

Artículo segundo.—1. La votación prevista en el párrafo primero del artículo doscientos treinta y uno de la Ley de Régimen Local tendrá lugar el domingo, día 17 del próximo mes de septiembre.

2. La previa designación de compromisarios y las demás formalidades de la elección se acomodarán a lo previsto en la Ley de Régimen Local y en su Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Corporaciones Locales.

Artículo tercero.—Las vacantes de Diputados provinciales a proveer en esta elección se numerarán correlativamente, al sólo efecto de designar cuáles de entre los elegidos habrán de cesar en la primera renovación trienal ordinaria. Llegado dicho momento, la renovación afectará a los que hubieren sido elegidos para los cargos que correspondan a la primera mitad, de conformidad con el artículo doscientos veintinueve de la Ley de Régimen Local.

Artículo cuarto.—Se autoriza al Ministro de la Gobernación para que dicte las medidas que resulten precisas para el mejor cumplimiento de lo establecido en este Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Gobernación.
CAMILO ALONSO VEGA

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

ORDEN de 11 de julio de 1961 por la que se fijan las remuneraciones de los Administradores de Enseñanza Primaria de Badajoz, Navarra, Albacete, Baleares y Zamora.

Ilustrísimo señor:

En aplicación del artículo 97 de la Ley de Educación Primaria y del Decreto número 1635, de 23 de septiembre de 1959, se establecieron con carácter provisional, por Orden ministerial de 16 de diciembre de 1959, las remuneraciones que habían de percibir los Administradores de Enseñanza Primaria. A fin de adecuar en la mayor medida posible la cuantía de la remuneración a los ingresos que en cada caso se obtienen, se estima necesario establecer, dentro de los términos legales, una subdivisión de las categorías fijadas, aumentando en los casos en que es posible la remuneración que deben percibir los Administradores de Enseñanza Primaria. En su virtud,

Este Ministerio ha dispuesto:

1.º A los solos efectos del artículo sexto del Decreto número 1635, de 23 de septiembre de 1959 («Boletín Oficial del Estado» de 26), las categorías de las provincias que se indican a continuación y las remuneraciones mensuales correspondientes a cada una de ellas será la que sigue:

Badajoz	2.ª a)	11.000 ptas.
Navarra	2.ª a)	11.000 »
Albacete	3.ª a)	9.000 »
Baleares	3.ª a)	9.000 »
Zamora	3.ª b)	8.000 »

En los meses de julio y diciembre, además de la remuneración mensual mencionada, se percibirá otra cantidad igual en concepto de paga extraordinaria.

2.º En los casos en que, abonado a la Mutualidad Nacional de Enseñanza Primaria el porcentaje que establece el artículo sexto del Decreto de 23 de diciembre de 1959, no quedara numerario suficiente para hacer efectiva al Administrador la remuneración correspondiente con cargo al importe del descuento del 0,50 por 100 a que el Decreto se refiere, se abonará con cargo a las sumas que en los meses siguientes pudieran rebasar los topes marcados. De no existir cantidades sobrantes, el Administrador no tendrá derecho a indemnización alguna.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 11 de julio de 1961.

RUBIO GARCIA-MINA

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Primaria.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

ORDEN de 7 de agosto de 1961 por la que se fijan los precios del lúpulo para la campaña 1961.

Ilustrísimo señor:

La Orden ministerial de 24 de junio de 1958, que regulaba la campaña de recogida del lúpulo, estableció las nuevas normas encaminadas a lograr la mejora de la calidad, tanto por el señalamiento de precios diferenciales para las distintas variedades, cuanto por la fijación de modalidades de entrega que constituyeran estímulo suficiente para los cultivadores, normas que se declararon vigentes para las campañas de 1959 y 1960 por las Ordenes ministeriales de 18 de agosto de 1959 y 4 de julio de 1960, que, respectivamente, las regulaban.

El resultado obtenido en estas tres últimas campañas por la aplicación de tales normas aconseja su continuación, sin perjuicio de que, por parte de la entidad concesionaria, y de acuerdo con los principios fundamentales establecidos en el Decreto de 23 de mayo de 1945, se continúen las ayudas técnicas y económicas que circunstancias actuales exigen, siempre condicionados a las normas generales de la política de precios seguida por el Gobierno para que no alteren, en ningún caso, el de los productos finales en cuya fabricación se utilice el lúpulo.

En su virtud, este Ministerio se ha servido disponer:

1.º Las normas y precios base que habrán de regir para la recogida del lúpulo en la actual campaña serán los mismos que rigieron para la de 1960 y que fueron establecidos por la Orden ministerial de 24 de junio de 1958.

2.º De acuerdo con lo establecido en el artículo tercero del Decreto de 23 de mayo de 1945, que regula las normas por las que se rige el fomento del lúpulo, la entidad concesionaria podrá estimular dicho cultivo mediante la concesión a los agricultores de auxilios económicos por calidad y rendimiento que no sobrepase del 30 por 100 para las diferentes variedades, sobre los precios base autorizados el año anterior, para las humedades del 78 por 100 en fresco y 12 por 100 en seco.

En ningún caso dichos auxilios o bonificaciones podrán repercutirse en el precio del lúpulo que la referida entidad concesionaria venda a los industriales que lo utilicen.

3.º Las bonificaciones por variedades y rendimientos que pueda conceder la entidad concesionaria, de acuerdo con el número 2.º de la presente Orden, deberán ser aprobadas previamente por esa Dirección General, a propuesta del Servicio de Fomento del Lúpulo.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 7 de agosto de 1961.

OANOVAS

Ilmo. Sr. Director general de Agricultura.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 27 de julio de 1961 por la que se regula la exportación de salazones, semiconservas y conservas de pescado.

Ilustrísimos señores:

La necesidad de ordenar las exportaciones de los productos de la pesca se ha venido revelando en estos últimos años tanto para disciplinar a nuestros exportadores como para que los productos que ellos exporten lleguen a los mercados exteriores en condiciones adecuadas.

El estudio de normas de exportación se confió a una Ponencia ministerial, que presidida por el Director general de Expansión Comercial integró a todas las Direcciones Generales del Ministerio interesadas en el problema. Dicha Ponencia, después de realizar una amplia consulta a los sectores privados y públicos afectados, y especialmente al Sindicato de la Pesca, elevó una propuesta de normas, a las que este Ministerio ha dado su conformidad.

En su virtud y en lo que se refiere a exportaciones de productos de conservados de la pesca, este Departamento ha tenido a bien disponer las siguientes normas:

I.—Objeto y definiciones

La presente Orden regula las condiciones que, a efectos de exportación, deben reunir la salazón, la semiconserva y la conserva de pescado.

1.º Se entiende por salazón la forma de preparación de pescado, cuya conservación se asegura por la acción prolongada de la sal común.

2.º Se entiende por semiconserva la forma de preparación de pescado contenido en recipientes herméticamente cerrados y en los que el producto ha sido sometido a un proceso adecuado de conservación distinta de la esterilización por calor.

3.º Se entiende por conserva la forma de preparación de pescado contenido en recipientes herméticamente cerrados y en los que el producto ha sido sometido a un proceso de esterilización por calor.

II.—Condiciones generales mínimas

4.º Las salazones, semiconservas y conservas de pescado destinadas a la exportación deberán reunir las condiciones sanitarias que determine la legislación española. En los casos en que fuera necesario, se completarán dichas normas sanitarias con aquellas que de modo específico exija la legislación del país comprador.

5.º Queda prohibida la exportación de aquellas salazones, semiconservas y conservas de pescado que presenten en sus envases los defectos siguientes: bombeos, oxidaciones, falta de hermeticidad en el cierre, litografías o etiquetas sucias, reestañados para cubrir defectos de cierre y, en definitiva, cualquier otro defecto que pueda afectar seriamente a la buena presentación que deben tener en todo momento los productos de exportación.

6.º Igualmente quedará prohibida la exportación de aquellas salazones, semiconservas y conservas de pescado que no reúnan las condiciones organolépticas normales de olor, sabor y consistencia propias de los productos respectivos.

7.º Se prohíbe la exportación de las salazones, semiconservas o conservas de pescado que contengan gérmenes patógenos o toxicógenos, pudiendo ser decomisadas las partidas correspondientes. De igual modo se procederá cuando las salazones, semiconservas o conservas acusen en el examen químico presencia de plomo u otras sustancias tóxicas en mayor cantidad que la permitida por la legislación del país comprador.

8.º En las semiconservas y conservas el peso del líquido de cobertura, una vez escurrido el pescado a una temperatura de 25º C, no podrá superar, con relación al peso neto total, los límites máximos siguientes:

Conservas en aceite: El 25 por 100.
Conservas en salmuera: El 20 por 100.
Semiconservas: El 30 por 100.

Los límites máximos de tolerancia en más o en menos serán del 5 por 100 para los formatos superiores a 500 gramos, y del 10 por 100 para los inferiores a dicho peso.

9.º Para las semiconservas, el plazo máximo de duración que podrá garantizarse en los contratos de venta será de seis meses, a contar desde el momento de la facturación, siempre y cuando se mantenga este producto en lugares frescos.

10. El peso neto total que se consigne en la leyenda de las etiquetas o litografías deberá coincidir necesariamente con el que resulte de deducir del peso bruto total el del envase debidamente limpio. Podrán admitirse como máximo las siguientes tolerancias en más o en menos: El 5 por 100, en los envases inferiores a un kilo de peso bruto; el 3 por 100, en los envases comprendidos entre uno y cinco kilos inclusive de peso bruto, y el 2 por 100 en los envases superiores a cinco kilos de peso bruto.

Las citadas tolerancias deberán reducirse cuando así lo exija la legislación o las normas comerciales del país comprador.

11. Sólo el aceite de oliva refinado podrá emplearse para semiconservas y conservas. Tendrá que haber sido extraído de la aceituna exclusivamente por procedimientos mecánicos y sometido a un proceso adecuado de refinación. No contendrá mezcla alguna de materias grasas de otro origen ni aditivos con fines de conservación o aromatización. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas y responderá especialmente a las características que se indican a continuación:

Densidad a 15º	0,914-0,919
Índice de refracción a 20º C	1,469-1,4705
Índice de yodo (manus)	83-88
Índice de saponificación	182-186

Poseerá el sabor dulce agradable de los aceites de oliva refinados y debe estar prácticamente libre de olor.

A la temperatura ordinaria (15º/22º C) aparecerá completamente límpido y transparente, y, por lo tanto, habrá de estar exento de agua y de materias sólidas que lo enturbien.

No producirá turbidez en la prueba Vicern, aunque se demuestre la ausencia de aceite de orujo.

No contendrá azufre, determinado por las pruebas del benzoato de plata y polisulfuro taloso.

La acidez libre, expresada en ácido oleico, no será superior al 0.15 por 100.

III.—Inscripción en envases, etiquetas y litografías

12. Todos los envases que contengan salazones, semiconservas y conservas de pescado deberán llevar troquelada o moldeada la palabra «ESPAÑA» en cualquier idioma, y la fecha de fabricación.

Para las semiconservas se exigirá que vaya troquelado el mes y el año, bastando para las salazones y conservas de pescado la expresión del año de fabricación.

El mes de fabricación se designará mediante cifra, comenzando con el 1, para enero, y terminando con el 12, para diciembre. El año se indicará con una letra mayúscula, correspondiendo al próximo año 1962 la letra A, siguiendo los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras CH, LL, N y RR.

Las cifras y letras empleadas para determinar la fecha de fabricación tendrán como mínimo una altura de tres milímetros.

13. En la leyenda de las litografías o etiquetas o, en su defecto, en los estuches de los envases, deberán consignarse necesariamente los siguientes datos:

a) Nombre y razón social del fabricante y lugar donde radica la empresa.

b) Denominación comercial de la especie envasada, de acuerdo con la nomenclatura que establezca la legislación española a este respecto.

El tamaño de las letras a emplear en la denominación comercial no podrá ser menor de cuatro milímetros de altura, sin perjuicio de emplear menores caracteres en las versiones en otros idiomas.

c) Denominación comercial del líquido o preparación de cobertura de acuerdo con la nomenclatura que establezca la legislación española a este respecto.

El tamaño de las letras a emplear en dicha mención no podrá ser menor de dos milímetros de altura.

d) Expresión del peso neto.

e) En las semiconservas de pescado deberá especificarse en forma destacada la siguiente leyenda: «SEMICONSERVA», «MANTENGASE EN SITIO FRESCO». Los caracteres de esta mención tendrán como mínimo una altura de tres milímetros.

f) Cualquier otro dato que de manera específica sea exigido por la legislación o las prácticas comerciales del país comprador o destinatario.

Cuando las especiales circunstancias del mercado lo hagan aconsejable podrá autorizarse expresamente el empleo de marcas comerciales y etiquetas extranjeras, sujetándose en este supuesto las leyendas a las exigencias de la legislación o prácticas comerciales del país destinatario.

14. En general, todas las menciones que se hagan en las etiquetas, litografías, estuches y embalajes exteriores deberán ser correctas, claras y veraces. En todo caso queda prohibida la inscripción en cualquier idioma de calificativos, expresiones o indicaciones comerciales que puedan producir confusión en el consumidor o que supongan modificación a la denominación comercial autorizada.

IV.—Anchoa en salazón para consumo directo

15. A los efectos de esta Orden, se entiende por anchoa en salazón la denominada «engraulis encrasicolus», desprovista de cabeza y vísceras, debidamente sazonada en sal común, prensada y madurada. Se presentará en envases herméticos.

mente cerrados, debiendo aparecer la anchoa seleccionada por tamaños y empacada en «camadas uniformes». Esta mercancía se expide para consumo directo.

16. La denominación comercial de este producto será: «Anchoa en salazón», en español o en su versión al idioma extranjero del mercado comprador.

17. Queda prohibida la exportación de anchoa en salazón en los siguientes casos:

- a) Cuando no cumpla las condiciones mínimas que se señalan en los capítulos II y III de esta disposición.
- b) Cuando en la elaboración haya sido empleada anchoa «cansada», caracterizada por su falta de brillo, ennegrecimiento notable en la parte de la espina y fácil pérdida de la piel por frotación.
- c) Cuando la anchoa envasada aparezca excesivamente madura, caracterizada por su falta de consistencia, por su color rojo vivo y sabor inadecuado.
- d) Cuando la anchoa no haya recibido el prensado necesario

e) Cuando exigiéndose por el mercado consumidor la elaboración denominada a la «vera carne» exista exceso de sal entre las camadas.

f) Cuando el espacio de cabeza supere los límites siguientes, en los formatos que a continuación se indican:

Formato de 20 kg., límite máximo	4	cm.
» » 10/12 kg., límite máximo	3	»
» » 6/7 kg., » »	2,5	»
» » 5 kg., » »	2	»
» » 3 kg., » »	1,7	»
» » 2 kg., » »	1,5	»
» » 1 kg., » »	1	»
» » 1/2 kg., » »	1	»

18. Los envases de hojalata para la exportación de anchoa en salazón en destino al consumo directo deberán presentar barnizada la capa exterior correspondiente al fondo.

19. Los formatos de exportación deberán reunir las capacidades y diámetros que para los envases redondos marcan las normas UNE 49.306 hL, según el cuadro siguiente:

Capacidades y diámetros de los envases redondos

Designación comercial	Capacidades en ml.				Diámetros en mm.			
	Nominal	Tolerancias ± por 100	Capacidad efectiva		Nominal	Tolerancias ± mm.	Diámetro efectivo	
			Mínima	Máxima			Mínimo	Máximo
RO 75	75	5	71	79	62	0,55	61,5	62,5
RO 110	110	5	104	116	66	0,5	65,5	66,5
RO 140	140	5	133	147	76	0,5	75,5	76,5
RO 190	190	3	184	196	83	0,5	82,5	83,5
RO 280	280	3	271	289	76	0,5	75,5	76,5
RO 360	360	3	349	371	99	0,5	98,5	99,5
RO 775	775	3	751	799	149	1	148	150
RO 1.320	1.320	1,5	1.300	1.340	149	1	148	150
RO 1.820	1.820	1,5	1.792	1.848	149	1	148	150
RO 2.700	2.700	1,5	2.659	2.741	149	1	148	150
RO 3.900	3.900	1,5	3.841	3.959	214	1	213	215
RO 5.320	5.320	1,5	5.240	5.400	214	1	213	215
RO 8.400	8.400	1,5	8.274	8.526	214	1	213	215

Las alturas de los envases serán las que correspondan en función de capacidad y diámetro.

V.—Semiconserva de filete de anchoa en aceite puro de oliva

20. El filete de anchoa en aceite es la semiconserva elaborada partiendo de anchoa «engraulis encrasicolus», desprovista de cabeza y vísceras, debidamente sazonada en sal común, prensada y madurada. La anchoa irá desprovista de piel y espinas, en filetes estrados («tiras») o en filetes enrollados («rollos»), sin más líquido de cobertura que el aceite puro de oliva, y empacada en envases herméticos.

21. La denominación comercial será la de «Filetes de anchoa en aceite puro de oliva». A continuación deberá especificarse que se trata de tiras o de rollos.

Igualmente, cuando la anchoa vaya acompañada de guarnición, deberá ésta especificarse necesariamente en la leyenda de la litografía o etiquetas.

22. Aparte de los que señalan los capítulos segundo y tercero de la presente Orden, se prohibirá la exportación cuando la semiconserva de filetes de anchoa en aceite puro de oliva presente alguno de los defectos siguientes:

- a) Anchoa excesivamente madura, caracterizada por su débil consistencia, aparición de cristales blancos en su superficie, por su sabor picante y otros indicios de alteración.
- b) Maduración inconveniente y sabor rancio.
- c) Presencia de piel o espinas.
- d) Empaque defectuoso.
- e) Aceite turbio.

23. Los formatos admitidos para la exportación, tanto de tiras como de rollos, serán:

Formato	Peso neto		Peso escurrido	
	Kilogramos	Gramos		Onzas
1/20		28,35	1	20
1/10		56,7	2	39
1/4		127	4,5	95
1/2		368	13	275
4/4 UNE		822	29	600
1.600/RO 1.320		1.360	48	1.050

Las tolerancias máximas en cuanto a peso neto y peso escurrido serán las que marcan los artículos décimo y octavo, respectivamente.

VI.—Sardina en aceite puro de oliva

24. A los efectos de esta Orden, se entiende por sardina en aceite la conserva obtenida de la especie de los «clupeidos» denominada «sardina pilchardus», debidamente descabezada, desviscerada, empacada y cocida, frita o ahumada, sin más aditivo que el aceite puro de oliva.

25. Su denominación comercial será «Sardina en aceite puro de oliva», en español o en su versión al idioma del país de consumo.

Cuando se trate de sardinas sin piel, o sin piel y sin espina, deberá especificarse la particularidad en la leyenda de las litografías o etiquetas.

26. Aparte de lo que señalan los capítulos segundo y tercero de esta Orden ministerial, quedará prohibida la exportación de aquellas partidas que presenten los siguientes defectos:

- a) Sardinias que no hayan sido convenientemente desvisceradas.
- b) Sardinias que se hayan empacado sin cumplir lo dictado por este Ministerio en la Orden de 14 de abril de 1953 («Boletín Oficial del Estado» del 27 de abril de 1953).

27. Mientras, por este Ministerio no se disponga lo contrario, quedan autorizados para la exportación todos los formatos de envases actualmente empleados para la sardina en aceite.

VII.—Albacora en salmuera

28. A efectos de esta Orden, es albacora en salmuera la conserva obtenida de la especie de los túnidos, denominada «germo alalunga», debidamente descabezada, desviscerada, desprovista de piel, espina y partes oscuras, y sin más aditamento que una salmuera de poca graduación.

29. La denominación comercial de este producto para la exportación deberá ser: «Albacora en salmuera» o «Atún blanco en salmuera», indistintamente, o sus respectivas versiones a los idiomas de los países consumidores.

Cuando se desee emplear la palabra «bonito», ésta se hará constar en caracteres de imprenta inferiores y colocada entre paréntesis.

30. Las calidades comerciales admitidas para la exportación de este producto son las siguientes:

a) Empaque sólido.—Consiste en porciones obtenidas por cortas transversales del tronco del pescado, empacados con el corte paralelo a la tapa, en capas uniformes de altura adecuada al tipo de envase.

b) Trozos.—Consiste en porciones de tamaños diversos o inferior al anterior, sin que sea preciso el empacado en capas uniformes, pero conservando en todo momento la carne su estructura general.

c) Migas.—Requieren las mismas condiciones que los trozos, salvo en lo que se refiere al tamaño, que será más reducido.

d) Trozos y migas.—Cuando aparezcan mezcladas estas dos calidades.

31. La proporción máxima de trozos y migas en la calidad comercial «empaque sólido» será aquella que de manera específica acepte la legislación o las prácticas comerciales del país comprador.

32. Aparte de lo señalado en los capítulos segundo y tercero

de la presente Orden, se prohibirá la exportación de aquellas unidades que tengan los defectos siguientes:

- a) Faltas de limpieza, caracterizándose, especialmente por la presencia de músculos rojos o restos de espina y piel.
- b) Porciones con signos evidentes de alteración.
- c) Falta de correspondencia entre el contenido y la calidad comercial que se consigna en la leyenda de la etiqueta o litografía.

33. Los formatos de exportación deberán reunir las capacidades y diámetros que para los envases redondos marcan las normas UNE 49306 hl, según el cuadro que se recoge en el apartado 19 de esta Orden.

Para los formatos RO 190, RO 360, RO 1.320 y RO 1.820, los pesos netos deberán ser de 198 gramos (7 onzas), 368 gramos (13 onzas), 1.360 gramos (48 onzas) y 1.885 gramos (66 onzas y media), respectivamente.

VIII.—Albacora en aceite

34. Reunirá las mismas características que han sido señaladas al tratar de la albacora en salmuera, sin más diferencia que la relativa al líquido de cobertura, que será en este caso el aceite puro de oliva.

35. Los formatos de exportación, en cuanto a los envases redondos, serán los mismos que señala el apartado 33 para la albacora en salmuera.

Para los envases rectangulares y ovales en su día determinará este Ministerio los formatos autorizados para la exportación.

IX.—Inspecciones

36. Para vigilar el cumplimiento de las presentes normas este Ministerio establecerá los servicios de inspección que considere oportunos en puertos y fronteras.

X.—Disposición final

37. La presente Orden entrará en vigor en primero de enero de 1962 para las salazones, semiconservas y conservas especificadas que se elaboren a partir de dicha fecha. Las elaboradas con anterioridad al primero de enero de 1962, y que no reúnan los requisitos de la presente disposición, relativos a formatos y leyendas, podrán ser objeto de exportación hasta el 31 de diciembre de 1963.

Madrid, 27 de julio de 1961.—P. D., José Bastos.

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

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 16 de agosto de 1961 por la que se adjudican con carácter definitivo dos vacantes de Auxiliares Administrativos de la C. A. M. P. S. A. al personal de la Agrupación Temporal Militar.

Excmos. Sres.: En cumplimiento de la Ley de 15 de julio de 1952 («Boletín Oficial del Estado» núm. 199) y Orden de 12 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado» núm. 170), que adjudica con carácter provisional dos vacantes de Auxiliar

Administrativo de la Compañía Arrendataria del Monopolio de Petróleos, S. A. en la Factoría de Cádiz, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se adjudican con carácter definitivo a todos los efectos las citadas vacantes al personal relacionado en la citada Orden de 12 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado» núm. 170).

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 16 de agosto de 1961.—P. D., Serafín Sánchez Fuentes.

Excmos. Sres. Ministros ...