

*ORDEN de 21 de marzo de 1969 por la que se dan normas sobre la gestión económico-administrativa de la Orquesta Nacional.*

Ilustrísimo señor:

La Orquesta Nacional fué creada por Orden ministerial de 12 de junio de 1940 y clasificada como Entidad Estatal Autónoma en el grupo D) por Decreto 1348/1962, de 14 de junio, dando cumplimiento a lo prevenido en las disposiciones transitorias quinta y sexta de la Ley de Régimen Jurídico de Entidades Estatales Autónomas, de 26 de diciembre de 1958.

El 1 de octubre de 1966 fué inaugurada, en el Teatro Real, la Sala de Conciertos de la Orquesta Nacional, marco de actividades de la misma y de las programaciones encargadas por dicho Organismo autónomo, tales como conciertos en colaboración con otras orquestas, recitales y demás actos musicales.

En su consecuencia, y a fin de lograr una mayor simplificación y control del movimiento de fondos que estas actividades originan y previo informe favorable de la Intervención Delegada en el Ministerio de la General de la Administración del Estado,

Este Ministerio ha dispuesto:

1.º Encomendar a la Orquesta Nacional la organización de actuaciones en su Sala de Conciertos, en colaboración con otras orquestas y conjuntos de música sinfónica, y el desarrollo de recitales y demás actos musicales en conexión con la misma, así como la asistencia, fomento y difusión para tales programaciones, con el asesoramiento técnico de los Servicios de la Comisaría General de la Música.

2.º La obligación de figurar en sus presupuestos los ingresos y gastos que origine lo que se establece en el número anterior.

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

Dios guarde a V. I.

Madrid, 21 de marzo de 1969.

VILLAR PALASI

Ilmo. Sr. Director general de Bellas Artes.

## MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 26 de marzo de 1969 por la que se modifica la de 23 de julio de 1966, que regula la exportación de conservas de hortalizas.*

La necesidad de que las normas que regulan la exportación de conservas de hortalizas estén siempre actualizadas con la evolución del comercio exterior y la de los procesos de su fabricación ha obligado a modificar algunos apartados de la Orden de este Departamento de 23 de julio de 1966, tanto en su aspecto técnico como en el administrativo.

Consultados los sectores interesados del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas y de acuerdo con el Ministerio de Industria se publica, para su mejor comprensión, el texto íntegro rectificado de dicha Orden que queda anulada por la presente.

### I. OBJETO

Estas normas tienen por objeto regular las condiciones generales técnicas y comerciales que deben reunir las conservas de hortalizas, y en especial las de alcachofas, espárragos, judías verdes, pimientos y tomates destinadas a la exportación.

### II. CONDICIONES GENERALES

#### 1. Referentes a la conserva.

1.1. Los frutos o parte vegetal objeto de la conserva deberán estar sanos, limpios, exentos de lesiones y manchas anormales. Igualmente carecerán de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, a su buen aspecto o a su posibilidad de adecuada conservación.

1.2. Para los diversos productos elaborados no se permitirá la mezcla de distintas variedades dentro de un mismo envase.

1.3. El contenido de cada envase presentará aspecto homogéneo en cuanto a coloración y tamaño, de acuerdo con lo que se establece para cada categoría comercial en la norma específica correspondiente.

1.4. No se autorizará la exportación de partida alguna con síntomas de alteración o fermentación, ni cuando sea presentada a inspección antes de transcurridos veinticinco días desde la fecha de su fabricación.

1.5. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva.

1.6. La presencia de residuos y de iones metálicos no rebasará los límites máximos de tolerancias establecidos en los países de destino.

1.7. Queda prohibida la exportación de cualquier partida que presente color olor o sabor anormal.

1.8. Podrán utilizarse como correctores en las conservas denominadas «al natural» el azúcar, la sal común, el ácido cítrico y el ácido ascórbico, y el cloruro, citrato, sulfato cálcico o fosfato monocalcico, siempre que el contenido en calcio sea inferior al 0,26 por 1.000. La limitación precedente deberá entenderse referida al peso neto.

La adición de cualquier otro producto o la presencia de los citados en dosis superiores será incompatible con la denominación «al natural». Su empleo deberá ser previamente autorizado por el Subsecretario de Comercio, y habrá de declararse la adición en la etiqueta, salvo que el país comprador no lo exija.

1.9. No se permite el uso de antiférmicos en los botes menores de tres kilogramos.

Tan sólo se tolerará la presencia de ácido benzoico, de ácido sérbico o de sus sales en los envases de tres kilogramos o mayores cuando estando autorizado en la norma específica correspondiente, su proporción, estimada en conjunto y referida al ácido, no sobrepase del 1 por 1.000 del peso neto.

#### 2. Referente a envases, a embalajes y a su utilización.

2.1. Podrán ser de hojalata, vidrio, madera (sólo para semi-conservas) o cualquier otro material idóneo autorizado.

2.2. Los botes de hojalata serán de forma cilíndrica, pudiendo variar diámetro y altura en cada una de las capacidades teóricas relacionadas en el cuadro anejo número 1.

A efectos de uniformidad de la presentación, el tipo de bote empleado se definirá por su diámetro interior y la altura exterior en bote cerrado, aceptándose las tolerancias de un milímetro y 2,5 milímetros para diámetro y altura, respectivamente. No obstante se autorizan los envases prismáticos o paralelepípedos y ovales, de análogas capacidades, para las conservas de espárragos.

2.3. Cuando las necesidades de la exportación hicieran precisa la utilización de un envase diferente por su capacidad, tipo o material a los especificados en estas normas, el Subsecretario de Comercio, a propuesta de la Comisión Consultiva Nacional, previo informe del SOIVRE, podrá autorizar su empleo en régimen transitorio experimental con vigencia máxima de un año.

El estudio por el SOIVRE del nuevo envase deberá realizarse con anterioridad a su utilización en cualquier elaboración de conserva destinada a la exportación, pudiendo ser presentado el envase directamente por el interesado o a través del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas.

2.4. Queda prohibida la exportación de conservas en botes que presenten manchas exteriores de óxido o síntomas de alteración en su interior que puedan afectar a las condiciones organolépticas del contenido.

2.5. A la hojalata de los envases se le exigirá un recubrimiento de estaño tal, que por espesor y porosidad resulte adecuado a la protección del contenido. En los casos en que lo requiera la agresividad de la conserva, se le exigirá un barnizado apropiado. Todo ello sin perjuicio de lo que al respecto pueda disponer el Ministerio de Industria.

2.6. El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar a la integridad del contenido, exigiéndose los pesos neto y escurridos mínimos que se señalan para cada producto en los cuadros específicos anejos.

2.7. Las tolerancias en el peso escurrido del producto envasado serán las siguientes:

Cinco por ciento para los formatos menores de 0,5 kilogramos. Tres por ciento para los formatos de capacidad comprendida entre 0,5 kilogramos y 1,5 kilogramos, ambos inclusive.

Dos por ciento para los formatos mayores de 1,5 kilogramos.