspección al

principio de campaña, a la que se le exigirá que manifieste la aparición del color típico de su variedad.

No se permitirá la exportación de partidas que contengan albaricoques de color verde o excesivamente maduros.

No obstante, con relación a la resistencia del fruto, el S. O. I. V. R. E. estimará su textura, pudiendo permitir la presencia de restos de tonos verdosos exclusivamente en aquellas variedades cuya maduración se produce de dentro a fuera.

3.ª No se permitirá la presencia de restos de productos insecticidas o pesticidas.

4.ª El calibre mínimo del albaricoque exportable, según se define en el artículo V, será el correspondiente al tamaño 2s, salvo en la fase inicial de campaña, en que se exigirá el 3s.

5.ª Queda prohibida la mezcla de distintas variedades comerciales en una misma partida.

6.ª Las expediciones se presentarán separadas por lotes de igual grado de madurez fácilmente identificables.

7.ª Dentro de las tolerancias definidas en el artículo siguiente, el albaricoque contenido en cada envase ofrecerá aspecto homogéneo en cuanto a tamaño, color y grado de maduración.

8.ª La fruta irá aislada del envase, pudiendo utilizarse papel o cualquier otra materia adecuada.

V.—CLASES COMERCIALES

Las clases comerciales, que se establecen por estimación de los factores de color, uniformidad, tamaño, presencia de defectos tolerables y exigencias de confección, son las siguientes:

Extra.

Selecciona o clase I.

Standard o clase II.

Tamaño o calibre

Vendrá dado por el diámetro máximo de la mayor de las secciones perpendiculares al eje. A continuación se definen los tamaños de clasificación adoptados:

Diámetro	Denominación del tamaño	Referencia
35 milímetros .....	2s.	35 milímetros.
Más de 35 mm. ....	3s.	35/40 mm.
Más de 40 mm. ....	4s.	40/43 mm.
Más de 43 mm. ....	5s.	43/46 mm.
Más de 46 mm. ....	6s.	46/49 mm.
Más de 49 mm. ....	7s.	49 mm.

La tolerancia en la estimación de este factor se establece en porcentaje de frutos correspondientes a los tamaños inmediatos, superior o inferior.

Color.—Uniformidad

A los efectos de clasificación se harán las estimaciones por tres grados de color, correspondientes en cada variedad a sus progresivos estados de madurez:

a) Verde-amarillento, propio del viraje.

b) «En color». Se entiende por fruta «en color» la que, habiendo superado el verde-amarillento de viraje, no haya alcanzado aun el típico de la variedad una vez madura.

c) El típico de la variedad.

La tolerancia se establece en tanto por ciento de frutos en grado de color inmediato al declarado.

Defectos

Siempre que no afecten sensiblemente la presentación del fruto, se consideran defectos tolerables los siguientes: lesiones o grietas cicatrizadas, manchas, quemaduras, huellas de ataques criptogámicos (roñas, royas). En cualquier caso, en conjunto su longitud no será mayor de dos centímetros ni afectará a más de dos centímetros cuadrados de la superficie del fruto.

La tolerancia se establece en porcentaje de frutos afectados.

Confección

La confección podrá ser:

- Empaquetada
- Encarada
- A granel.

Es «empaquetada» cuando en los envases se dispone la fruta por tongadas o capas separadas y perfectamente ordenadas.

Es «encarada» cuando solamente se ordena el plano superior.

Cuando no se confeccionen en las condiciones anteriores se entiende a granel.

En el siguiente cuadro quedan determinadas las clases comerciales por los requisitos mínimos y tolerancias que a continuación se señalan:

Clase	Factores	Tolerancia
Extra .....	Tamaño mínimo: 5s. ....	5 %
	Color mínimo: «En color» .....	5 %
	Defectos: Los definidos .....	5 %
	Confección: Empaquetada.	
Selecciona o clase I .....	Tamaño mínimo: 4s. ....	5 %
	Color mínimo: «En viraje» .....	10 %
	Defectos: Los definidos .....	7 %
	Confección: Empaquetada o encarada.	
Standard o clase II...	Tamaño mínimo: 2s. ....	10 %
	Color mínimo: «En viraje» .....	15 %
	Defectos: Los definidos .....	10 %
	Confección: Cualquiera de las tres.	

La suma de tolerancias expresadas en el cuadro precedente que se apliquen a los distintos factores no excederá en ningún caso del 5 por 100 para la clase extra; del 10 por 100, para la selecciona, y del 15 por 100, para la standard.

La variedad de la fruta clasificada como «extra» o «selecta» deberá ser necesariamente cualquiera de las señaladas en el artículo II.

VI.—ENVASES

Se autorizan exclusivamente los envases siguientes:

Para vía terrestre

a) Bandeja de madera para 10 kilos de peso neto.

Medidas:

Exteriores, en milímetros, sin tapa: 510 × 342 × 114,5; los tacos aumentarán 25.

Interiores, en milímetros: 494 × 330 × 105 a.

Despiece:

Laterales: Dos piezas de 510 × 105 × 6.

Testereros: Dos piezas de 330 × 105 × 8.

Tacos triangulares: Cuatro piezas de 130 × 30 × 30.

Fondos: Cuatro piezas de 510 × 75 × 4.

Listones de fondos: Dos piezas de 335 × 50 × 5,5, despuntadas a medida de los tacos para su ajuste.

Fondos: Dos piezas de 335 × 30 × 5,5.

Tapa facultativa: Tres piezas de 510 × 30 × 3.

Tapa facultativa: Tres piezas de 230 × 30 × 3.

b) Bandeja de madera para cinco kilos de peso neto.

Medidas:

Exteriores, en milímetros, sin tapa: 390 × 290 × 94,5; los tacos aumentarán 25.

Interiores, en milímetros: 374 × 280 × 85.

Despiece:

Laterales: Dos piezas de 390 × 85 × 5.

Testereros: Dos piezas de 280 × 85 × 8.

Tacos triangulares: Cuatro piezas de 110 × 30 × 30.

Fondos: Dos piezas de 390 × 90 × 4.

Fondos: Dos piezas de 390 × 45 × 4.

Listones de fondos: Dos piezas de 285 × 50 × 5,5, despuntadas para ajuste de la sección triangular de los tacos.

Listones de fondos: Una pieza de 285 × 30 × 5,5.

Tapa facultativa: Dos piezas de 390 × 60 × 3, despuntadas para los tacos.

Tapa facultativa: Tres piezas de 390 × 25 × 3.

Tapa facultativa: Dos piezas de 235 x 30 x 3.  
Tapa facultativa: Una pieza de 290 x 30 x 3.

Se autorizan igualmente las bandejas reseñadas anteriormente provistas de listoncillos, que unen los tacos triangulares en la posición de los testeros para encajar con los de la parte inferior de otro envase en la formación de pilas.

Como vía de ensayo se autoriza el empleo de bandejas de cartón con las mismas dimensiones interiores fijadas anteriormente.

#### Para vía marítima y terrestre

a) Jaula de madera para 10 kilos neto con forma prismática rectangular.

Medidas en milímetros:

Exteriores: 480 x 231 x 196.  
Interiores: 452 x 209 x 180 (descartado espesor tablillas).

Despiece:

Cuatro largueros de costados de 480 x 30 x 8.  
Dos tablillas de costados de 180 x 130 x 3.  
Ocho tablillas de costados de 180 x 58 x 3.  
Seis listones de tapa y fondo de 480 x 30 x 5.  
Diez tablillas de tapa y fondo de 230 x 85 x 3.  
Cuatro largueros de testeros de 215 x 30 x 11.  
Seis tablillas de testeros de 180 x 63 x 3.

b) Jaula de madera prismática rectangular, también para cinco kilogramos neto, modelo bajo.

Medidas en milímetros:

Exteriores: 400 x 266 x 124.  
Interiores: 389 x 244 x 105.

Despiece:

Dos testeros de 250 x 105 x 5,5.  
Cuatro largueros de guarderas de 400 x 20 x 3.  
Diez tablillas de guarderas de 105 x 50 x 3 o cuatro de 105 x 55 x 3 o dos de 105 x 185 x 3.  
Tres listones de tapa de 400 x 25 x 4.  
Tres listones de fondo de 400 x 25 x 9.  
Doce tablillas de tapa de 266 x 25 x 3.  
Cuatro triangulares de 105 x 25 x 25.

A petición del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas, previo informe del S. O. I. V. R. E. y de la Comisión Consultiva de albaricoque fresco, la Delegación Regional de Comercio en Murcia podrá autorizar a título de ensayo cualquier tipo de envase que se presente, así como las modificaciones que estime oportunas respecto a los envases autorizados.

c) Alternativa preferida en algunos mercados para el modelo b) de jaula de cinco kilos.

Medidas en milímetros:

Exteriores: 390 x 205 x 146.  
Interiores: 364 x 184 x 130.  
Su capacidad de ocho, 850 decímetros cúbicos.

Despiece:

Cuatro largueros de costados de 390 x 25 x 7,5.  
Diez tablillas laterales de 50 x 130 x 3.  
Seis tablillas testeros de 52 x 130 x 3.  
Seis listones de tapa y fondo de 390 x 25 x 5.  
Cuatro tablillas de tapa de 200 x 83 x 3.  
Seis tablillas de fondo de 200 x 53 x 3.  
Cuatro largueros de testero de 190 x 25 x 10.

#### VII.—ACONDICIONAMIENTO

El papel en contacto con la fruta será blanco o de un solo color indeleble y sin impresión alguna.

La fruta empacuetada, que no podrá estar en contacto con la madera del envase, deberá aislarse con papel en los testeros y laterales, y con almohadillas en fondos, tapas y entre tongadas.

En la confección encarada se utilizará únicamente la almohadilla en fondo y tapa y bajo la tongada superior.

Igualmente se cumplirá la condición de aislar la fruta del envase en la confección a granel.

Cuando el albaricoque se presente en bandejas abiertas se protegerá, además, por una cubierta de papel sujeta con gomas, que solamente podrá ir impreso en la cara exterior.

#### VIII.—MARCADO DE ENVASES

Será obligatorio marcar con caracteres legibles e indelebles lo siguiente:

1.º *Naturaleza de la mercancía.*

Con la palabra «albaricoque».

2.º *Variiedad comercial.*

Únicamente podrán especificarse las variedades comerciales citadas en el capítulo II. Para la clase *standard* su declaración es potestativa.

3.º *Clase comercial.*

Mediante las palabras «extra», «selecta» o «clase I» y «standard» o «clase II».

4.º *Tamaño.*

Quedará indicado por uno de los números del 2 al 7 seguido de la letra «m», o bien por la referencia del diámetro del fruto, según establece para cada tamaño el artículo V.

5.º *Peso neto.*

6.º *Número del Registro de Exportadores.*

7.º *La procedencia española.*

Con las fórmulas habituales de *Importado de España* o *Producido en España*.

Con carácter voluntario se podrá especificar además la región de origen.

Estas inscripciones se harán constar en forma visible con caracteres de igual (no menos a dos centímetros de altura) en idioma español o en el del país de destino.

Las referencias que figuran en los cuatro primeros apartados de este artículo irán manifestadas en un mismo testero, lateral o tapa.

Podrá utilizarse el nombre comercial de la firma exportadora, usarse marcas registradas o cualquier otro signo, siempre que no contradiga las anteriores prescripciones o induzcan a confusión en cuanto a la naturaleza, clasificación, tamaño o procedencia de la fruta contenida en el envase.

#### IX.—TRANSPORTE

El exportador podrá elegir libremente el medio de transporte que estime conveniente, siempre que se ajuste a las exigencias técnicas establecidas a continuación.

Corresponde al S. O. I. V. R. E. la inspección de los medios de transporte, pudiendo rechazar aquellas unidades que no reúnan las condiciones adecuadas.

a) *Marítimo.*—Los embarques realizados en puertos de la zona mediterránea o suratlántica deberán efectuarse exclusivamente en buques que dispongan de instalación frigorífica, con amplia capacidad de renovación de aire, que mantendrán en funcionamiento durante la carga. Estos buques irán dotados de higrómetros y termógrafos registradores.

La temperatura máxima de la bodega no deberá exceder durante el viaje de cuatro grados centígrados. Y se procurará alcanzarla antes de la veinticuatro horas de la salida del puerto. La mínima no deberá ser inferior a 0,5 grados centígrados. No debiendo tampoco presentarse durante el viaje oscilaciones de amplitud superior a dos grados.

La humedad relativa se fijará entre el 85 y el 90 por 100.

Los compartimientos frigoríficos no deberán ser abiertos para nueva carga después de la salida del barco. A este fin, el S. O. I. V. R. E. los precintará debidamente.

Las exportaciones desde puertos del Norte podrán efectuarse en barcos sin instalación frigorífica, siempre que dispongan de dispositivos de ventilación forzada.

La carga de fruta en estos buques se hará preferentemente en los entrepuentes, o en bodega, sin pasar la altura de ocho planos, y dejando la debida distancia a los mamparos calientes. No se permitirá la estiba inmediata a otras mercancías que por su naturaleza pudieran perjudicarle.

Estos buques saldrán directamente para su destino, sin escalas. Y no se autorizará el despacho de los mismos sin que el certificado de carga y estiba, expedido por el S. O. I. V. R. E., haya sido visado por la Comandancia de Marina.

b) *Ferrovial.*—Los vagones deberán estar limpios y sin malos olores. Dispondrán de persianas o medios de aireación que garanticen la perfecta ventilación de la fruta. Los vagones de «techo malo» no serán utilizados.

*Vagones frigoríficos.*—El transportista podrá exigir que la fruta que se cargue en régimen frigorífico no se presente excesiva-

mente caliente, para lo cual fijará las horas más convenientes de carga de acuerdo con el S. O. I. V. R. E. También podrá dar preferencia a la fruta que se presente prerrefrigerada, entendiéndose por tal aquella cuya temperatura interior no alcance 13 grados centígrados.

Los envases para este tipo de transporte se acondicionarán procurando la máxima aireación de la fruta, recomendándose las bandejas sin tapa.

El S. O. I. V. R. E. podrá autorizar que la fruta empaquetada lleve papeles de separación perforados y almonadillas solamente en el fondo.

A fin de asegurar la refrigeración adecuada para la buena entrega de la fruta, los vagones frigoríficos deberán llevar suficiente hielo o mezcla frigorífica, cargándose totalmente los depósitos a la salida y rellenándose cuantas veces sea preciso a lo largo del recorrido.

La fruta transportada en vagón frigorífico será inspeccionada en origen.

c) *Carretera*.—Los camiones deberán estar provistos de cerchas que sostengan el toldo, dejando espacio libre para una buena ventilación.

Los envases quedarán inmovilizados mediante cuñas y listones.

*Containers*.—Tanto para vía marítima como terrestre podrán utilizarse «containers» de refrigeración autónoma proporcionada a su capacidad. Quedando permitida su colocación sobre cubierta en barcos sin ninguna otra exigencia especial.

#### X.—INSPECCIÓN

1.º Corresponde al S. O. I. V. R. E. la exigencia de estas normas en las inspecciones de salida, en origen, puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora, o su representante, a facilitar la inspección colocando la mercancía debidamente por lotes y haciendo las declaraciones precisas en el boletín de almacén que debe acompañar a la expedición, o en la solicitud de inspección correspondiente.

2.º Se establecen como puntos de inspección en origen: Sagunto, para la zona valenciana, y las estaciones de Alguazas y Atarén para la murciana, pudiéndose extender a Alcantarilla si las posibilidades del servicio lo permiten.

3.º La mercancía inspeccionada en origen no será objeto de revisión en frontera, salvo cuando llegue a ésta después de sesenta horas de haber sido autorizada o interese conocer su estado para propia información del servicio.

4.º El S. O. I. V. R. E. podrá además realizar inspecciones en los almacenes con objeto de comprobar si la confección para la exportación se realiza debidamente y orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de confección y comercialización. Este servicio se realizará con carácter gratuito.

5.º La inspección en almacén no eximirá de la preceptiva en origen, puerto o frontera.

6.º El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de la mercancía para la exportación. Si a juicio del S. O. I. V. R. E. existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, armador, agente, etc., se iniciará el oportuno expediente de sanción, dando audiencia al interesado de acuerdo con la legislación vigente.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del S. O. I. V. R. E. la que, previo informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, propondrá la resolución pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, que resolverá en última instancia.

#### XI.—CONTRAMARCA NACIONAL

De acuerdo con lo regulado en la Orden ministerial de 28 de noviembre de 1958, sobre creación de la contramarca nacional de productos hortícolas y derivados, podrá acogerse a ella la exportación de albaricoque fresco.

1.º Se adopta la palabra *Spainia* como denominación de la contramarca que ampare al albaricoque.

2.º Para poderse acoger a la contramarca será preciso que la partida alcance el grado de clasificación *extra* o *selecta*.

3.º Sobre cada envase, o en la etiqueta, deberá colocarse el distintivo de la contramarca.

#### XII.—FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE COMERCIO DE MURCIA

La Delegación Regional de Comercio de Murcia será la centralizadora del control estadístico de las exportaciones de albaricoque fresco.

En esta Delegación radicará la Comisión Consultiva para la exportación de este fruto, a la que concurrirán representantes de las restantes zonas productoras y exportadoras.

Oida dicha Comisión, propondrá a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos del reembolso neto por exportador y mercados de cada campaña.

Asimismo deberá informar a la Superioridad sobre los problemas que se presenten por la aplicación de la presente Orden.

Al final de campaña redactará Memoria-resumen de la misma con la clasificación comercial de las firmas exportadoras de albaricoque fresco, según el coeficiente establecido a este respecto, para lo cual el I. E. M. E. facilitará a dicha Delegación los datos de reembolsos reales correspondientes a cada exportador, producto de la exportación de albaricoque fresco.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición, en cualquiera de los extremos reglamentados, deberá hacerse por el exportador a través del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas cerca de la Delegación Regional de Comercio o de la Oficina del S. O. I. V. R. E. correspondiente.

Estos Organismos, previo estudio de la Comisión Consultiva para la exportación del albaricoque fresco, elevarán a la Superioridad los oportunos informes y propuestas.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento, cumplimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 27 de abril de 1961.

ULLASTRES

Ilmos. Sres. Directores generales de Comercio Exterior y de Expansión Comercial.

## II. Autoridades y Personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

#### PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 17 de abril de 1961 por la que se resuelve concurso de traslados en el Cuerpo de Porteros de los Ministerios Civiles.

Ilmos. Sres.: En observancia de lo dispuesto en el capítulo III del Estatuto del Cuerpo de Porteros de los Ministerios Civiles aprobado por Ley de 23 de diciembre de 1947,

Esta Presidencia del Gobierno, en resolución del concurso

correspondiente al segundo trimestre del corriente año, ha tenido a bien destinar a los funcionarios del expresado Cuerpo que figuran en la relación inserta a continuación y a los Centros indicados en la misma.

Por los Jefes de los Organismos respectivos se comunicará a este Departamento la fecha en que verifiquen su toma de posesión.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 17 de abril de 1961.—P. D. R. R.-Benítez de Lugo.

Ilmos. Sres. Subsecretarios de los Ministerios Civiles.