

4. *Procedimiento.*

Pesar 10 g. de muestra, con error menor de 0,01 g., y trasladar con unos 100 ml. de agua destilada al matraz Erlenmeyer. Tapar y agitar energicamente durante dos minutos y a continuación filtrar el matraz aforado de 250 ml. y lavar el matraz Erlenmeyer y el filtro con pequeñas porciones de agua destilada hasta que el filtrado no enrojezca el papel de tornasol azul.

Completar el volumen, agitar bien, tomar 100 ml., que se valoran en el vaso, previa adición de dos gotas de indicador naranja de metilo, con la solución de hidróxido sódico 0,1 N.

5. *Cálculo.*

Calcular el porcentaje de acidez, expresado en ácido sulfúrico,

$$\% \text{ acidez total} = 0,1225 \times V \text{ gr.}$$

V = volumen de solución de hidróxido sódico, exactamente 0,1 N.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE

1. *Principio.*

Valoración por iodometría del líquido preparado para la valoración de la acidez total. Solamente se determina en los azufres sublimados, si la acidez total fuese mayor de 0,46 %, expresado en ácido sulfúrico, equivalente al 0,3 % de SO₂ admisible.

2. *Material.*

Pipeta de dos enrasas, de 2 ml.
Vaso de precipitados, de 100 ml.
Bureta.

3. *Reactivos.*

Solución de iodo 0,1 N.
Ioduro potásico para análisis.

Indicador de almidón: Desleír bien 1 gr. de almidón soluble en unos 10 ml. de agua destilada y añadir, agitando, sobre 100 ml. de agua hirviendo y continuar la ebullición dos minutos. Enfriar y conservar bajo una ligera capa de tolueno; tomar con pipeta.

4. *Procedimiento.*

Poner en el vaso 2 ml. de solución de iodo 0,1 N y añadir lentamente, con bureta, el líquido filtrado preparado para valorar la acidez total. Cuando el color sea ligeramente amarillo, añadir un cristalito de ioduro potásico y 3 ml. de indicador de almidón y continuar la adición hasta que desaparezca el color azul.

5. *Cálculo.*

Calcular el porcentaje de anhídrido sulfuroso libre:

$$\% \text{ SO}_2 = \frac{16}{V}$$

V = volumen de líquido usado.

CENIZAS

1. *Principio.*

Valoración de las cenizas residuales de calcinar a 800°.

2. *Material.*

Crisol de cuarzo.

3. *Procedimiento.*

Pasar unos 5 gr. de muestra en crisol de cuarzo previamente calcinado a 800°, enfriado en desecador y tarado.

Quemar en vitrina de gases con mechero de Bunsen y calcinar en horno a 800° durante una hora. Enfriar en desecador y pesar.

4. *Cálculo.*

Calcular el porcentaje de cenizas:

$$\% \text{ cenizas} = 100 \frac{P}{P}$$

p = aumento de peso del crisol.
P = peso de la muestra.

HUMEDAD

1. *Principio.*

Determinar la pérdida de peso a 90-95°.

2. *Material.*

Pesafiltros con tapón esmerilado.
Estufa a 90-95°.

3. *Procedimiento.*

En un pesafiltros limpio, seco y tarado pesar unos 10 gr. de la muestra y mantener a 90-95° hasta peso constante.

4. *Cálculo.*

Calcular el porcentaje de humedad:

$$\% \text{ humedad} = 100 \frac{P}{P}$$

p = pérdida de peso.
P = peso de la muestra.

SUSPENSIBILIDAD

1. *Principio.*

Preparación de una suspensión que se deja sedimentar y se decanta, determinando el aumento en sólidos de la porción inferior.

2. *Material.*

Vidrio de reloj.
Probeta graduada de 250 ml., con tapón esmerilado.
Baño de agua eléctrico.
Estufa a 105°.

3. *Productos.*

Alcohol etílico 96° v/v. No debe dejar residuos apreciables por evaporación.

4. *Procedimiento.*

Pesar 1,25 gr. de la muestra y pasar a la probeta. Agitar hasta suspensión uniforme con unos 200 ml. de agua destilada y completar el volumen a los 250 ml.

Dejar reposar cinco minutos, invertir la probeta diez veces y dejar reposar treinta minutos.

Sifonar los 225 ml. superiores y pasar los 25 ml. restantes a la cápsula tarada, así como varios lavados con alcohol hasta que no quede residuo sólido en la probeta.

Evaporar a sequedad sobre baño de agua hirviendo, secar en estufa treinta minutos, dejar enfriar en desecador y pesar.

5. *Cálculo.*

$$\% \text{ suspensibilidad} = \frac{P-r}{P.O.9} \times 100.$$

P = peso de la muestra.
r = residuo en la cápsula.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 13 de mayo de 1971 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el apartado segundo del artículo cuarto de la Orden ministerial de fecha 31 de octubre de 1963,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e Islas Baleares de los productos que se indican son los que a continuación se detallan para los mismos:

Producto	P. arancelaria	Pesetas Tm. neto
Pescado congelado, excepto lenguado	Ex. 03.01 C	10.050
Lenguado congelado	Ex. 03.01 C	10
Cefalopodos congelados, ex- cepto calamares	Ex. 03.03 B-5	10
Calamares congelados	Ex. 03.03 B-5	3.000
Garbanzos	07.05 B-1	10
Alubias	07.05 B-2	10
Lentejas	07.05 B-3	10
Maiz	10.06 B	900
Sorgo	10.07 B-2	981
Mijo	Ex. 10.07 C	197
Semilla de algodón	12.01 B-1	2.500
Semilla de cártamo	12.01 B-4	2.500
Semilla de colza	12.01.14	2.500
Semilla de girasol	12.01.14.2	2.500
Aceite crudo de algodón	15.07 A-2-a-5	4.500
Aceite crudo de colza	15.07.14.2	4.500
Aceite crudo de girasol	15.07.17	4.500
Aceite refinado de algodón...	15.07 A-2-b-5	6.000
Aceite refinado de colza	15.07.24.2	6.000
Aceite refinado de girasol ...	15.07.27	6.000
Aceite crudo de cártamo	Ex. 15.07 C-4	4.500
Aceite refinado de cártamo...	Ex. 15.07 C-4	6.000
Harina de pescado	23.01	10
Semilla de cacahuete	12.01 B-2	10
Aceite crudo de cacahuete ...	15.07 A-2-a-2	4.500
Aceite refinado de cacahuete.	15.07 A-2-b-2	6.000
		Pesetas 100 Kg. netos
Quesos y requesones:		
Emmental, Gruyère, Sbrinz, Bergkäse y Appenzell, en ruedas con contenido mí- nimo de materia grasa del 40 por 100; de valor CIF igual o superior a 7.460 pe- setas por 100 kilogramos que cumplan la nota 1	04.04 A-1-a-1	100
Idem id.: De valor CIF igual o superior a 8.563 pesetas por 100 kilogramos que cumplan la nota 1	04.04 A-1-a-2	100
Idem id.: En trozos envasa- dos, con peso superior a 1 kilogramo: De valor CIF igual o superior a 8.398 pe- setas por 100 kilogramos, que cumplan la nota 1 ...	04.04 A-1-b-1	100
Idem id.: De valor CIF igual o superior a 9.458 pesetas por 100 kilogramos que cumplan la nota 1	04.04 A-1-b-2	100
Idem id.: En trozos envasados, con peso igual o inferior a 1 kilogramo: De valor CIF igual o superior a 8.970 pe- setas por 100 kilogramos que cumplan la nota 1 ...	04.04 A-1-c-1	100
Idem id.: De valor CIF igual o superior a 10.062 pesetas por 100 kilogramos que cumplan la nota 1	04.04 A-1-c-2	100
Los demás quesos de Emmen- tal, Gruyère, Sbrinz, Berg- käse y Appenzell	04.04 A-2	2.306
Quesos de Glaris, que cum- plan la nota 2	04.04 B	1
Quesos de Roquefort, que cumplan la nota 2	04.04 C-1	1
Quesos de Gorgonzola, Bleu des Causses, Bleu d'Auver- gne, Bleu de Bresse, Fourme d'Ambert, Saingorlon, Edel- pilzkäse, Bleufort, Bleu de Gex, Bleu du Jura y Bleu de Septmoncel, que cum- plan las condiciones esta- blecidas por la nota 2	04.04 C-2	1
Los demás quesos de pasta azul	04.04 C-3	4.808

Producto	P. arancelaria	Pesetas 100 Kg. netos
Quesos fundidos de Emmental, Gruyère y Appenzell, en porciones o lonchas y un contenido de materia grasa superior al 40 por 100 para todas las porciones o lon- chas que cumplan la nota 1	04.04 D-1-a	100
Idem id.: Superior al 40 por 100 para los 5/6 de la to- talidad de porciones o lon- chas que cumplan la nota 1.	04.04 D-1-b	100
Idem id.: Superior al 48 por 100 que cumplan la nota 1.	04.04 D-1-c	100
Quesos fundidos con el 40 por 100 o más de extracto seco y un contenido de ma- teria grasa inferior o igual al 48 por 100 que cumplan la nota 1	04.04 D-2-a	100
Idem id.: Superior al 48 por 100 que cumplan la nota 1.	04.04 D-2-b	100
Idem id.: Superior al 63 por 100 que cumplan la nota 1.	04.04 D-2-c	100
Los demás quesos fundidos: Requesón	04.04 D-3 04.04 E	10.230 100
Quesos de cabra que cum- plan la nota 2	04.04 F	100
Quesos Parmigiano Reggia- no, Grana Padano, Pecori- no y Flore Sardo, que cum- plan la nota 2	04.04 G-1-a-1	1
Los demás quesos con el 40 por 100 o menos de mate- ria grasa y el 47 por 100 o menos de humedad	04.04 G-1-a-2	3.734
Quesos Cheddar y Chester que cumplan la nota 1	04.04 G-1-b-1	100
Quesos Provolone, Asiago, Caciocavallo y Ragusano, que cumplan la nota 2	04.04 G-1-b-2	1
Quesos Butterkäse, Cantal, Edam, Fontal, Fontina, Guda, Itálico, Karnhem, Minilette, St. Nectaire, St. Paulin y Tilsit, que cum- plan la nota 1	04.04 G-1-b-3	100
Quesos Camembert, Brie, Ta- leggio, etc., con el 40 por 100 o menos de materia grasa y entre 47 y 73 por 100 de humedad, que cum- plan la nota 2	04.04 G-1-b-4	1
Los demás quesos con el 40 por 100 o menos de mate- ria grasa y entre 47 y 72 por 100 de humedad	04.04 G-1-b-5	7.410
Quesos con el 40 por 100 o menos de materia grasa y más de 72 por 100 de hume- dad: En envases hasta 500 gramos de contenido neto que cumplan la nota 2 ...	04.04 G-1-c-1	100
Idem id.: En envases de más de 500 gramos de conten- do neto	04.04 G-1-c-2	7.438
Los demás quesos	04.04 G-2	7.438

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de la publicación de la presente Orden hasta las trece horas del día 19 de los corrientes.

En el momento oportuno se determinará por este Departamento la cuantía y vigencia del derecho regulador del siguiente periodo.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 13 de mayo de 1971.

FONTANA CODINA

Ilmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.