

En su virtud, y previa la aprobación de la Presidencia del Gobierno, este Ministerio ha dispuesto lo siguiente:

Artículo único.—El Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica, con las funciones que le encomienda el Decreto-ley 17/1972 y el Decreto 2261/1972, de 27 de julio, se estructura en las siguientes unidades:

1. Servicio de Campañas y Luchas Preventivas, con las siguientes unidades:
 - 1.1. Sección de Tratamientos.
 - 1.1.1. Negociado de Programación y Evaluación de Resultados.
 - 1.1.2. Negociado de Ejecución, Inspección y Dirección de Campañas.
 - 1.2. Sección de Lucha Preventiva.
 - 1.2.1. Negociado de Fisiopatías.
 - 1.2.2. Negociado de Registro de Productos, Material y Medios de Aplicación.
 - 1.2.3. Negociado de Control de Calidad y Residuos.
2. Servicio de Inspección Fitopatológica con las siguientes unidades:
 - 2.1. Sección de Inspección.
 - 2.1.1. Negociado de Importación, Cabotaje y Tránsito.
 - 2.1.2. Negociado de Exportación.
 - 2.2. Sección de Estudios y Cuarentenas.
 - 2.2.1. Negociado de Programación e Información Técnica.
3. Secretaría General del Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica, con las siguientes unidades:
 - 3.1. Negociado de Asuntos Económicos.
 - 3.2. Negociado de Personal y Asuntos Generales.
 - 3.3. Negociado de Servicios Periféricos y Complejos Fitosanitarios.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.
Madrid, 30 de diciembre de 1972.

ALLENDE Y GARCIA-BAXTER

Ilmos. Sres. Subsecretario del Departamento y Director general de la Producción Agraria.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 24 de enero de 1973 sobre normas de calidad para el comercio exterior de conservas de túnidos y de bonito-sarda.

Ilustrísimos señores:

La aplicación de la Orden de este Ministerio de 1 de julio de 1964, la cual regula las condiciones que tienen que cumplir los salazones, semiconservas y conservas de pescado, determina la necesidad de actualizarla con relación a las exigencias del comercio exterior de las conservas de túnidos y de bonito-sarda.

La necesidad de mantener el prestigio conseguido por el comercio de las conservas de túnidos y de bonito-sarda, evitando confusión y competencias con preparaciones de otras especies similares, obliga a dictar normas técnicas de calidad que definan exactamente las condiciones que deberán reunir las citadas conservas.

Oídas las opiniones de los sectores interesados en este comercio, del Sindicato Nacional de la Pesca, así como de las Direcciones Generales de Pesca Marítima y de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas y el informe de los Servicios Técnicos competentes de este Ministerio, he tenido a bien disponer lo siguiente:

1. DEFINICIÓN

Se entiende por conservas de atún y por conserva de bonito-sarda los productos obtenidos con la carne de las especies indi-

cadas en 1.1 y 1.2, respectivamente, prácticamente sin escamas, piel, espinas y «sangacho», envasadas con aceites de oliva u otros aceites comestibles, con salsas u otras preparaciones apropiadas, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.

1.1. Conservas de atún

Son los productos obtenidos con las especies de túnidos siguientes:

«Germo alalunga» (Bonn), «Germo (Neothunnus) albacora» (Lowel), «Thunnus thynnus» (L), «Germo (Parathunnus) obesus» (Lowel), «Euthynnus (Katsuwonus) pelamis» (L).

1.2. Conservas de bonito-sarda

Son los productos obtenidos con las especies del género sarda siguientes:

«Sarda sarda», «Sarda velox», «Sarda chiliensis», «Sarda orientalis» y «Oreynopsis (Sarda) unicolor».

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las conservas de atún y de bonito-sarda pueden presentarse en las formas comerciales siguientes:

2.1. Entera, sólida o «tronco»

Esta forma clásica de presentación consiste en porciones de carne de las especies descritas en 1, que mantengan aparentemente su estructura muscular, obtenidas por cortes transversales del cuerpo del pescado, envasadas con el corte sensiblemente paralelo a la tapa del envase, dispuestas en una o más capas de altura adecuada, que evidencien ordenamiento.

Se admite la presencia de trozos y migas en porcentaje no superior al 22 por 100, referido al peso escurrido rotulado.

2.2. Filetes

Son los procedentes de la carne de las especies descritas en 1, obtenidos longitudinalmente del cuerpo del pescado.

La forma de presentación «ventresca» corresponde exclusivamente a los filetes de la zona ventral.

2.3. Trozos

Consiste en porciones de tamaño diverso, más pequeñas que las utilizadas en 2.1, procedentes de la manipulación del pescado cocido que, conservando todavía la estructura del tejido muscular, están envasadas a granel, sin ordenamiento.

Se admite la presencia de migas en porcentaje no superior al 30 por 100, referido al peso escurrido rotulado.

2.4. Migas

Requiere las mismas condiciones que la presentación en trozos, salvo en lo que se refiere al tamaño, que será más reducido.

2.5. Pasta

Esta forma de presentación comprende la obtenida a partir de la carne de las especies mencionadas en 1, con o sin ingredientes, debidamente homogeneizada.

2.6. Otras formas de presentación

Además de las ya descritas, los túnidos y las sardas podrán presentarse de otras formas no tan usuales, como, por ejemplo, con piel y «sangacho»; con piel y espinas; con piel, «sangacho» y espinas, etc.

3. DENOMINACIONES

Los productos deberán denominarse, según las especies envasadas, su forma de presentación y preparación, como sigue:

3.1. Según las especies

3.1.1. Atún blanco:

Única y exclusivamente se aplicará esta denominación a la especie «Germo alalunga» (Bonn).

Opcionalmente, podrá agregarse a la mención «Atún blanco» las palabras «Bonito del Norte» o «Albacora», debiendo aparecer éstas en caracteres de imprenta de menor tamaño y colocadas entre paréntesis.

3.1.2. Atún:

Se aplicará este nombre a todas las especies incluídas en 3.1.1.

Opcionalmente, podrán denominarse con la expresión «Atún claro» las preparaciones de la especie «Germo (Neothunnus) albacora» (Lowe).

3.1.3. Bonito-sarda:

Se aplicará esta denominación a todas las especies incluídas en 3.1.2. Esta mención se usará siempre completa y con caracteres de igual tipo y tamaño para las dos palabras.

3.2. Según la forma de presentación y preparación

3.2.1. La forma clásica de presentación indicada en 2.1 no necesitará de otra expresión aclaratoria en su denominación, con excepción de la preparación a que se la somete.

Por ejemplo: «Atún blanco en aceite de oliva», «Atún blanco en aceite», «Atún en escabeche», «Atún al natural», «Bonito-sarda en aceite», etc.

3.2.2. Las formas de presentación descritas en 2.2, 2.3, 2.4 y 2.5 irán seguidas de las denominaciones de las especies indicadas en 3.1, utilizando caracteres de igual tamaño y tipo, para unas y otras. Por ejemplo: «FILETES DE ATÚN BLANCO en aceite» o «ATÚN BLANCO (FILETES) en aceite», «VENTRESCA DE ATÚN BLANCO en aceite», «TROZOS DE BONITO-SARDA en aceite», «MIGAS DE ATÚN en aceite de oliva», etc.

3.2.3. En otras formas de presentación que lleven piel y espinas, indicadas en 2.6, deberá constar esta circunstancia en la denominación con caracteres de igual tipo y tamaño a las utilizadas para la inscripción de la especie envasada. Por ejemplo: «ATÚN BLANCO CON PIEL Y ESPINAS en escabeche», «ATÚN CON PIEL Y ESPINAS en aceite», «ATÚN CON PIEL al natural», etc.

3.2.4. El tamaño de las letras utilizadas en las menciones de las formas de preparación puede ser más pequeño que el empleado para las de especie y forma de presentación.

4. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD

4.1. Materia prima

Todas las especies incluídas bajo las denominaciones de atún y bonito-sarda deberán reunir las condiciones requeridas para el consumo humano.

4.2. Producto terminado

Los caracteres organolépticos han de ser los propios de las distintas especies y formas de preparación.

La carne del pescado deberá estar prácticamente sin espinas, piel, sangacho, excepto en las preparaciones indicadas en 2.6, y libre de restos viscerales y materias extrañas al producto.

4.2.1. Peso neto:

El peso neto, expresado en gramos, deberá corresponder, como mínimo, a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en mililitros, del envase:

- 92 por 100 para envases de capacidad inferior a 200 mililitros.
- 95 por 100 para envases de capacidad comprendida entre 200 y 300 mililitros.
- 98 por 100 para envases de capacidad superior a 300 mililitros.

4.2.2. Peso escurrido:

El peso escurrido, expresado en gramos, deberá corresponder, como mínimo, a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en mililitros, del envase:

- 67 por 100 para envases de capacidad inferior a 200 mililitros.
- 72 por 100 para envases de capacidad comprendida entre 200 y 300 mililitros.
- 77 por 100 para envases de capacidad superior a 300 mililitros.

El peso neto y el peso escurrido se determinarán según los métodos descritos en el anexo I.

1.3. Ingredientes

El aceite de oliva u otros aceites comestibles, las pastas, purés o salsas, sal, especias y demás condimentos deberán satisfacer las normas exigidas por la legislación vigente.

4.4. Aditivos

Se admitirán solamente los aditivos permitidos por la legislación del país de destino.

5. ENVASADO

Los envases destinados a contener los productos objeto de la presente norma habrán de ser adecuados para el fin a que fuesen destinados.

5.1. Envases metálicos

Habrán de ser exclusivamente los comprendidos en los anexos I, II y III de la Orden del Ministerio de Industria del 29 de enero de 1968 («Boletín Oficial del Estado» del 7 de febrero), 15 de julio de 1968 («Boletín Oficial del Estado» del 23 de julio) y sus posteriores modificaciones.

5.2. Envases no metálicos

Las capacidades de estos envases serán las indicadas en 5.1.

6. ROTULACIONES

Los envases correspondientes a los puntos 5.1 y 5.2 se rotularán cumpliendo con lo establecido en el apartado 3 y, además, con lo que se dispone en los artículos 4.º, 5.º y 6.º de la citada Orden ministerial del 29 de enero de 1968 y sus posteriores modificaciones.

6.1. Todas las rotulaciones habrán de ser perfectamente legibles e indelebles.

6.2. Queda prohibida la inscripción, en cualquier idioma, de calificativos, expresiones o indicaciones comerciales que puedan producir confusión en el consumidor o que supongan modificación de la denominación comercial autorizada.

6.3. En general, todas las menciones que figuren sobre los envases, sus envolturas, estuches, etiquetas o embalajes podrán expresarse en idioma español o en el idioma del país de destino.

6.4. Todos los productos objeto de esta norma que se importen en España deberán cumplir, además, las Ordenes ministeriales del 11 de marzo de 1968 («Boletín Oficial del Estado» del 14) y del 22 de febrero de 1969 («Boletín Oficial del Estado» del 26) del Ministerio de Comercio.

7. DEFECTOS EXCLUYENTES

Se consideran defectos excluyentes los que siguen:

- a) Rotulaciones incorrectas.
- b) Envases distintos de los indicados en el apartado 5.
- c) Envases no cerrados herméticamente.
- d) Abombamiento de los fondos de los envases.
- e) Oxidaciones externas en los envases que afecten notoriamente a su presentación.
- f) Abolladuras ostensibles.
- g) Soldaduras supletorias para reparar defectos de cierre.
- h) Materias extrañas a la preparación del producto terminado.
- i) Olor y sabor claramente anormales.
- j) Relaciones porcentuales entre los pesos neto y escurrido y la capacidad nominal normalizada inferiores a los indicados en 4.2.1 y 4.2.2, obtenidas según se indica en los puntos 8 y 9 del anexo I.

8. 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 del ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de inspección del SOIVRE y que específicamente señale la Subsecretaría de Comercio. El SOIVRE podrá, además, realizar inspecciones de la mercancía en los almacenes o

fábricas, sin que con ello se exima de la inspección preceptiva en puertos y fronteras, salvo que el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación de los marchamos justificativos.

Los exportadores o importadores, transportistas, consignatarios, Agentes de Aduanas, etc., facilitarán al SOIVRE los medios necesarios para llevar a cabo adecuadamente la labor de inspección. Cuando la mercancía reúna las condiciones exigidas en la presente norma, el SOIVRE expedirá el certificado de aptitud, que será necesario para que los servicios de Aduanas autoricen su entrada o salida en el territorio nacional.

Todo exportador o importador al que se rechace una partida tendrá derecho a solicitar del SOIVRE, por escrito, dentro de las veinticuatro horas siguientes, una segunda inspección, en la cual podrá intervenir el exportador o el importador o sus respectivas representaciones.

9. SANCIONES

Quando se compruebe que la mercancía no reúne los requisitos establecidos será declarada no apta para su exportación o importación.

Si, a juicio del SOIVRE, existiese fraude o malicia por parte del exportador, importador, consignatario, Agente de Aduanas, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto de 27 de febrero de 1964 y Orden de este Ministerio de 1 de marzo de 1965, que desarrolla el mismo.

10. DISPOSICIONES FINALES

Las Direcciones Generales de Exportación y Política Arancelaria e Importación quedan facultadas, dentro de sus respectivas competencias, para dictar las normas complementarias a que pueda dar lugar el cumplimiento de esta disposición.

La presente Orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.

Madrid, 24 de enero de 1973.

FONTANA CODINA

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

ANEXO I

DETERMINACIÓN DEL PESO ESCURRIDO Y DEL PESO NETO

1. Para esta determinación, la temperatura del producto estará comprendida entre 19° y 25° C. y las pesadas se realizarán con una aproximación de ± 0.5 gramos.
2. Determinar el peso bruto del envase cerrado.
3. Utilizar un tamiz de malla de tres milímetros de luz.
4. Pesar el tamiz.
5. Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente, sin desordenarlo, sobre el tamiz. Inclinarse éste para facilitar el escurrido del líquido de cobertura.
6. En caso de salsas pastosas, estas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la temperatura indicada en 1.
7. Tres minutos después del comienzo del escurrido, pesar el tamiz con su contenido. La diferencia entre este peso y el del tamiz es el «peso escurrido» del producto.
8. Lavar completamente el envase vaciado y, después de secado, pesarlo para obtener la tara. Restar del peso bruto obtenido en 2 la tara, para determinar el peso neto o contenido total del envase.
9. Dividir el peso neto obtenido en 7 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso neto y la capacidad.
10. Dividir el peso escurrido obtenido en 8 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad.

II. Autoridades y personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 18 de enero de 1973 por la que se nombra a don Gonzalo Fernández Ramos funcionario del Cuerpo Administrativo de la Administración Civil del Estado en aplicación de lo preceptuado en el artículo 2.º del Decreto-ley 10/1964, de 3 de julio.

Ilmos. Sres.: Por Orden de esta Presidencia del Gobierno de 30 de septiembre de 1965 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de octubre del mismo año) se integraron en el Cuerpo Administrativo de la Administración Civil del Estado determinados funcionarios pertenecientes al Cuerpo Auxiliar por cumplir los requisitos establecidos en el artículo 2.º del Decreto-ley 10/1964, de 3 de julio.

No figuraron en aquella relación los funcionarios cuyos expedientes o determinadas circunstancias de los mismos no constaban fehacientemente en los Servicios correspondientes de la Comisión Superior de Personal, entre los que figuraba don Gonzalo Fernández Ramos.

Justificado el cumplimiento en aquella fecha de los requisitos exigidos por el apartado b) del número 1 del artículo 2.º del Decreto-ley 10/1964, de 3 de julio.

Esta Presidencia del Gobierno acuerda integrar en el Cuerpo Administrativo a don Gonzalo Fernández Ramos, inscribiéndolo en el Registro de Personal con el número A02PG069052, con efectos administrativos de 1 de enero de 1965 y económicos de la fecha de reingreso al servicio activo del interesado.

Contra la presente Orden se podrá interponer el recurso de reposición del artículo 128 de la Ley de Procedimiento Administrativo ante la Presidencia del Gobierno en el plazo de un

mes, contado a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.

Madrid, 18 de enero de 1973.

CARRERO

Ilmos. Sres. Subsecretarios de los Ministerios Civiles y Director general de la Función Pública.

ORDEN de 19 de enero de 1973 por la que pasan a la situación de «En expectativa de servicios civiles» dos Jefes y tres Oficiales del Ejército de Tierra.

Excmo. Sr.: Por haberlo así dispuesto el excelentísimo señor Ministro del Ejército por las Ordenes que para cada uno de ellos se indica, pasan a la situación de «En expectativa de servicios civiles», con arreglo al artículo 4.º de la Ley de 17 de julio de 1958 («Boletín Oficial del Estado» número 172) y el artículo 7.º del Decreto de 22 del mismo mes y año, que desarrolla dicha Ley («Boletín Oficial del Estado» número 189), los Jefes y Oficiales del Ejército de Tierra que a continuación se relacionan, fijando su residencia en las plazas que se expresan:

Coronel de Artillería don Miguel Linares Rodríguez, por Orden de 21 de diciembre de 1972 («Diario Oficial» número 292), en Barcelona.

Teniente Coronel Auditor don Mariano Lancha Azaña, por Orden de 6 de diciembre de 1972 («Diario Oficial» número 281), en Madrid.