

09.—JEFATURA PRINCIPAL DE CORREOS

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

NUMERACION		EXPLICACION DEL GASTO	Aumentos	Bajas
Econo- mica	funcio- nal			
491	135	Suma anterior	270.046.000	
		Europea de las Administraciones de Correos y Telecomuni- cación (C. E. P. T.) 2.900.000	1.400.000	
(Los aumentos de los conceptos precedentes se producen por consolidación de las adscripciones concedidas en 1968 al amparo de la vigente Ley de Presupuestos.)				
Capítulo 6.—Inversiones reales				
Artículo 61.—Motorización del Correo Rural				
611	857	Para la motorización del Correo Rural	35.000.000	
			5.000.000	
Artículo 62.—Ampliación de la Red de Enlaces Postales				
621	857	Enlaces terrestres	2.000.000	6.000.000
622	857	Enlaces aéreos		6.000.000
(Se suprime el concepto y su dotación.)				
623	857	Ampliación de la Red de reparto, adquisición de vehículos lige- ros y equipo complementario para el personal	30.000.000	
			19.000.000	
Artículo 63.—Coches-correo				
631	857	Ampliación del parque de coches-correo	73.700.000	
632	857	Grandes reformas y reparaciones de coches-correo	11.300.000	
			3.000.000	
			3.000.000	
Artículo 64.—Mecanización e instalaciones de Servicios Postales				
642	857	Se sustituye su redacción y crédito por los siguientes: Mecanización de las operaciones de clasificación y ventanilla y adquisición de máquinas auxiliares de contabilidad y oficina	35.000.000	
			10.000.000	
643	857	Mecanización de las operaciones de ventanilla		5.000.000
(Se suprime este concepto y su dotación.)				
643	857	Mobiliario, buzones, depósitos de correspondencia, carretillas y otros elemen- tos de transporte	43.000.000	
644	857	Buzones, depósitos de correspondencia y mobiliario		16.000.000
(Se suprime este concepto y su dotación.)				
(Las modificaciones consignadas en operaciones de capital obedecen a lo dispuesto por Ley de Créditos de Inversiones Públicas para el presente ejercicio.)				
TOTAL DEL SERVICIO 09			354.446.000	33.000.000

(Continuará.)

MINISTERIO DE COMERCIO

DECRETO 893/1969, de 2 de mayo, por el que se establece un contingente arancelario de 500 toneladas de papel kraft para hilar de 40 a 45 gr/m² con resistencia a la rotura longitudinal superior a 10.000 metros dentro de la posición arancelaria 48.01 C-1.

El Decreto novecientos noventa y nueve/mil novecientos sesenta, del Ministerio de Comercio, de treinta de mayo, autoriza, en su artículo segundo, a los Organismos, Entidades y personal interesados para formular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo octavo de la Ley Arancelaria, las reclamaciones o peticiones que consideren conveniente en relación con el Arancel de Aduanas.

Como consecuencia de reclamaciones formuladas al amparo de dicha disposición y que han sido reglamentariamente tramitadas por la Dirección General de Política Arancelaria, se ha estimado conveniente establecer un contingente arancelario de quinientas toneladas de papel kraft para hilar de cuarenta a cuarenta y cinco gramos/metro cuadrado, con resistencia a la rotura longitudinal superior a diez mil metros, dentro de la posición arancelaria cuarenta y ocho punto cero uno C-uno.

En su virtud, y en uso de la autorización conferida en el artículo sexto, número cuatro, de la mencionada Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta, a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintidós de abril de mil novecientos sesenta y nueve,

DISPONGO :

Artículo primero.—Se establece un contingente arancelario de quinientas toneladas de papel kraft para hilar de cuarenta

a cuarenta y cinco gramos/metro cuadrado, con resistencia a la rotura longitudinal superior a diez mil metros, dentro de la posición arancelaria cuarenta y ocho punto cero uno C-uno.

Artículo segundo.—La distribución de los contingentes se efectuará por la Dirección General de Comercio Exterior, la cual, al extender las licencias de importación, indicará si están o no afectas al mismo.

Artículo tercero.—El presente Decreto entrará en vigor el día de su publicación.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a dos de mayo de mil novecientos sesenta y nueve.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
FAUSTINO GARCIA-MONCO Y FERNANDEZ

RESOLUCION de la Dirección General de Comercio Exterior por la que se dictan normas de calidad comercial que regulan el comercio exterior de bacalao y especies similares, salado verde y salado seco.

La aplicación de las normas de calidad comercial para el comercio exterior del bacalao y especies similares, salado seco y salado verde, dictadas por Resolución de fecha 11 de octubre de 1968, ha puesto de manifiesto la conveniencia de modificar algunos de sus apartados, ajustándolos a las necesidades de nuestro comercio exterior y la demanda de los países compradores, por lo que, oídos los Organismos competentes y el Sindicato Nacional de la Pesca, esta Dirección General ha resuelto publicar las siguientes normas, que rectifican la anterior Resolución.

I.—OBJETO DE LA NORMA

La presente norma establece las condiciones de calidad y presentación que deben reunir, para su exportación o importación, los productos obtenidos a partir de las especies de bacalao (*Gadus morhua* o *callarias*, *Gadus ogac* y *G. macrocephalus*) que se presenten al comercio bajo las formas de «bacalao salado verde» o «bacalao salado seco».

Las especies que comercialmente se consideran afines y se elaboran en la misma forma que el bacalao, como son el abadejo (*G. pollachius*), el eglefino (*G. aeglefinus*), el colín (*G. virens*) y otros, se comercializarán bajo su nombre específico o en forma en que se indique claramente el nombre que corresponda.

II.—DEFINICIÓN

Se entiende por «salado verde» el pescado que ha sido desangrado, decapitado, eviscerado, tronchado y parcialmente deshuesado, lavado con agua de mar limpia y salado adecuadamente.

La denominación «salado seco» corresponde al producto elaborado con pescado que ha sufrido las manipulaciones anteriormente expuestas, lavado y, posteriormente, secado para reducir su promedio de humedad hasta un máximo del 50 por 100, que se determinará con arreglo al anexo número 1 que se especifica.

III.—CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD

1. *Materia prima*

El bacalao y las especies afines, a partir de las cuales se preparan los productos antes definidos, deberán reunir las condiciones mínimas de calidad necesarias para su consumo en fresco.

2. *Elaboración*

Las operaciones de preparación, salazón y secado se realizarán de tal forma que el producto final responda a las características de la definición.

3. *Producto terminado*

Deberá reunir las siguientes características:

- Consistencia firme y sin presentar textura anormal (blanda, viscosa o excesivamente quebradiza).
- Olor, color y sabor «suí generis», característicos del producto.
- Salado, tronchado y terminado convenientemente.
- Exento de restos viscerales, quistes, parásitos, microorganismos que alteren las características normales del producto y materias extrañas a la constitución del pescado elaborado.

— La humedad total del producto salado seco nunca será superior al 50 por 100.

IV.—ADITIVOS

Podrán emplearse los metabisulfitos de sodio y potasio, el ácido sórbico y sorbatois, así como otros que las legislaciones vigentes españolas o las de los países de destino permitan.

V.—CALIBRADO

Deberá realizarse en función del peso de las piezas o de su tamaño. Este será determinado por la longitud de la línea recta que va desde la raíz del apéndice caudal hasta los laterales del borde cervical.

En la práctica se realizará indicando en cada bulto el número de piezas y/o los tamaños máximo y mínimo que integran cada uno de ellos.

VI.—CLASIFICACIÓN COMERCIAL

Los productos a que se refieren estas normas se clasificarán en tres categorías comerciales:

Primera.—Constituida por piezas de color blanco-amarillento o ambarino, adecuadamente saladas, tronchadas y abiertas, con el cuello y cuerpo recortados de modo conveniente y prácticamente exentas de coágulos sanguíneos y restos viscerales.

Segunda.—Formada por las piezas que, no pudiendo ser incluidas en la categoría anterior, reúnan las condiciones mínimas exigidas en el apartado III.3. Las unidades de esta categoría pueden presentar los siguientes defectos:

- Cortes profundos, originados por un mal tronchado, que pueden atravesar la piel.
- Manchas o coágulos derivadas de un eviscerado o lavado defectuosos.
- Piezas cuarteadas o resquebrajadas por distintas causas.
- Piezas rotas o con amputaciones poco extensas.

Trozos.—Constituida por porciones irregulares del producto, siempre que su tamaño no exceda de la tercera parte del de la pieza de que procedan.

VII.—ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Deberán presentarse en fardos, barricas, cajas o cualquier otro tipo de envase que no perjudique la conservación del producto ni pueda hacer peligroso su consumo.

VIII.—TOLERANCIAS

Dentro de las diferentes categorías comerciales se podrán admitir las siguientes tolerancias:

1. *Para la primera*

1.1. De calidad:

Sólo se admitirá un máximo del 10 por 100 de piezas que reúnan las características definidas para la «segunda».

1.2. De tamaños:

El número de piezas no rebasará de los límites máximo y mínimo del calibre señalado.

2. *Para la segunda*

2.1. De la calidad:

Se admitirá hasta un 5 por 100 de piezas que posean las propiedades específicas de la primera categoría. Igualmente se tolerará el mismo porcentaje de piezas con los defectos denominados «bacalao dulce», en su fase primaria, y «bacalao respaldado».

2.2. De tamaños:

El número de piezas no rebasará de los límites máximo y mínimo del calibre señalado.

IX.—MARCADO

De forma legible e indeleble, cada bulto o envase llevará impreso en su exterior las siguientes especificaciones:

- Identificación de la Empresa elaboradora.
- País de la misma.
- Denominación común del producto con la palabra «bacalao» o, en caso de especies afines, la que le corresponda.
- Categoría comercial, «primera», «segunda» o «trozos».
- Número de piezas, según lo especificado en el apartado V.

Para las partidas de importación las anteriores exigencias se expresarán en español.