

	Salario base	Suple-	Total
	Ptas.	mento	mensual
	Ptas.	Ptas.	o diario
			Ptas.
Aspirante de 14 a 16 años	1.050	174	1.224
Aspirante de 16 a 18 años	1.680	50	1.730
Aspirante de 18 a 20 años	2.520	468	2.988
GRUPO C). SUBBARTEROS.			
Vigilante de cámara	84	25	109
Vigilante	84	18	102
Portero	84	18	102
Ordenanza	84	18	102
Botones de 14 a 16 años	35	8	43
Botones de 16 a 18 años	56	2	58
Botones de 18 a 20 años	84	16	100
Mujeres de limpieza (las dos primeras horas a 10,80 pesetas, y a 10,50, las restantes)			
GRUPO D). OBREROS.			
1.º Oficios propios de la industria del Frio.			
Maquinista	88	32	120
Ayudante de Maquinista	84	22	106
2.º Oficios auxiliares.			
Oficial de primera	90	32	122
Oficial de segunda	86	31	117
Oficial de tercera	84	27	111
Aprendiz de primer año	35	8	43
Aprendiz de segundo año	35	9	44
Aprendiz de tercer año	56	2	58
Aprendiz de cuarto año	56	7	63
3.º Peonaje.			
Capataz	84	25	109
Peón especializado	84	21	105
Peón	84	16	100

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 3 de abril de 1967 sobre normas reguladoras del comercio exterior de ajos.

Ilustrísimos señores:

Con fecha 3 de julio de 1953 la Dirección General de Comercio y Política Arancelaria publicó una Resolución dictando las normas técnicas para la exportación de ajos secos.

Posteriormente, la Comisión Económica para Europa ha aprobado la norma para el comercio internacional de este bulbo.

En su virtud, con el fin de adaptar aquéllas a la nueva regulación establecida, así como para modificar algunos conceptos,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer las siguientes

NORMAS

I.—DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se refiere a los ajos de las variedades cultivadas de la especie «*Allium sativum* L.», destinados a la entrega al consumidor en estado fresco, semiseco o seco, a excepción de los ajos destinados a la transformación.

Por «ajo fresco» se entiende el producto cuyo tallo está «verde» y la película exterior del bulbo todavía está fresca.

Por «ajo semiseco» se entiende el producto cuyo tallo y película exterior del bulbo no están completamente secos.

Por «ajo seco» se entiende el producto en el que el tallo, la película exterior de la cabeza y la película que rodea cada diente están completamente secos.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los ajos en el momento de la expedición.

B) Características mínimas

Los bulbos deben ser:

- sanos,
- firmes,
- limpios, especialmente exentos de tierra y de residuos visibles de abonos o de productos de tratamiento;
- exentos de daños producidos por el hielo o el sol,
- exentos de señales de enmohecimiento,
- exentos de brotes visibles exteriormente,
- desprovistos de olor o sabor extraños, y
- desprovistos de humedad exterior anormal.

El estado del producto debe ser tal, que le permita soportar el transporte y el acondicionamiento, así como responder a las exigencias comerciales en el punto de destino.

C) Clasificación

i) Categoría «Extra»:

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la coloración propia del tipo comercial.

Los bulbos deben ser:

- enteros,
- de forma regular,
- bien limpios y
- exentos de defectos.

Los dientes deben estar apretados.

Las raíces deben estar cortadas prácticamente a ras del bulbo para los ajos secos.

ii) Categoría «I»:

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Los bulbos deben ser:

- enteros,
- de forma bastante regular admitiéndose, no obstante, ligeros abultamientos, y
- de coloración normal respecto al tipo comercial al que pertenecen.

Pueden presentar pequeñas desgarraduras en la película externa de las cabezas.

Los dientes deben estar suficientemente apretados.

iii) Categoría «II»:

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Deben responder a las características mínimas, pero pueden presentar los siguientes defectos:

- desgarraduras en la película externa de las cabezas,
- lesiones de origen mecánico cicatrizadas y ligeras magulladuras no susceptibles de perjudicar la conservación, siempre que estos defectos no interesen más que a dos dientes por cabeza.

Pueden ser igualmente:

- de forma irregular, y
- desprovistos de tres dientes, como máximo.

III.—CALIBRADO

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección acuatorial.

i) El diámetro mínimo está fijado en 45 milímetros para los ajos clasificados en la categoría «Extra» y en 30 milímetros para los ajos clasificados en las categorías «I» y «II».

ii) Para los ajos presentados en cabezas sueltas—tallos cortados—o en manojos, la diferencia de diámetro entre la cabeza más pequeña y la más grande contenidas en un mismo bulto no puede exceder:

- de 15 milímetros cuando la cabeza más pequeña tiene un diámetro inferior a 40 milímetros y
- de 20 milímetros cuando la cabeza más pequeña tiene un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

No obstante, para los mercados de Centroamérica y Sudamérica, así como aquellos otros países cuyas disposiciones lo admitan, se mantendrá el calibrado tradicional en nuestro comercio de exportación.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no responden a las características de su categoría.

A) Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»:

— Cincuenta por ciento en peso de cabezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «I».

ii) Categoría «I»:

— Diez por ciento en peso de cabezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «II». En el cuadro de esta tolerancia, un máximo del 1 por 100 en peso de cabezas puede presentar brotes exteriormente visibles.

iii) Categoría «II»:

— Cinco por ciento como máximo en el peso de las cabezas que presente brotes exteriormente visibles, no tomándose en consideración esta tolerancia en el cálculo del cúmulo de tolerancias.

— diez por ciento en peso de cabezas que no respondan a las características de la categoría, pero, no obstante, propias para el consumo. Están en particular excluidos los ajos dañados por la helada o el sol.

B) Tolerancia de calibre

Diez por ciento en peso de bulbos de un calibre superior o inferior al que se menciona sobre los bultos, de los cuales, como máximo, 3 por 100 de cabezas de un calibre inferior al diámetro mínimo previsto, pero superior a 25 milímetros.

C) Cúmulo de tolerancias

En ningún caso las tolerancias de calidad y de calibre pueden en conjunto exceder:

- del 10 por 100 para la categoría «Extra», y
- del 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

V. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad

Cada embalaje, medio de transporte o compartimiento de medio de transporte debe contener ajos del mismo tipo comercial, de la misma categoría de calidad y del mismo calibre cuando el producto se presente calibrado.

B) Modo de presentación

Los ajos pueden ser presentados en tres modalidades:

i) En cabezas sueltas, tallos cortados, no pudiendo tener el tallo una longitud superior a:

- diez centímetros para los ajos frescos y semifrescos, y
- tres centímetros para los ajos secos.

ii) En manojos de:

- seis cabezas, por lo menos, para los productos frescos y semifrescos, no pudiendo tener el tallo una longitud superior a 25 centímetros, y
- doce cabezas, por lo menos, para el producto seco.

Los ajos presentados en manojos deben estar atados con hilo, rafia o cualquier otro material apropiado. Los tallos deben ser igualados por encima del último atado.

iii) En trenzas de por lo menos 24 cabezas, únicamente para los productos secos y semisecos

Los ajos presentados en trenzas deben ser trenzados con sus propios tallos y atados con hilo, rafia o cualquier otro material apropiado.

Cualquiera que sea el modo de presentación empleado, el corte de los tallos debe ser neto, así como el de las raíces para los ajos secos de la categoría «Extra».

C) Acondicionamiento

Cualquiera que sea la forma de presentación, los ajos se envasarán en cajas o jaulas de madera o cartón, con contenido de 10 a 23 kilogramos neto.

Para los presentados en trenzas o en manojos se autoriza el empleo de sacos de hasta 50 kilogramos de peso neto.

Sólo se autorizará la carga a granel cuando los ajos se presenten en trenzas para transporte terrestre.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los paquetes, medio de transporte o compartimiento del medio de transporte deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En el caso de que lleven menciones impresas, éstas no deben figurar más que sobre la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto debe estar exento de todo cuerpo extraño para su acondicionamiento.

Se faculta al Presidente de la Comisión Consultiva de ajos para que, oído el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, y con el informe favorable del SOIVRE, se realicen los estudios necesarios a fin de determinar las características y dimensiones de los envases tipo que se considere más convenientes para la exportación de este producto.

VI.—MARCADO

1. Para los productos presentados en embalaje, cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) Identificación

Embalador ... } Nombre y dirección o identificación simbólica.
Expedidor ... }

B) Naturaleza del producto

- Ajo fresco, semiseco o seco (cuando el contenido del paquete no es visible desde el exterior).
- Variedad o tipo comercial («Ajo blanco», «Ajo morado»...).

C) Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (si el producto está calibrado) indicado por los diámetros mínimo y máximo de las cabezas. En los casos a que se refiere el párrafo último del apartado III-Calibrado, se permitirá, además, el empleo de las denominaciones tradicionales que vienen usándose en el comercio con tales países.

2. Para los ajos en trenzas expedidos sin embalar (cargamento directo en un medio de transporte), esas indicaciones deben figurar sobre un documento acompañando la mercancía.

VII.—TRANSPORTE

A) Marítimo

No se permitirá la carga en bodegas que no estén debidamente limpias y libres de mercancías que, por sus emanaciones o por ellas mismas, puedan perjudicar a los ajos en su calidad o presentación.

El plano de la bodega deberá estar acondicionado para que la estiba se haga sobre una superficie llana y horizontal.

La estiba se hará en forma que se eviten desplazamientos de la carga, dificultades en la ventilación y presiones excesivas o recalentamientos.

Para ello el SOIVRE determinará la altura máxima de cajas y sacos así como las aberturas de ventilación y espacios vacíos que haya de dejar en la estiba, teniendo en cuenta las condiciones del buque, las de la mercancía y la clase de envase.

No se podrán colocar los bultos a menos de dos metros de cualquier mamparo que presente síntomas de desprendimiento de calor.

Queda prohibida la carga en cubierta.

B) *Terrestre*

Los vagones deberán estar limpios y reunir las condiciones de ventilación y de servicio que aseguren la buena conservación de los ajos durante el transporte.

La carga en camiones deberá hacerse de forma que los envases queden perfectamente inmovilizados mediante cuñas y listones.

VIII.—INSPECCIÓN

A) Corresponde al SOIVRE la exigencia del cumplimiento de lo dispuesto en esta Orden, tanto en lo referente a la calidad de los ajos como a las condiciones de los medios de transporte.

La inspección se solicitará por la firma importadora, exportadora o sus representantes, quienes tienen la obligación de colocar la mercancía debidamente clasificada y señalar en la documentación de inspección los datos necesarios para la completa identificación de las partidas.

La inspección se realizará en los puertos y fronteras habilitados al efecto.

El personal del SOIVRE podrá realizar inspecciones en los almacenes con el fin de comprobar si la confección para la exportación se realiza en las debidas condiciones.

La inspección en almacén no exime de la preceptiva en puertos y fronteras.

B) Con el fin de unificar los criterios en los distintos puntos de inspección, en tanto no se publique el oportuno folleto interpretativo, se faculta al Subdirector general de Inspección y Normalización del Comercio Exterior para dictar las instrucciones necesarias a la interpretación de los aspectos técnicos de las presentes normas.

IX.—SANCIONES

El incumplimiento de las presentes normas dará lugar al rechazo de la mercancía, teniendo derecho el interesado a solicitar del SOIVRE, por escrito, una segunda inspección dentro de las veinticuatro horas siguientes al rechazo.

Si a juicio del SOIVRE existiese malicia o fraude por parte de la firma comercial, del consignatario, armador, agente, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto de 27 de febrero de 1964.

X.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará la Comisión Consultiva para la exportación de este producto, a la que concurrirán representantes de las restantes zonas productoras y exportadoras.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia, oída la Comisión Consultiva correspondiente, fijará las normas complementarias de carácter comercial para cada campaña. Este Organismo será el centralizador del control estadístico de estas exportaciones.

Oída dicha Comisión, la Delegación Regional de Comercio de Valencia propondrá a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos de reembolso neto por exportadores y mercados correspondientes a cada campaña.

Asimismo deberá informar a la superioridad en relación con los problemas que se presenten en la aplicación de la presente Orden.

Al final de la campaña redactará la Memoria-resumen de la misma, con la clasificación de las firmas exportadoras de ajos, según el coeficiente establecido a este respecto, para lo cual el IEME facilitará a dicha Delegación los datos de reembolso reales correspondientes a cada exportador.

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 SOIVRE correspondiente. Estos Organismos, previo informe de la Comisión Consultiva para la exportación de ajos, elevarán a la superioridad los oportunos informes y propuestas.

XI.—NORMA DEROGATORIA

Queda derogada la Resolución de fecha 3 de julio de 1963.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años. Madrid, 3 de abril de 1967.

GARCIA-MONCO

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

ORDEN de 3 de abril de 1967 sobre normas reguladoras de las exportaciones de pimentón.

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida durante los últimos años aconseja introducir algunas modificaciones en las normas que regularon las campañas anteriores dictadas por Orden de este Ministerio de 26 de mayo de 1964, haciendo de esta forma más eficaz la ordenación del comercio exterior del pimentón.

En su virtud,

Este Ministerio, oída la Comisión de Normalización y Regulación del Comercio Exterior, ha tenido a bien disponer las siguientes

NORMAS

I.—DEFINICIÓN

El pimentón exportable es el producto obtenido de la molienda y pulverización de los frutos maduros, sanos y secos del pimiento («*Capsicum Annuum*»).

Se distinguen tres clases denominadas comercialmente:

- Pimentón dulce.
- Pimentón ocal.
- Pimentón picante.

II.—CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

A) *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las condiciones que debe reunir el pimentón en el momento de su expedición.

B) *Características*

1. De calidad:

- El grado de molturación del producto debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 20.
- Estará exento de materias extrañas

2. Ingredientes y aditivos:

- Se tolera la adición de aceite puro de oliva en la proporción máxima del 10 por 100 de su peso al pimentón destinado a los mercados que lo acepten.
- Se prohíbe la adición de semillas procedentes de otras variedades usadas en la fabricación de conservas y los residuos de los extractos de pimentón

3. Comerciales:

- Se consideran excluyentes las faltas de comercialización siguientes:
- Falta de correspondencia entre la clase o categoría comercial declarada en el envase y la del producto contenido en el mismo.
- Falta de peso en el contenido de los envases.
- Utilización indebida de marcas.

C) *Categorías comerciales*

1. Se establecen tres categorías comerciales: «Extra», «Selecta» o «I» y «Corriente» o «II», cuyas características se indican en el siguiente cuadro: