

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.

X.—INSPECCIÓN

Corresponde al SOIVRE la exigencia de cuanto señala la presente disposición, de acuerdo con lo establecido en la Orden de 10 de marzo de 1965. La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de Inspección del SOIVRE y que específicamente señale la Subdirección General de Inspección y Normalización del Comercio Exterior.

Los exportadores e importadores, transportistas, consignatarios, Agentes de Aduanas, etcétera, facilitarán al SOIVRE los medios necesarios para llevar a cabo adecuadamente la labor de inspección.

Cuando la mercancía reúna las condiciones exigidas en las presentes normas, el SOIVRE expedirá el certificado de aptitud, que será necesario para que los Servicios de Aduanas autoricen su entrada o salida en territorio nacional.

XI.—SANCIONES

Cuando el SOIVRE compruebe que la mercancía no reúne las condiciones exigidas en las presentes normas, será rechazada la exportación o importación de la misma.

Si se comprueba por el SOIVRE la falta de comercialización que señala la Orden de este Ministerio de 10 de marzo de 1965, por la que se desarrolla el Decreto 533/1964, de fecha 27 de febrero, que regula las facultades sancionadoras del SOIVRE, se incoará el oportuno expediente de acuerdo con lo previsto en las citadas disposiciones.

XII.—DISPOSICIONES ADICIONALES

Cuando las necesidades del comercio exterior lo aconsejen, esta Dirección General autorizará, con carácter excepcional, lo siguiente:

1.º La salida de partidas integradas únicamente por piezas con los defectos denominados «bacalao dulce», en su fase de iniciación, y de «bacalao respaldado», que se marcarán bajo el nombre de «terceras».

2.º La exportación de partidas constituidas por unidades de un peso de hasta 150 gramos, con un máximo de un 10 por 100 de piezas de peso superior, que en ningún caso superará los 180 gramos. Estas exportaciones se ampararán en la denominación de «pescado pequeño».

3.º La exportación de mezclas de especies. Su comercialización se hará bajo la denominación de la especie base, debiendo ésta constituir, como mínimo, el 90 por 100 del contenido de cada envase.

Las licencias de exportación que se concedan como consecuencia de estas autorizaciones harán constar claramente estos extremos.

Tanto las partidas de «pescado pequeño» como las constituidas por mezclas de especies deberán reunir, para su exportación, las condiciones mínimas de calidad que figuran en las presentes normas.

XIII.—DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Esta disposición deroga la anterior Resolución de fecha 11 de octubre de 1968.

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 12 de mayo de 1969.—El Director general, Tirso Olazábal.

Sr. Subdirector general de Inspección y Normalización del Comercio Exterior.

ANEXO NUMERO 1

Determinación de la humedad del producto

Se realizará con arreglo a la siguiente técnica:

1.º De una o más muestras representativas de la partida y tomadas al azar se cortará una tira desde el eje central de la hoja hasta un borde lateral, con una anchura aproximada de la décima parte de la longitud de aquél. En el caso de bacalao verde, se sacudirá para retirar la sal que esté adherida a la carne.

La zona para la obtención de esta banda se determinará por la intersección de dos medianas, que van desde el vértice de las orejas hasta el punto medio de la primera aleta anal.

2.º Se desmenuzará la tira rápidamente, con cuchillo o tijeras, en trozos finos, de los que se tomarán unos 10 gramos, que se pesarán en balanza de precisión, y se llevarán a estufa de desecación, que elevará progresivamente su temperatura para llegar a 100º C., hasta obtener un peso constante en dos pesadas, realizadas con un intervalo de treinta minutos.

3.º Después se llevarán las muestras a un desecador cerrado, hasta que se enfrien, y se volverán a pesar.

La pérdida de peso experimentada por el producto, referido a 100 gramos, determinará el porcentaje de humedad.

MINISTERIO DE INFORMACIÓN Y TURISMO

CORRECCION de errores de la Orden de 29 de abril de 1969 por la que se aprueba el Reglamento de la Escuela Oficial de Periodismo.

Advertido error en el texto remitido para publicación de la citada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 115, de 14 de mayo de 1969, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 7318, en el apartado a) del artículo 43, donde dice: «... objeto del concurso y sea Licenciado por alguna Facultad...», debe decir: «... objeto del concurso o sea Licenciado por alguna Facultad...».

II. Autoridades y personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DE JUSTICIA

RESOLUCION de la Direccion General de los Registrars y del Notariado por la que se concede la excedencia voluntaria al Notario de Paradas don Francisco Javier Galindo Liangort.

Ilmo. Sr.: En vista de lo dispuesto en el artículo 109 del Reglamento del Notariado y de lo solicitado por el Notario de Paradas don Francisco Javier Galindo Liangort,

Esta Dirección General, en uso de las facultades atribuidas por el artículo 17 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado y el número segundo del apartado c) del Decreto de 12 de diciembre de 1958, ha acordado declarar al mencionado Notario en situación de excedencia voluntaria por plazo indefinido y mínimo de un año.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento, el de esa Junta Directiva y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 30 de abril de 1969.—El Director general, Francisco Escrivá de Romani.

Ilmo. Sr. Decano del Colegio Notarial de Sevilla.