

Tercera.—Los Artistas no residentes en España que no hubiesen designado el Representante a que se refieren los apartados 1 y 6 de la Orden de 30 de noviembre de 1965, se consideran a estos efectos con domicilio fiscal en Madrid.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 8 de noviembre de 1967.—El Director general, Fernando Ximénez Soteras.

Ilmos. Sres. Delegados de Hacienda.

MINISTERIO DE COMERCIO

CIRCULAR número 6/1967 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se dan normas para el desarrollo de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 28 de octubre de 1967, reguladora de la campaña oleícola 1967/68.

FUNDAMENTO

De acuerdo con el artículo 25 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 28 de octubre de 1967, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 263, por la que se regula la campaña oleícola 1967-68, y en uso de las facultades que la Ley de 24 de junio de 1941 confiere a este Organismo, he tenido a bien disponer lo siguiente:

PRODUCTOS AFECTADOS

Artículo 1.º De conformidad con lo dispuesto en el artículo primero de la citada Orden de la Presidencia del Gobierno, durante la campaña oleícola 1967-68 la aceituna de almazara, los orujos grasos de aceituna, las semillas oleaginosas de cacahuete, girasol, algodón, soja, cártamo, colza y los aceites obtenidos de las mismas, así como los demás aceites o grasas comestibles o industriales de origen vegetal producidos en España o importados, se ajustarán en su comercio a cuanto se dispone en la presente Circular.

FRUTOS Y PRODUCTOS OLEAGINOSOS

Aceituna

LIBROS DE ALMAZARA Y PUESTOS DE COMPRA

Art. 2.º La aceituna de almazara será de libre contratación entre olivares y fabricantes de aceite. Los almazareros anotarán diariamente en el Libro Oficial de Almazara las cantidades de aceituna recibidas, así como los aceites obtenidos de las mismas, con expresión del Municipio y provincia de procedencia.

Se autoriza a las almazaras la instalación, sin limitación alguna, de los puestos de compra de aceituna que estimen convenientes, los que deberán proveerse de los correspondientes Libros Oficiales de Almazara, que serán facilitados por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes, a fin de anotar en los mismos las cantidades recibidas y el Municipio y provincia de procedencia.

La aceituna procedente de estos puestos de compra se anotará también en el Libro Oficial de la Almazara que la molture, con indicación de los mismos datos.

APERTURA DE ALMAZARAS

Art. 3.º Si el número de almazaras abiertas voluntariamente por sus propietarios en una provincia fuese insuficiente para la molienda de la aceituna producida en la misma, dentro del plazo necesario, esta Comisaría General adoptará o propondrá, en su caso, al Ministerio de Agricultura las medidas pertinentes para obligar a la apertura de las que se precisen.

CÁLCULO DE COSECHAS

Art. 4.º Las Delegaciones de Abastecimientos y Transportes establecerán los cálculos de las cosechas probables en sus respectivas provincias y los harán constar en los partes que mensualmente han de rendir ante esta Comisaría General, desde que se inicie hasta que finalice la recolección.

ORUJO Y SEMILLAS VEGETALES

RÉGIMEN GENERAL

Art. 5.º El orujo de aceituna y las semillas de cacahuete, algodón, girasol, soja, cártamo y colza de producción nacional gozarán de libertad de comercio y circulación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ACEITES COMESTIBLES

Art. 6.º Los aceites comestibles deberán reunir las condiciones generales que a continuación se indican y las específicas que para cada uno se señalan en los artículos posteriores.

Las condiciones generales son las siguientes:

Primera.—Los aceites comestibles deberán ser obtenidos de los frutos o semillas oleaginosas utilizando los procesos de elaboración admitidos por las disposiciones vigentes.

Segunda.—Deberán tener un aspecto limpio y transparente, mantenidos a una temperatura de $20^{\circ} \pm 2^{\circ}C$. durante un período de veinticuatro horas. Olor y sabor agradables y, en todo caso, con los aromas propios y característicos de cada aceite. A opción de los industriales, los aceites podrán ser sometidos a tratamiento de invernación.

Tercera.—Con la excepción de los aceites vírgenes de oliva las características químicas generales serán las siguientes:

a) Humedad y materias volátiles. En estufa a 105° , no superior al 0,1 por 100.

b) Impurezas insolubles en éter de petróleo, calculadas sobre aceite seco, no superior a 0,05 por 100, excepto en el de colza, que no será superior a 0,01 por 100.

Cuarta.—Los aceites refinados darán reacción negativa en el ensayo de jabón.

Quinta.—Deberán estar exentos de olor y sabor a rancio, sin que en las cualidades organolépticas se acuse una desodorización imperfecta.

Sexta.—Los aceites de semillas y el de orujo de aceituna no deberán acusar trazas del disolvente utilizado en la extracción.

Séptima.—La acidez máxima de los aceites refinados, expresada en ácido oleico y referida a aceite seco, será como máximo de 0,15 por 100, excepto la del aceite de orujo de aceituna y de colza, que será como máximo de 0,30 y 0,10 por 100, respectivamente.

ACEITE DE OLIVA. COMERCIALIZACIÓN

Art. 7.º Los aceites de oliva de producción nacional gozarán de libertad de precio, circulación y comercio en todos los escalones de su ciclo económico.

Su comercialización se efectuará, dentro de los límites de acidez establecidos en los diferentes artículos de esta Circular, de acuerdo con las especificaciones del Consejo Oleícola Internacional.

ACEITE DE OLIVA PARA CONSUMO DE BOCA

Art. 8.º Para su venta al público sólo se autorizan las clases de aceite de oliva siguientes: Virgen extra, virgen fino, virgen corriente, refinado y puro.

CARACTERÍSTICAS. OLIVA VÍRGENES

Art. 9.º Los aceites de oliva vírgenes son los obtenidos por procedimientos mecánicos, sin mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma.

Sus denominaciones son:

a) *Extra*: Aceite de oliva de sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser, como máximo, de 1 gramo por 100 gramos.

b) *Fino*: Aceite de oliva que reúne las condiciones del aceite virgen extra, salvo en cuanto a la acidez en ácido oleico, que será, como máximo, de 1,5 gramos por 100 gramos.

c) *Corriente*: Aceite de oliva de buen sabor y cuya acidez en ácido oleico será de 3 gramos por 100 gramos, como máximo, con un margen de tolerancia de un 10 por 100 respecto a la acidez indicada.

Deberán tener un aspecto limpio y transparente mantenidos a una temperatura de 20° , más menos dos grados centígrados, durante un período de veinticuatro horas y olor agradable.

La humedad e impurezas, calculadas sobre las normas oficiales no podrán exceder de 0,3 por 100.

ESPECIFICACIONES: ACEITES DE OLIVA REFINADOS

Art. 10. El aceite de oliva refinado será el resultado de someter el aceite virgen de oliva a un proceso de refinación completa, en sus tres fases de neutralización, decoloración y desodorización, y deberá reunir las siguientes condiciones:

Primera.—Las establecidas como generales para los aceites comestibles en el artículo sexto de esta Circular.

Segunda.—El color no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,5 ml. de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas ABT, de acuerdo con las normas UNE.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las siguientes:

a) Prueba de aceites semi-secantes por el método Vizern-Guillot. Negativa.

b) Prueba de Hauchecorne, modificada por Synodinos-Konstas. Coloración amarilla sucia normal para los aceites de oliva refinados, sin que aparezca al cabo de cinco minutos color marrón o gris.

c) Índice de Bellier No superior a 11.

ESPECIFICACIONES: ACEITES PUROS DE OLIVA

Art. 11. El aceite puro de oliva será el constituido por una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado, debiendo reunir las características de dichos aceites y las particulares de la mezcla.

Su acidez total expresada en ácido oleico, en aceite seco, no será superior a uno y medio grados.

ACIDEZ MÁXIMA PARA LOS ACEITES DE CONSUMO DE BOCA

Art. 12. Se prohíbe el destino a consumo de boca de los aceites de oliva vírgenes con acidez total superior a tres grados. Cuando se trate de aceites vírgenes cuya acidez sobrepase el citado límite, para ser destinados a consumo directo de boca deberán sufrir forzosamente el proceso completo de refinación en sus tres fases: neutralización, decoloración y desodorización.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, esta Comisaría General podrá autorizar el consumo de aceite de oliva virgen de acidez superior a tres grados en las provincias a las que con anterioridad y de forma repetida se les viene otorgando dicha autorización.

OTROS ACEITES. SU COMERCIALIZACIÓN

Art. 13. Los aceites de orujo, soja, cacahuete, girasol, algodón, cártamo, colza, maíz y pepita de uva gozarán de libertad de comercio, circulación y precio, dentro de las condiciones previstas en la presente Circular.

Estos aceites, para ser destinados a consumo de boca, habrán de ser objeto de refinación completa, debiendo ajustarse a las especificaciones técnicas que se señalan en los artículos posteriores.

Con independencia de los aceites indicados, esta Comisaría General podrá autorizar el destino a consumo de otras clases de aceites de producción nacional cuando las circunstancias y características de los mismos así lo aconsejen.

La importación de estos aceites se realizará de acuerdo con lo que sobre la materia señalen las vigentes disposiciones, así como las que puedan dictarse con posterioridad.

DERECHOS REGULADORES

Art. 14. Las semillas oleaginosas de cualquier clase, así como los aceites de ellas obtenidos serán incluidos en el régimen de derechos reguladores.

ESPECIFICACIONES ACEITE REFINADO DE ORUJO DE ACEITUNA

Art. 15. El aceite refinado de orujo de aceituna será el obtenido por el tratamiento del orujo de aceituna con un disolvente (hexano, sulfuro de carbono o tricloroetileno) y sometido a un proceso de refinación completa que comprenda la neutralización, decoloración y desodorización.

El aceite deberá reunir las siguientes condiciones:

Primera.—Las establecidas en el artículo 6.º como generales para los aceites comestibles.

Segunda.—El color del aceite no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,3 ml. de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas como índice ABT.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las características que se indican a continuación:

a) Prueba de aceites semi-secantes por el método Vizern-Guillot. Negativa.

Prueba de Halphen, según método oficial AOCS Cb-1-25. Negativa.

c) Prueba de Hauchecorne, modificada por Synodinos-Konstas. Coloración marrón normal en el orujo, sin que aparezca color gris más o menos intenso al cabo de cinco minutos.

d) Índice de Bellier No superior a 11 grados.

ESPECIFICACIONES ACEITE REFINADO DE SOJA

Art. 16. El aceite refinado de soja es el procedente del tratamiento de las habas de soja por presión y/o extracción y sometido a un proceso completo de refinación y desgomado. Deberá reunir para el consumo de boca las siguientes condiciones:

Primera.—Las establecidas como generales para los aceites comestibles en el artículo 6.º

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a 3,5 unidades rojas Lovibond.

Tercera.—El aceite, después de haber sido mantenido a 200°C durante diez minutos, conservará buen sabor.

ESPECIFICACIONES ACEITE DE CACAHUETE REFINADO

Art. 17. El aceite de cacahuete refinado procedente del tratamiento de las semillas de cacahuete por presión y/o extracción, sometido al proceso completo de refinación para ser destinado a consumo de boca, deberá reunir las siguientes condiciones:

Primera.—Las establecidas en el artículo 6.º como generales para todos los aceites comestibles.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de diez unidades amarillas y dos unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera.—Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otros aceites y grasas, y en especial su índice de Bellier no será inferior a 35.º

ESPECIFICACIONES ACEITE DE GIRASOL REFINADO

Art. 18. El aceite de girasol refinado procedente del tratamiento de las semillas de girasol por presión y/o extracción, sometido al proceso completo de refinación para ser destinado al consumo de boca, deberá reunir las condiciones siguientes:

Primera.—Las establecidas en el artículo 6.º como generales para todos los aceites comestibles.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 25 unidades amarillas y dos unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas.

ESPECIFICACIONES ACEITE DE ALGODÓN REFINADO

Art. 19. El aceite de algodón refinado procedente del tratamiento de las semillas de algodón por extracción y sometido al proceso completo de refinación para ser destinado al consumo de boca, deberá reunir las condiciones siguientes:

Primera.—Las establecidas como generales para todos los aceites comestibles en el artículo 6.º

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a siete unidades rojas de la escala Lovibond.

ESPECIFICACIONES ACEITE DE CÁRTAMO REFINADO

Art. 20. El aceite de cártamo refinado procedente del tratamiento de las semillas de cártamo por presión y/o extracción, sometido al proceso completo de refinación para ser destinado a consumo de boca, deberá reunir las siguientes condiciones:

Primera.—Las que con carácter general están establecidas para todos los aceites comestibles en el artículo 6.º

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a siete unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y en especial su índice de peróxidos, expresado en miliequivalentes de peróxido por kilogramo de grasa. No superior a 10.

ESPECIFICACIONES. ACEITE DE COLZA REFINADO

Art. 21. El aceite de colza refinado para su destino a consumo de boca deberá reunir las siguientes condiciones:

- Primera.—Las generales que se señalan en el artículo 6.^o
 Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 15 unidades amarillas y una unidad roja, ambas de la escala Lovibond.
 Tercera.—La acidez libre expresada en ácido oleico no será superior a 0,01 por 100.
 Cuarta.—Índice de peróxido, expresado en miliequivalente de oxígeno activo por kilogramo de aceite, no superior a 10.
 Quinta.—Comportamiento al frío: Pasará satisfactoriamente la «prueba de frío», resistiendo sin enturbiarse cinco horas a 0° C.
 Sexta.—Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las características siguientes:

- Densidad a 25° C.: 0,907 a 0,913.
- Índice de saponificación: 168 a 179.
- Índice de yodo: 97 a 107.
- Insaponificable extraído al éter de petróleo: Inferior a 1,5.

Todas estas características y ensayos serán realizados por las normas UNE correspondientes.

ESPECIFICACIONES. ACEITE DE MAÍZ REFINADO

Art. 22. El aceite de maíz refinado para su consumo alimenticio deberá reunir las siguientes condiciones:

- Primera.—Será el producto oleoso obtenido del germen de semilla del «Zea mays L.» sometido a un proceso de refinación completa.
 Segunda.—El aceite, mantenido a una temperatura de 20 ± 2° C. durante un período de veinticuatro horas, deberá mantenerse claro y libre de sedimentos.
 Tercera.—Deberá estar exento de olor o sabor a rancio, sin que en las cualidades organolépticas se acuse una desodorización imperfecta.
 Cuarta.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 70 unidades amarillas y cinco unidades rojas de la escala Lovibond.
 Quinta.—Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otras grasas, respondiendo a las características que se indican a continuación:

- Densidad a 20° C. (norma UNE 55005): 0,918-0,924.
- Índice de yodo (Hanus) (norma UNE 55013): 103-128.
- Insaponificable al éter de petróleo (norma UNE 55004): No superior al 2 por 100.

- Sexta.—La acidez libre, determinada según la norma UNE 55011, no será superior al 0,25 por 100, expresada en ácido oleico.
 Séptima.—La humedad y materias volátiles en estufa a 105° C., determinada según la norma UNE 55020, no será superior al 0,1 por 100.
 Octava.—Las impurezas insolubles en éter de petróleo, determinadas según la norma UNE 55002, no excederá del 0,05 por 100, referido a aceite seco.
 Novena.—No deberá contener ni trazas del disolvente que se haya podido utilizar en la extracción, dando reacción negativa en el ensayo de jabón practicado según la norma UNE 55029.

ESPECIFICACIONES. ACEITE DE PEPITA DE UVA REFINADO

Art. 23. El aceite de pepita de uva refinado para su destino a consumo de boca deberá reunir las siguientes condiciones:

- Primera.—*Caracteres organolépticos:* Olor y sabor normales, sin que se adviertan síntomas organolépticos de rancidez, ni acusar una desodorización imperfecta.
Color: No será más intenso que el correspondiente a la combinación de las siguientes unidades Lovibond: 35 amarillas, cuatro rojas y cinco azules.
 Segunda.—*Humedad y materias volátiles en estufa a 105°C.:* No superior a 0,1 por 100.
 Tercera.—*Impurezas insolubles en el éter de petróleo:* No superior a 0,05 por 100.
 Cuarta.—*Acidez libre:* No superior a 0,15 por 100, expresada en ácido oléico.

Quinta.—No deberá dar las reacciones características de otros aceites y grasas, ni acusar su presencia por las determinaciones y pruebas específicas.

Sexta.—Los límites normalmente admisibles para los índices más frecuentemente utilizados en la caracterización de las materias grasas, son los siguientes:

Índice de saponificación	185-195
Índice de yodo	130-140
Índice de refracción a 20° C.	1.4747-1.4763

Todas las determinaciones habrán de realizarse siguiendo en cada caso la norma UNE correspondiente.

COMPRAS DE ACEITES POR LA C. A. T.

Art. 24. Los tenedores de aceite de oliva y de orujo y de los obtenidos de semillas de producción nacional, para los que se establecen precios de garantía al productor, que deseen venderlos a la Comisaría General, cursarán a ésta por escrito y a través de la Delegación Provincial de Abastecimientos respectiva, la correspondiente oferta, indicando en la misma la cantidad y clase de aceite y lugar en donde el mismo se encuentra almacenado.

A los efectos establecidos en el presente artículo queda incluido entre los tenedores de aceite el Servicio Sindical de Almacenes Reguladores del Sindicato Nacional del Olivo.

COMPRAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Art. 25. Esta Comisaría General comprará los aceites de oliva vírgenes siguientes:

- extra; b), fino, y c), corriente.

Tales aceites se ajustarán a las características señaladas en el artículo noveno de la presente Circular.

Cuando el contenido de humedad e impurezas sobrepase el 0,3 por 100 que señala el artículo noveno, sin rebasar el 1 por 100, esta Comisaría aplicará los descuentos que correspondan en los precios de compra.

PRECIOS DE COMPRA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

Art. 26. Los precios a que adquirirá esta Comisaría General los aceites de oliva vírgenes serán los siguientes:

Clases	Noviem.- diciem. 1967	Enero- febrero 1968	Marzo- abril 1968	Mayo- junio 1968	Julio- agosto 1968
	Pts. kg.	Pts. kg.	Pts. kg.	Pts. kg.	Pts. kg.
Aceite de oliva virgen extra ...	34,50	34,90	35,30	35,70	36,10
Aceite de oliva virgen fino	34,00	34,40	34,80	35,20	35,60
Aceite de oliva virgen corriente	32,50	32,90	33,30	33,70	34,10

CONDICIONES DE COMPRA

Art. 27. Para llevar a cabo la operación de compraventa de aceites de oliva vírgenes se establecen las siguientes estipulaciones.

- El oferente se obliga con los medios de que disponga, propios o ajenos, a situar la totalidad de los aceites objeto del contrato de compraventa en los almacenes que esta Comisaría General le señale.
- El almacenaje de estos aceites se realizará:

- En los Almacenes del Servicio Sindical de Almacenes Reguladores alquilados por esta Comisaría General.
- En depósitos alquilados por esta Comisaría General, dentro de la provincia en que se produjeron o en otras provincias.

En el supuesto de que los lugares que se designen para almacenar los aceites se encuentren en provincia distinta, el gasto de transporte quedará a cargo de este Organismo.

- La comprobación de pesos y acidez se efectuará en el almacén receptor y, en caso de discrepancia sobre dicha acidez

del aceite, se hará constar en acta la disconformidad, remitiendo las oportunas muestras a un Laboratorio oficial o al Instituto de la Grasa de Sevilla, aceptando como decisorio el análisis que se emita. Los gastos de estos análisis serán de cuenta del perdedor.

La humedad, impurezas y restantes características serán determinadas mediante análisis, a cuyo fin se tomarán las muestras de los aceites una vez se realice la entrega.

d) Los vendedores incluirán con la oferta una declaración de calidad y cantidad.

El plazo para la presentación de estas ofertas terminará el 31 de julio de 1968 y las entregas del aceite ofrecido deben realizarse antes del 31 de agosto del mismo año.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes, fijarán el día a partir del cual han de realizar las entregas y el plazo para terminar las mismas, bien entendido que, de no hacerlo en dicho plazo, el oferente perderá el turno de entregas y no podrá realizar éstas hasta que se le señale el nuevo periodo para ello.

En el supuesto de que los oferentes de aceite no hicieran entrega del mismo, podrá exigírseles la responsabilidad que corresponda por los perjuicios ocasionados.

e) La formalización del contrato de compraventa se realizará precisamente cuando la mercancía ofrecida se encuentre en el depósito señalado por esta Comisaría General y el resultado de los análisis practicados demuestren que los aceites reúnen las características establecidas.

f) Esta Comisaría General abonará el importe del aceite una vez formalizado el contrato, cuyo modelo se publica como anexo a la presente Circular.

COMPRA DE OTROS ACEITES

Art. 28. *Compras de otros aceites.*—La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes comprará los aceites obtenidos en España con semillas de producción nacional que a continuación se relacionan y a los precios de garantía a la producción que asimismo se señalan:

Clases	Noviem- diciem. 1967	Enero- febrero 1968	Marzo- abril 1968	Mayo- junio 1968	Julio- agosto 1968
	Pts. kg.	Pts. kg.	Pts. kg.	Pts. kg.	Pts. kg.
Aceite de orujo de aceituna y de girasol	23	23,30	23,60	23,90	24,20
Aceite de algodón, de cártamo y de colza.	21	21,30	21,60	21,90	22,20

Los precios señalados para cada uno de ellos se entienden para aceites debidamente refinados, cuya compra por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes se realizará en las mismas condiciones establecidas en el artículo anterior para los aceites vírgenes de oliva.

Además de los aceites anteriormente relacionados, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes podrá adquirir otros aceites de producción nacional para los que se establecerá el correspondiente precio de protección cuando las circunstancias así lo aconsejen.

El complemento de precio a la producción de semillas de algodón, colza, girasol y cártamo de la cosecha 1967, se realizará de conformidad con lo que se dispuso en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de octubre de 1966 («Boletín Oficial del Estado» número 264, de 4 de noviembre).

Para continuar estimulando los cultivos de semillas oleaginosas, los agricultores percibirán en concepto de complemento al precio contratado con las extractoras y desmotadoras las cantidades siguientes:

Semillas de algodón y colza de la cosecha 1968: 0,20 pesetas por cada kilogramo.

Semillas de girasol y cártamo de la cosecha 1968: 0,40 pesetas por cada kilogramo, sobre la base de un rendimiento en aceite del 40 por 100, con la variación proporcional según el rendimiento real en cada caso.

El pago de dicho complemento será satisfecho a los agricultores por las extractoras que a este fin sean autorizadas por el Ministerio de Agricultura.

Las cantidades abonadas por las extractoras a que se refiere el párrafo anterior, serán liquidadas por la Administración a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, previos los requisitos que la misma señale.

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS ACEITES DE ORUJO DE ACEITUNA Y DE SEMILLAS

Art. 29. Por lo que se refiere a los aceites de soja, su venta al público se llevará a cabo en forma de envasado, con un precio máximo de 23 pesetas litro en todas las provincias peninsulares y esta Comisaría General señalará mensualmente el de venta en extractoras y, en su caso, en refinerías.

En las islas Baleares el precio anterior se incrementará en los mayores gastos que esta Comisaría General les apruebe.

En cuanto a las restantes provincias, esta Comisaría General señalará los precios que correspondan en relación con el régimen de adquisición de esta clase de aceite.

Los aceites de orujo de aceituna y los restantes aceites de semillas gozarán de libertad de precio de venta al público.

VENTAS DE ACEITES POR LA COMISARÍA GENERAL

Art. 30. Los aceites propiedad de esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes serán vendidos por la misma a los precios de compra establecidos en el artículo 26 de esta Circular, para el bimestre julio-agosto de 1968, excepto los procedentes de la campaña 1963/64, a los que podrá aplicarse los precios de protección que figuran en el referido artículo 26 para el bimestre noviembre-diciembre de 1967.

Para evitar el alza exagerada de los precios de los aceites de semillas se autoriza a dicho Organismo para que en cualquier momento ponga a la venta aceites bajo la denominación de «Aceite de Regulación», al precio establecido para el de soja.

DE LAS MEZCLAS

Art. 31. Todos los aceites de oliva se venderán al público sin mezcla alguna con cualquier otra clase de aceite comestible. Los aceites de cacahuete refinados se expendrán puros en todos los casos.

Los restantes aceites de semillas podrán venderse puros o mezclados entre sí, en las proporciones que convengan a cada una de las industrias envasadoras para ser expendidos al público.

Cuando se envasen puros, bajo la denominación que a cada uno corresponda o como «aceite de semilla refinado» si contienen mezcla de varias clases de aceite de semillas, consignando en la etiqueta adherida al envase o en forma litografiada las clases de aceite mezclados.

ENVASADO DE ACEITES

Art. 32. La venta al público de todos los aceites a que se refiere la presente Circular se realizará con carácter general en régimen de envasado, pudiendo utilizarse cualquier tipo de envase (vidrio, hojalata, plástico), siempre que haya sido obtenida la oportuna autorización sanitaria.

No obstante, los establecimientos que se hallen legalmente facultados para la venta de aceites al público podrán solicitar de la Delegación de Abastecimientos y Transportes de la provincia en que radiquen la venta de aceites de oliva vírgenes a granel. En su caso se les concederá la oportuna autorización, bajo las condiciones que se señalen, y se procederá a su inscripción en el registro que se abra al efecto. La acidez de los aceites de oliva vírgenes que se expendan a granel no podrá exceder de 1,5°.

Los establecimientos que sean autorizados para la venta de aceites de oliva vírgenes a granel también podrán vender aceites de oliva vírgenes envasados, pero en ningún caso las restantes clases de aceites de oliva, orujo de aceituna y de semillas.

Por excepción, las autorizaciones que se concedan para vender aceites de oliva vírgenes a granel a establecimientos radicados en localidades de censo inferior a 5.000 habitantes no llevarán implícita la prohibición de venta de otras clases de aceites comestibles.

CONDICIONES PARA EL ENVASADO

Art. 33. Para el envasado de aceite con destino a la venta al detall se autoriza el empleo de envases con capacidades comprendidas entre un cuarto de litro y múltiplos de éste hasta 25 litros, para los aceites de oliva, y de capacidad de un litro para los aceites de semillas.

Los almacenistas y envasadores podrán utilizar envases de hasta 50 litros para cualquier clase de aceite en las ventas que

realicen directamente a pequeñas industrias, hostelería y colectividades.

Para los aceites envasados, y en relación con la cantidad de mercancía contenida en el envase, se admiten las siguientes tolerancias:

- Envases hasta de medio litro, el 3 por 100.
- De medio litro a un litro, el 2 por 100.
- De más de un litro, el 1 por 100.

Todos los envases deberán ser provistos de la correspondiente etiqueta o inscripción de garantía de la calidad y cantidad de aceite contenido en el mismo, y en ésta se hará constar lo siguiente:

Clase de aceite (se denominará exclusivamente con arreglo a las especificaciones que figuran en la presente Circular), contenido neto, marca, nombre y residencia del envasador, acidez máxima expresada en gramos y cantidad abonable a la devolución del envase en el caso de que éste sea recuperable.

En las etiquetas o litografías pueden figurar cuantas leyendas o inscripciones estime oportuno el envasador, siempre que sus caracteres no alteren ni predominen sobre la denominación de los aceites, que debe siempre destacar sobre cualquier otra leyenda o inscripción, quedando absolutamente prohibido el empleo de las denominaciones «extra», «fino» y «corriente» para aceites que no sean los de oliva vírgenes.

Las etiquetas deben ser enviadas en duplicado ejemplar y antes de su empleo a las Delegaciones de Abastecimientos de la provincia en donde radique la industria envasadora, a fin de que, en su caso sean registradas y autorizadas, devolviendo un ejemplar sellado al envasador, que conservará como justificante de aprobación.

SEPARACIÓN DE ACEITES EN PLANTAS ENVASADORAS

Art. 34. Los industriales dedicados al envasado de aceites comestibles mantendrán separación absoluta de las distintas clases de aceite que obren en su poder.

INCOMPATIBILIDADES EN LA OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y ORUJO

Art. 35. En los locales en que se lleve a cabo la obtención de aceites de oliva o de orujo, en tanto se produzcan o haya existencia de ellos, queda prohibida la elaboración de aceites y grasas de otras clases, tanto de origen animal como vegetal.

INCOMPATIBILIDAD EN LAS PLANTAS EXTRACTORAS

Art. 36. Las industrias extractoras de aceites de semillas mantendrán la debida separación de las distintas clases de aceites que obtengan, garantizando su pureza y facilitando las comprobaciones que sean precisas.

LIBROS DE MOVIMIENTO

Art. 37. Todos los industriales y comerciantes mayoristas que intervengan en cualquier fase de fabricación, envasado o comercio de aceites y grasas reguladas por la presente Circular vienen obligados a anotar diariamente en los correspondientes libros el movimiento de entradas y salidas de las grasas y productos elaborados y comercializados.

DECLARACIONES

Art. 38. Al objeto de que esta Comisaría tenga conocimiento de las existencias y movimiento de los artículos regulados por la presente Circular, quedan obligados a la presentación de declaraciones en los modelos oficiales establecidos al efecto los almazareros, almacenistas, exportadores, envasadores, refinadores, molturadores de semillas, extractores de aceite de orujo de aceituna y de semillas oleaginosas y los importadores de cualquier clase de aceite comestible.

Los datos que se reflejen en dichas declaraciones deberán coincidir exactamente con las anotaciones que figuren en los Libros de Almacén respectivos, que se considerarán obligatorios para todos los industriales y comerciantes reseñados.

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LAS DECLARACIONES

Art. 39. Las declaraciones a que se refiere el artículo anterior serán de carácter mensual y su presentación deberá hacerse durante los cinco primeros días de cada mes, referidas a las existencias y movimiento del mes anterior.

Los almazareros las presentarán por cuadruplicado ante los respectivos Ayuntamientos, los cuales devolverán un ejemplar sellado al interesado, conservando otro en las oficinas municipales y enviando los otros dos a la Jefatura Agronómica de la

provincia y a la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes respectiva.

Los restantes industriales y comerciantes obligados a la presentación de declaraciones lo harán por duplicado ante la Delegación Provincial de Abastecimientos respectiva, la que devolverá al interesado uno de los ejemplares debidamente sellado.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos resumirán tales declaraciones en el parte modelo número 12, que habrán de enviar a la Dirección Técnica de Recursos y Distribución de esta Comisaría General en la primera decena de cada mes.

Con independencia de las declaraciones mensuales que se mencionan, los industriales y comerciantes que se citan en el artículo anterior vendrán obligados a cumplimentar cuantas declaraciones les sean solicitadas por esta Comisaría General o sus Dependencias provinciales.

VIGILANCIA Y ANÁLISIS

Art. 40. Esta Comisaría General vigilará periódicamente, a través de sus Delegaciones Provinciales, la calidad de los aceites en general y el peso de los envasados.

Los análisis de los aceites a que se refiere el artículo 23 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 de octubre de 1967 serán realizados de acuerdo con las instrucciones que se dicten por esta Comisaría General, señalando las determinaciones a realizar por los laboratorios en orden a unificar los procedimientos técnicos en las actuaciones que se practiquen por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos.

DETERMINACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD

Art. 41. Para concretar la responsabilidad en que puedan incurrir los industriales y comerciantes que intervengan en el comercio del aceite envasado se entenderá que las infracciones que pudieran observarse han de ser atribuídas al envasador cuando el precinto de garantía se halle intacto, y al comerciante cuando teniendo la mercancía en su poder aparezca roto dicho precinto. En el comercio de los aceites de oliva vírgenes a granel la responsabilidad será imputable al establecimiento que realice la venta al público si previamente no ha dado conocimiento de la falta de pureza del aceite a la Delegación Provincial de Abastecimientos.

SANCIONES

Art. 42. El incumplimiento de lo dispuesto en esta Circular será sancionado con arreglo a los preceptos del Decreto del Ministerio de Comercio número 3052/1966, de 17 de noviembre de 1966 («Boletín Oficial del Estado» número 299, de 15 de diciembre de 1966), y demás disposiciones vigentes.

POSIBLES MODIFICACIONES

Art. 43. Esta Comisaría General se reserva el derecho de modificar durante la campaña 1967-68 cuanto se establece en la presente Circular en el caso de que las circunstancias lo aconsejen, y especialmente para ajustarse al contenido del Código Alimentario Español.

ENTRADA EN VIGOR

Art. 44. La presente Circular será de aplicación para la campaña oleícola 1967-68, que finalizará el 31 de octubre de 1968, y comenzará a regir a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANULACIONES

Art. 45. Quedan derogadas las Circulares de esta Comisaría General números 12/1966 y 13/1966, de 5 de noviembre y 23 de diciembre de 1966 («Boletín Oficial del Estado» números 270 y 311, de 11 de noviembre de 1966 y 29 de diciembre de 1966, respectivamente); el Oficio-circular 4/1967, de fecha 7 de febrero de 1967, y cuantas normas se opongan a lo dispuesto en la presente Circular.

Madrid, 2 de noviembre de 1967.—El Comisario general, Enrique Fontana Codina.

Para superior conocimiento.—Excmos. Sres. Ministros Subsecretario de la Presidencia del Gobierno, de Industria, de Agricultura y de Comercio.

Para conocimiento y cumplimiento.—Excmos. Sres. Gobernadores civiles, Delegados provinciales de Abastecimientos y Transportes e ilustrísimos señores Presidentes del Sindicato Nacional del Olivo y del Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales.

COMISARIA GENERAL
DE
ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES

ANEXO A LA CIRCULAR
Número 6/1967, de 2 de noviembre

En a de de mil novecientos sesenta y; reunidos de una parte y de otra don con domicilio en calle número de provincia de en su calidad de debidamente clasificado, representado legalmente en virtud de por don con domicilio en la calle número de provincia de de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 de octubre de 1967 («Boletín Oficial del Estado» número 263) que regula la campaña oleícola 1967-68, y en la Circular de esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes número 6/1967, de fecha 2 de noviembre, en la que se dictan normas para el desarrollo de la citada Orden de la Presidencia del Gobierno, otorgan de común acuerdo el presente

CONTRATO DE COMPRA-VENTA DE ACEITE

con arreglo a las siguientes estipulaciones:

1.ª Don, vende a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes las cantidades y clases de aceite, a los precios y por los importes que a continuación se detallan:

Cantidad en kilogramos	Clase de aceite	Grado de acidez	Precios por kilogramo	Importes — Pesetas
.....
.....
.....
.....
Total				

Los aceites adquiridos responden a las características que para cada uno de ellos se señalan en la Circular número 6/1967 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, en sus artículos 9, 10, 11, 15, 17 al 23, ambos inclusive, y 25, de acuerdo con el acta de recepción número, que se une al presente contrato, extendida por la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes de, con fecha y diligencia de aceptación y conformidad de calidades que aparece inserta en la citada acta.

El importe total de la venta asciende a las figuradas pesetas con céntimos.

2.ª De conformidad con lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 28 de octubre de 1967, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes pagará el importe de los aceites adquiridos una vez formalizado el presente contrato.

3.ª El aceite adquirido queda en la cantidad y con las características que se fijan en el apartado primero del presente contrato almacenado y a disposición de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes en los almacenes señalados por la misma, sitos en, en la siguiente forma:

Número del trujal o depósito	Cantidad en kilogramos	Grados de acidez	Número del trujal o depósito	Cantidad en kilogramos	Grados de acidez
.....	Suma anterior
.....
.....
.....
.....
Suma y sigue ...			Total		

4.ª Los precios de compra que se señalan en la estipulación primera del presente contrato se entienden para mercancía situada en los almacenes que de acuerdo con el artículo 12 de la Orden ministerial de la Presidencia del Gobierno del 28 de octubre de 1967 han sido fijados por esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, sin perjuicio del pago de los gastos de transporte si el almacén designado como receptor está situado en provincia distinta a la de origen del aceite.

5.ª El presente contrato tiene carácter administrativo, y, en consecuencia, las reclamaciones que puedan producirse por su incumplimiento deberán tramitarse y sustanciarse por la vía administrativa y, en su caso, dentro del procedimiento y actuación de la jurisdicción contencioso-administrativa.

Y en prueba de conformidad firman el presente documento ambos contratantes en la fecha «up supra».

EL VENDEDOR,

EL COMPRADOR