

nes que corresponden a dichos Servicios en los Ministerios respectivos y podrán relacionarse directamente con el Departamento de Movilización del Servicio Central.

Dichos Departamentos de Movilización tendrán la composición que cada Ministerio estime conveniente, dentro de las directrices generales del Servicio Central.

Artículo decimotercero.—Por cada uno de los Servicios de Movilización ministeriales se nombrarán las Delegaciones Regionales, Provinciales o Comarcales que se estimen necesarias para el cumplimiento de sus misiones dentro de las directrices generales del Servicio Central.

La coordinación interministerial entre estas Delegaciones, cuando sea necesaria, se regulará por directivas a establecer por el Servicio Central de Movilización, oída la Junta Interministerial del mismo.

Artículo decimocuarto.—Las misiones relativas a la movilización serán, en general, compatibles con las específicas de todo Organismo existente ya en las actuales estructuras. No obstante, cada Ministerio podrá dedicar a estas misiones el personal a que se refiere el segundo párrafo del artículo duodécimo del presente Decreto.

Los Ministerios civiles podrán solicitar de la Presidencia del Gobierno el destino a sus respectivos Servicios de Movilización de personal militar, técnico en dicha materia.

Artículo decimoquinto.—Se faculta a la Presidencia del Gobierno para que, a propuesta del Alto Estado Mayor y de los respectivos Ministerios, dicte las disposiciones necesarias para el desarrollo de este Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en La Coruña a dieciséis de agosto de mil novecientos sesenta y nueve.

FRANCISCO FRANCO

El Vicepresidente del Gobierno,
LUIS CARRERO BLANCO

ORDEN de 24 de septiembre de 1969 por la que se establecen los programas para la selección de aspirantes a los cursos de Diplomados de especialidades de los Servicios de Farmacia de las F.A.S.

Excelentísimos señores:

El artículo cuarto de la Orden de este Departamento de 26 de febrero de 1969 establece que para seleccionar a los Farmacéuticos de las FAS que hayan de asistir a los cursos de Diplomados en las especialidades de Farmacia Militar, se efectuará una prueba restringida a base de un programa de temas relacionados con la especialidad de que se trate.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios del Ejército, Marina y Aire, coordinados por el Alto Estado Mayor, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Los programas que regirán en las pruebas de selección para seguir los cursos de Diplomados en las distintas especialidades farmacéuticas son los contenidos en el anexo que sigue; dichos programas serán revisados cada cuatro años, a fin de introducir en ellos las modificaciones que los avances de la ciencia aconsejen.

Lo digo a VV. EE. a los procedentes efectos.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 24 de septiembre de 1969.

CARRERO

Excemos. Sres. Ministros del Ejército, de Marina y del Aire,
Excemo. Sr. General Jefe del Alto Estado Mayor.

ANEXO

SERVICIOS DE FARMACIA DE LAS FUERZAS ARMADAS

PROGRAMA PARA LA PRUEBA DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES A LA ESPECIALIDAD DE «ANÁLISIS» (A Y B)

- Tema 1.º Análisis instrumental.
- Tema 2.º Cromatografía.
- Tema 3.º Clasificación analítica de cationes y aniones.
- Tema 4.º Análisis cuantitativo: gravimetrías.
- Tema 5.º Análisis cuantitativo: volumetrías.
- Tema 6.º Análisis orgánico elemental.
- Tema 7.º Análisis orgánico funcional.

- Tema 8.º Análisis biológicos: sus características.
- Tema 9.º Análisis microbiológicos: sus características.
- Tema 10. Análisis Toxicológicos: Sus características.

PROGRAMA PARA LA PRUEBA DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES A LA ESPECIALIDAD DE «BROMATOLOGÍA»

- Tema 1.º Agentes energéticos, consumo fundamental.
- Tema 2.º Alimentos estimulantes.
- Tema 3.º Bebidas alcohólicas y condimentos.
- Tema 4.º Aguas.
- Tema 5.º Vitaminas.
- Tema 6.º Grasas.
- Tema 7.º Proteínas.
- Tema 8.º Hidratos de carbono.
- Tema 9.º Microfactores en la alimentación.
- Tema 10. Alteración, conservación y transporte de los alimentos.

PROGRAMA PARA LA PRUEBA DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES A LA ESPECIALIDAD DE «ÓPTICA DE ANTEOJERÍA»

- Tema 1.º Fisiología del ojo humano.
- Tema 2.º Luz.—Intensidad luminosa.—Fotometría.
- Tema 3.º Reflexión de la luz.—Leyes generales.—Espejos.
- Tema 4.º Refracción de la luz.—Leyes generales.
- Tema 5.º Lentes.
- Tema 6.º Prismas.
- Tema 7.º Acomodación óptica.—Defectos de la visión y sus correcciones.
- Tema 8.º Fenómenos de interferencia y difracción.
- Tema 9.º Teoría de los colores.
- Tema 10. Aparatos ópticos.

PROGRAMA PARA LA PRUEBA DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES A LA ESPECIALIDAD DE «SÍNTESIS DE MEDICAMENTOS E INDUSTRIA QUÍMICO-FARMACÉUTICA»

- Tema 1.º Métodos de trabajo en la síntesis de medicamentos.
- Tema 2.º Operaciones unificadas.
- Tema 3.º Humedad y acondicionamiento de aire.
- Tema 4.º Liofilización.
- Tema 5.º Elaboración de formas farmacéuticas.
- Tema 6.º Fermentaciones industriales.
- Tema 7.º Preparación industrial de medicamentos sintéticos: procesos fundamentales.
- Tema 8.º Antibióticos.
- Tema 9.º Alcaloides.
- Tema 10. Vitaminas.

PROGRAMA PARA LA PRUEBA DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES A LA ESPECIALIDAD DE «TÉCNICAS DE APLICACIÓN EN RADIOACTIVIDAD»

- Tema 1.º Estructura del átomo.—El núcleo.—Masa atómica.—Equivalencia entre masa y energía: ecuación de Einstein.
- Tema 2.º Radiactividad.—Desintegración radiactiva.
- Tema 3.º Naturaleza y propiedades de los diferentes tipos de radiaciones.
- Tema 4.º Isótopos radiactivos.—Consideraciones generales.
- Tema 5.º Producción de isótopos.
- Tema 6.º Efectos de las radiaciones.
- Tema 7.º Radioprotección.
- Tema 8.º Detección y medida de las radiaciones nucleares.
- Tema 9.º Aplicaciones de los radioisótopos en química.
- Tema 10. Aplicaciones de los radioisótopos en la biología y en la industria.

ORDEN de 24 de septiembre de 1969 sobre normas para garantizar la calidad de la merluza congelada.

Excelentísimos señores:

Las variadas circunstancias que concurren en la comercialización del pescado congelado aconsejan el establecimiento de unas normas, tanto en nuestras flotas pesqueras y congeladoras como en los procesos de distribución, que al mismo tiempo que aseguren la calidad del producto garanticen su debida presentación y adecuada condición sanitaria.

En su virtud, esta Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministros de la Gobernación y de Comercio, y oída el Consejo Ordenador de Transportes Marítimos y Pesca Marítima, dispone lo siguiente:

Artículo 1.º La ordenación y regulación de las actividades que efectúen los buques congeladores españoles corresponde a

la Subsecretaría de la Marina Mercante (Dirección General de Pesca Marítima), conforme a lo que dispone el artículo tercero de la Ley de 23 de diciembre de 1961.

Art. 2.º Los pesqueros congeladores serán sometidos a una inspección de sus instalaciones de congelación, conservación y tratamiento del pescado congelado, al ser despachados por primera vez para la pesca y con la periodicidad prevista en el Reglamento de Reconocimiento de Buques y Embarcaciones Mercantes vigente para las instalaciones frigoríficas.

Además de las indicadas visitas de inspección, la Subsecretaría de la Marina Mercante podrá disponer las de carácter extraordinario que estime conveniente.

Art. 3.º Los buques congeladores y los que transporten pescado congelado, además de los accesorios e instrumentos que requiera la instalación frigorífica, irán provistos de aparatos registradores que permitan obtener, de forma continua, la temperatura en las bodegas de conservación de pescado congelado durante todo el período de almacenamiento. Asimismo irán provistos de higrómetros para observar periódicamente la humedad relativa del aire en dichas bodegas.

Art. 4.º El pescado cuya congelación y comercio se regulan por esta disposición será la merluza, en sus dos acepciones comerciales, «merluza» y «pescadilla».

Este pescado será eviscerado inmediatamente después de su captura; descabezado cuando así convenga y lavado antes de ser sometido a congelación.

Art. 5.º Los embalajes que se utilicen para proteger la calidad y buena presentación del pescado deberán reunir las características siguientes:

- Impedir toda pérdida de humedad que contribuya a la deshidratación del producto.
- Evitar que se transmita al mismo cualquier olor, sabor o color que altere sus características organolépticas.
- Preservar al producto de la oxidación y de cualquier contaminación bacteriológica.
- Proteger al producto de cualquier posible deterioro que afecte a su calidad durante su estiba y transportes.

En cuanto sea posible, el pescado se dispondrá en el interior de los envases, de forma que no se adhieran unas piezas a otras.

Art. 6.º Para verificar la correcta utilización de las instalaciones durante la campaña de pesca, la calidad y salubridad del producto congelado y que se han cumplido los demás requisitos que se exigen en estas normas, se creará una Comisión Inspectoral en cada provincia marítima. Cada Comisión estará constituida por un representante de la Dirección General de Pesca Marítima, en calidad de Presidente, y por dos Vocales que representen a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y a la Dirección General de Sanidad, siendo asistida en sus funciones por el armador o representante que éste designe.

Los armadores comunicarán a los Comandantes de Marina, con setenta y dos horas de anticipación, la fecha y hora de llegada a puerto de sus buques congeladores. La inspección del cargamento se realizará dentro de las tres horas hábiles siguientes a la de llegada. Transcurrido dicho plazo sin que la Comisión Inspectoral se hubiera presentado o comunicado cuándo hará su presentación, el armador podrá ordenar el desembarco de la carga, dando cuenta de su decisión a la Comandancia de Marina.

Art. 7.º Al objeto de que la Comisión Inspectoral pueda desarrollar su labor, conforme establece el artículo octavo, los buques pesqueros congeladores irán provistos de un «Diario de Pesca», de carácter confidencial, cuyo formato será establecido por la Subsecretaría de la Marina Mercante, en el que se anotarán las capturas diarias, área geográfica en que éstas se efectúen y los datos del proceso de congelación y conservación del producto a bordo.

El citado diario, en unión de las gráficas de temperatura y datos higrométricos de las bodegas, será mostrado a las Comisiones Inspectoras cuando éstas efectúen el reconocimiento de la carga.

Si el pescado hubiese de ser transbordado a un buque frigorífico, o desembarcado para un almacén frigorífico de distribución, el Capitán del buque pesquero congelador rellenará la «Hoja de transportes», cuyo formato será igualmente fijado por la Subsecretaría de la Marina Mercante. Esta hoja acompañará al producto para ser entregada a la Comisión Inspectoral en el momento del reconocimiento.

El fletamento de los buques frigoríficos que hayan de efectuar el transporte estará condicionado a la vigilancia constante de la temperatura y humedad de las bodegas en donde haya aido estibado el producto y, al desembarcarlo, su Capitán entregará las gráficas de dicha temperatura y datos de la humedad registrada, en unión de la «Hoja de transportes» recibida del Capitán del buque congelador. En la «Hoja de transportes» se consignará la temperatura en espina obtenida de un muestreo del cargamento en el momento de transbordar la carga, tomada en presencia de ambos Capitanes.

Cuando desde un almacén frigorífico portuario se reexpida pescado congelado no reconocido por la Comisión Inspectoral, el propietario del producto responderá de que éste vaya acompañado no sólo de los datos ya indicados, sino también de un certificado del almacén frigorífico en el que conste la temperatura y humedad a que ha estado sometido el producto durante su permanencia en el mismo.

Art. 8.º Para la clasificación del cargamento de un buque congelador, se realizarán a bordo las inspecciones siguientes:

A. Comprobaciones de carácter general

a.1. De los datos consignados en el «Diario de Pesca» gráficas de temperatura, y, en su caso, de los de la «Hoja de transportes», se comprobará lo siguiente:

a.1.1. Si la congelación se hizo correctamente.

a.1.2. Si el volumen de pescado congelado en la campaña guarda concordancia con la capacidad de congelación y de almacenamiento del buque.

a.1.3. Las gráficas de temperatura, sus oscilaciones y el tiempo de duración de las mismas y también las medidas periódicas de la humedad relativa.

a.1.4. Si ha sido sometido a transbordos, discriminando las etapas de permanencia en las bodegas del pesquero, en almacenes frigoríficos reexpedidores y en las bodegas del buque transporte.

a.2. De la observación de la carga se comprobará:

a.2.1. Si el producto viene debidamente protegido o envasado, bien en piezas sueltas, en bloques de piezas enteras, troceado o fileteado.

a.2.2. Si el corte de la cabeza ha sido efectuado por detrás de las aletas pectorales, y en la cola, en el arranque de la misma.

a.2.3. La proporción de pescado «pequeño» que contiene la carga total. Se entenderá a estos efectos por pequeño el que no alcance los 500 gramos por pieza, descabezada y eviscerada.

La proporción de pescado «pequeño» no será superior al 30 por 100 de la carga.

B. Pruebas de calidad

Mediante muestreo, procedente de distintas zonas de las bodegas realizado con arreglo a las normas complementarias que se dicten, se examinará el estado de la carga, efectuándose las siguientes pruebas:

b-1. Troceado el pescado en estado de congelación, el corte debe presentar una apariencia compacta, no apreciándose a simple vista cristales o agujas de hielo, hematomas ni color distintos del normal.

b-2. Descongelado, debe presentar una consistencia firme y elástica.

b-3. Su aspecto y olor deben ser los propios del pescado fresco, no percibiéndose ningún síntoma de rancidez o recongelación.

b-4. Triturado un trozo de su músculo, una vez descongelado, el exudado que se produzca debe ser el propio del pescado congelado bien tratado.

C. Valoración del tratamiento

La calificación del cargamento en cuanto al tratamiento del producto a bordo se refiere, se efectuará de la siguiente forma:

c.1. Control de temperaturas:

c.1.1. Si la temperatura en bodegas durante su almacenamiento no ha sido en ningún momento superior a -20°C , ni la temperatura en espina superior a -18°C , se calificará con cuatro puntos.

c.1.2. Si la temperatura en bodegas no ha sido superior a -20°C en 2°C más de seis horas y la de su espina no ha superado la de -16°C , se calificará con tres puntos.

c.13. Cuando la temperatura en bodegas no haya sido superior a la de -15°C y la temperatura en espina no haya sido superior a -14°C , se calificará con dos puntos.

c.14. El producto que no reúna las condiciones mínimas antes señaladas tendrá la calificación de un punto.

c.2. Control de otros datos determinantes del tratamiento:

c.2.1. Se asignarán cuatro puntos al producto que reúna todas y cada una de las condiciones siguientes:

— No haber sufrido transbordo y, en su caso, que el producto esté convenientemente envasado y que el aumento máximo de su temperatura en el exterior no sea superior a 3°C al concluir la operación del transbordo.

— Estar debidamente faenado y correctamente empaquetado.

— Haberse iniciado su congelación dentro de las dos horas siguientes a su captura.

c.2.2. Se asignarán tres puntos al producto que reúna todas y cada una de las condiciones siguientes:

— No haber sido transbordado sin estar convenientemente envasado.

— Haberse iniciado la congelación dentro de las cuatro horas siguientes a su captura.

c.2.3. Se calificará con dos puntos al producto cuya congelación se haya iniciado dentro de las seis horas siguientes a su captura.

c.2.4. Se asignará un punto al que haya iniciado su congelación después de haber transcurrido más de seis horas desde su captura.

Art. 9.º *Calificación del cargamento.*—Una vez realizadas las comprobaciones de carácter general, se calificará el producto según el promedio de las puntuaciones que obtengan en las «Pruebas de calidad» y en las de «Valoración del tratamiento».

En las «Pruebas de calidad» se asignará al producto una puntuación máxima de cuatro puntos y una mínima de un punto, según que del resultado de las mismas se deduzca una óptima calidad o que ésta no la haga apta para el consumo humano.

La puntuación que se asigne por «Valoración del tratamiento» será el resultado de sumar la puntuación correspondiente al apartado a.1, afectada del coeficiente 0.7, y la del c.2, del coeficiente 0.3.

De los promedios obtenidos se calificará el cargamento con arreglo a los siguientes valores:

Promedio	Calificación
De 3.5 a 4	«Extra».
De 2.5 a menos de 3.5	«Primera».
De 1.5 a menos de 2.5	«Segunda».
Inferior a 1.5	«No apto para el consumo humano»

La calificación de «No apto para el consumo humano» en la «Prueba de calidad» llevará consigo la descalificación del producto, no sometándolo a las restantes pruebas.

El producto calificado como de «Segunda» podrá destinarse a consumo humano inmediato en un plazo máximo de un mes. Transcurrido dicho plazo, pasará automáticamente a la calificación de «No apto».

El producto calificado como «No apto para el consumo humano» será decomisado e inutilizado o destinado, previa desnaturalización, a la elaboración de subproductos.

Se destinará a harinas el pescado «pequeño» que exceda del 30 por 100 del cargamento.

Art. 10. Las Comisiones Inspectoras expedirán, por triplicado, certificación en la que se haga constar la calificación del producto inspeccionado, según modelo, que facilitará la Subsecretaría de la Marina Mercante.

En dicha certificación se reseñarán los resultados de las pruebas que especifican estas normas y los datos determinantes de la calificación obtenida.

Un ejemplar del certificado se remitirá a la Dirección General de Pesca Marítima; otro se entregará al armador o al Capitán del buque, y el tercero quedará en poder de la Comisión Inspectoras, que facilitará a sus componentes copia del mismo.

Se hará constar en cada envase la calificación asignada al producto, conforme a lo establecido en el artículo noveno de esta Orden, así como también el nombre del buque, fecha en que se realizó el desembarco y el área a que corresponde su captura.

Art. 11. A. *Desembarco de la carga.*—El desembarco de la carga se efectuará por procedimientos rápidos y adecuados que garanticen el mantenimiento de las condiciones de conservación a que ha sido sometido a bordo hasta su depósito en el almacén frigorífico de recepción.

Llegada la misma al almacén frigorífico correspondiente, el alza máxima de temperatura aceptable en el exterior del producto no deberá superar los 3°C a la entrada en frigorífico.

B. *Transporte.*—El pescado congelado se transportará al almacén frigorífico en que vaya a ser depositado, para su conservación, distribución o industrialización, de acuerdo con las siguientes normas:

b.1. En vehículos dotados de un medio de producción de frío, capaces de permitir, durante un mínimo de doce horas, una temperatura constante en su interior, vacío, no superior a -18°C , incluso con una temperatura exterior media de hasta 25°C .

Para el control de la temperatura en el interior del vehículo, éste irá provisto de termómetros, cuya lectura sea accesible desde el exterior.

b.2. Los vehículos, antes de su carga, deberán estar perfectamente limpios, utilizándose a tal efecto sustancias inocuas, desprovistas de todo olor, y sufrirán un preenfriamiento para que la temperatura del aire en su interior no sea superior en 3°C a la del pescado congelado que van a transportar, y, en cualquier caso, que no sea superior a -15°C al iniciarse la carga.

Para permitir una buena circulación del aire, la estiba del producto en el interior del vehículo no se efectuará directamente sobre el suelo, ni en contacto con las paredes.

b.3. Durante el transporte, la elevación máxima de la temperatura del producto, desde el comienzo de la operación de carga en los vehículos hasta el final del transporte, considerada como aceptable, no deberá superar los 3°C respecto a la temperatura que tuviera el pescado en las bodegas de los barcos a su llegada a puerto, o en los almacenes frigoríficos de procedencia.

b.4. El transporte dentro del perímetro urbano, para la distribución a detallistas, deberá hacerse en «containers» o vehículos isotermos, refrigerados o frigoríficos, haciéndose la carga y descarga de forma tal que la temperatura del pescado en el momento de la entrega al minorista no sea superior a -15°C .

Art. 12. a) Las instalaciones frigoríficas destinadas al almacenamiento, manipulación, distribución y venta al detallista de pescado blanco congelado, precisarán, sin perjuicio de otras autorizaciones legales, la de la Dirección General de Sanidad. Dichas instalaciones se ajustarán en sus características y clasificación a lo previsto en el Decreto 2419/1963, de la Presidencia del Gobierno, de 20 de septiembre, por el que se aprueba el Programa de la Red Frigorífica Nacional.

El pescado congelado se almacenará en cámaras que aseguren una temperatura del aire en su interior no superior a -20°C .

La densidad de carga máxima será de 333 kilogramos/metro cúbico de la capacidad. Cuando se trate de pescado fileteado, la densidad máxima será de 500 kilogramos/metro cúbico.

El periodo máximo de conservación en condiciones que se consideran óptimas es el siguiente:

Para una temperatura inicial y constante del aire de la cámara	Humedad relativa del aire de la cámara	Tiempo óptimo de conservación
-20°C .	95-100	Hasta 6 meses.
-25°C .	95-100	Hasta 8 meses.
-28°C ó -30°C .	95-100	Hasta 10 meses.

El tiempo de conservación será contado desde la fecha de desembarco, que figurará en los envases.

b) La verificación de estas condiciones, de la calidad del producto y de su calificación por la Comisión Inspectoras, antes de su distribución al minorista, se ejercerá por el Interventor sanitario del almacén frigorífico respectivo o por los Veterina-

rios titulares de los Mercados Centrales. Cuando estos no dispongan de instalaciones que respondan a las características que se exigen en este artículo no podrán almacenar pescado congelado.

En todo almacén frigorífico se llevará el control de almacenamiento y conservación que fijan las presentes normas. Se establecerá un ciclo de rotación para que, en lo posible, el producto que primeramente se almacenó sea el primero, de su misma calidad, que salga a la venta.

c) Transcurridos los plazos que se indican en el apartado a) del presente artículo, el producto almacenado será sometido a una inspección sanitaria, con objeto de conceder una prórroga en el tiempo óptimo de conservación o de darle el destino que proceda conforme a lo previsto en el apartado D) del artículo octavo de esta Orden.

d) Los mayoristas que realicen la distribución a los detallistas se responsabilizarán de que en los envíos que hagan a éstos conste:

- Procedencia del producto (nombre del buque congelador).
- Fecha de desembarco.
- Calificación por la Comisión Inspectora.
- Nombre del almacén distribuidor.

Art. 13. Queda permitido el troceado y/o fileteado del pescado congelado en locales especialmente autorizados para este fin y dotados de las instalaciones adecuadas, anexos a almacenes frigoríficos. Estos establecimientos cumplirán las condiciones técnicas y sanitarias que señale al efecto la Dirección General de Sanidad.

Art. 14. a) Transportado el pescado a los lugares de venta, en las condiciones previstas para ello en apartados anteriores, sólo podrá conservarse de las dos formas siguientes:

a.1. En cámara frigorífica del detallista antes de su colocación en el mueble frigorífico de venta.

a.2. En muebles frigoríficos para su exposición y/o venta.

b) En el primer caso se observarán todas las prescripciones previstas para la conservación en cuanto a temperaturas, tiempos, etc., pudiendo ser almacenado con otros productos alimenticios congelados, siempre que la temperatura del aire de la cámara no sea superior a -20°C .

c) En el segundo caso, deberá ser introducidos en muebles frigoríficos, cuya temperatura máxima sea de -18°C , provistos de termómetro indicador visible desde el exterior. En ningún caso deberá sobrepasar la carga de los mismos los límites recomendados por las casas constructoras.

d) Los referidos muebles frigoríficos deberán estar resguardados de los rayos solares, debiendo observarse una escrupulosa limpieza, que se realizará con ocasión de estar descargados de mercancía, así como evitar un exceso de manipulación de los productos y los cambios de temperatura consiguientes.

Art. 15. Para la venta por los comerciantes detallistas y en su exhibición al público, el pescado congelado deberá estar depositado en vitrinas, cámaras, armarios o arcones frigoríficos que cumplan con las características exigidas en el artículo 14 de esta disposición.

El comercio detallista, interesado en la venta de pescado congelado que en la fecha de publicación de esta Orden no dispusiera de las citadas instalaciones frigoríficas, podrá acogerse a los beneficios del Plan de Expansión del Frío Industrial de la Comisaría de Abastecimientos, con la colaboración de las Cajas de Ahorro, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2419/1968, de 20 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» número 241).

Art. 16. Los establecimientos que se dediquen a la venta al detall de merluza y pescadilla congeladas deberán anunciar en un cartel, que será colocado en la fachada de su establecimiento, con la leyenda «Merluza y pescadilla congeladas».

Igualmente, deberán colocarse carteles visibles sobre los productos que se expongan a la venta, en los que figurará la clase a que corresponden y su precio.

Art. 17. a) No se permitirá el tráfico de pescado congelado que no lo haya sido en los buques congeladores que se definen en esta disposición.

El transporte marítimo de pescado congelado deberá hacerse en buques que dispongan de bodega o «containers» a -20°C .

b) Se prohíbe la descongelación del pescado para su venta al público como fresco.

c) Queda también prohibida la congelación en tierra de las especies a que se refiere esta disposición y cualquier manipulación no prevista en ella.

Art. 18. A efectos comerciales, la merluza congelada se clasificará en la forma siguiente:

- N.º 1. Pescadilla fina con peso comprendido entre 250 y 500 gr.
- N.º 2. Pescadilla fina con peso comprendido entre 501 y 800 gr.
- N.º 3. Pescadilla fina con peso comprendido entre 801 y 1.500 gr.
- N.º 4. Merluza con peso comprendido entre 1.501 y 2.400 gr.
- N.º 5. Merluza con peso superior a los 2.400 gr.

En todos los casos se entenderá el peso por piezas, sin cabeza y eviscerada.

Las cajas o envases de pescado congelado contendrán, cuando se trate de su distribución, piezas que hayan sido clasificadas con arreglo a la escala precedente, admitiéndose una tolerancia máxima por caja de un 3 por 100 en la variación del peso de cada ejemplar que contenga.

Art. 19. Dentro del presupuesto anual de necesidades de artículos alimenticios que elabora la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, deberán incluirse las cantidades de merluza y pescadilla congeladas que sean necesarias para atender al abastecimiento nacional de la población.

Para la regulación del mercado de merluza y pescadilla congeladas, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes podrá disponer la salida a consumo de uno o ambos productos, cuando la situación de los precios del pescado en general lo aconseje.

Art. 20. Las infracciones a lo dispuesto en la presente Orden serán sancionadas por los Ministerios de la Gobernación y de Comercio, con arreglo a las disposiciones vigentes.

Art. 21. La presente Orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto en lo referente al contenido del artículo 16, en que la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, de acuerdo con los Sindicatos Nacionales de Pesca y Alimentación, determinará el período de adaptación necesario para aquellos establecimientos que no cuenten con vitrinas o armarios frigoríficos.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los stocks de merluza y pescadilla congeladas existentes a la entrada en vigor de esta disposición serán calificados conjuntamente por los Departamentos interesados.

Segunda.—La Dirección General de Pesca Marítima dictará cuantas disposiciones considere convenientes a fin de que, a partir de la fecha de publicación de la presente Orden, los buques congeladores adopten las medidas necesarias para cumplimentar cuantos requisitos en ella se establecen.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 24 de septiembre de 1969.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de la Gobernación y de Comercio.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

DECRETO 2060/1969, de 16 de agosto, por el que se modifican los artículos 150 y 151 del vigente Reglamento Orgánico de la Policía Gubernativa.

El artículo ciento cincuenta del vigente Reglamento Orgánico de la Policía Gubernativa, aprobado por Real Decreto de veinticinco de noviembre de mil novecientos treinta, determina que el personal honorario del Cuerpo de Vigilancia, hoy General de Policía, estará integrado por los funcionarios que al cesar por edad no tengan en sus respectivos expedientes notas desfavorables que afecten al prestigio corporativo.

No siendo la edad la única causa de jubilación de los funcionarios, parece oportuno ampliar la consideración de honorario al personal del Cuerpo General de Policía que cese por inutilidad física, adquirida tal vez en acto de servicio o con ocasión de él, después de una dilatada entrega al duro servicio de la profesión policial, siempre que se cumpla la condición señalada en el artículo ciento cincuenta del citado texto reglamentario.