I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE TRABAJO

CORRECCION de errores de la Resolución de la Dirección General de Trabajo por la que se aprueba el Convenio Colectivo Sindical, de ámbito interprovincial, para la Industria Químico-Farmacéutica y sus trabajadores.

Advertido error en el texto remitido para su publicación del Convenio anejo a la citada Resolución, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 61, de 12 de marzo de 1973, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 4902, tabla salarial, en la categoría profesional de Técnicos, dice: «Salario Mensual, 11.830»; debe decir: «Salario Mensual, 12.191,76 ptas. -.

MINISTERIO DE INDUSTRIA

ORDEN de 22 de septiembre de 1973 sobre normalización de conservas vegetales.

Hustrísimo señor:

La Ley de 24 de noviembre de 1939, sobre ordenación y defensa de la industria nacional, autorizó al Ministerio de Industria para fijar condiciones de producción y rendimiento, así como normas de tipificación de los productos industriales,

Estas facultades fueron recogidas en los sucesivos Pianes de Desarrollo Económico y Social; así el artículo 61 del Decreto 1541/1972, de 15 de junio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Plan de Desarrollo Económico y Social, establece que el Ministerio de Industria dictará las disposiciones adecuadas para el fomento de la calidad y normalización de la producción industrial.

La conveniencia que, en general, ofrece la normalización se presenta con carácter de especial relevancia en el sector de conservas vegetales, para cuya adecuada ordenación resulta necesaria una precisa tipificación de los productos y el establecimiento de normas de calidad de los mismos, siguiendo el sis-tema iniciado por la Orden ministerial de 17 de diciembre de 1986, actualmente derogada, sobre normalización de los envases metálicos de conservas vegetales.

Con la colaboración del Instituto Nacional de Racionalización y Normalización, del Instituto de Agrequímica y Tecnología de Alimentos, se han estudiado diversas normas sobre esta clase de productos, que se estima conveniente aplicar con carácter obligatorio, para fomentar y promocionar la mejor calidad de las conservas vegetales, su presentación y sus posibilidades de introducción en los mercados exteriores, así como para evitar una competencia desleal entre los distintos fabricantes.

En su virtud, de conformidad con lo establecido en los articulos 4.º de la Ley de 24 de noviembre de 1939, sobre ordenación y defensa de la industria nacional, y 61 del Decreto 1541/1972, de 15 de junio, oída la Organización Sindical, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo primero.—Se aprueban las normas que figuran como anexos a la presente Orden, relativas a las conservas vegetales signientes.

Anexo número 1.-Guisantes.

Anexo número 2.—Champiñones.

Anexo número 3.-Jalcus, confituras y mermeladas.

Anexo número 4.—Tomate pelado.

Anexo número 5.-Pimientos,

Anexo número 6.-Espárrages.

Anexo número 7.—Alcachofas. Anexo número 8.—Judías verdes.

Artículo segundo.-En el plazo de sels meses, contados a partir de la entrada en vigor de esta disposición, la existencia en el mercado de conservas que no se ajusten a las exigencias sobre normalización establecidas en esta Orden será sancionada con muitas de hasta 500.000 pesetas, conforme a lo dispuesto en los artículos 38 y 39 del Decreto 1775/1967, de 22 de julio.

Las sanciones se impondran previa instrucción de expediente, que se tramitará con arreglo a lo prevenido en el capítulo II del título VI de la Ley de Procedimiento Administrativo y teniendo en cuenta, además, o dispuesto en el artículo 41 del Decreto 1775/1987, de 22 de julio.

La Organización Sindical, a través de sus Organos competentes, vigilará asimismo el exacto cumplimiento de las normas contenidas en los artículos anteriores, denunciando a las autoridades del Ministerio de Industria las infracciones cometidas.

Artículo tercero.-La Dirección General de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas podrá autorizar, con carácter excepcional, la producción de conservas vegetales destinadas a la exportación, sin necesidad de ajustarse a las prescripciones que se contienen en la presente Orden, pero con observancia de las condiciones que, en su caso, puedan establecerse.

Artículo cuarto.-Se faculta a la mencionada Dirección General para dictar las disposiciones complementarias necesarias para el desarrollo y aplicación de la presente Orden.

Artículo quinto.-En cuanto se opongan a la presente disposición quedan derogadas las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1989.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 22 de septiembre de 1973.

LOPEZ DE LETONA

Ilmo, Sr. Director general de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas.

ANEXO NUMERO 1

Conservas de guisantes

1. ORIETO

Esta norma tiene por objeto establecer las caracteristicas que habrán de reunir las conservas de guisantes en el memento de la salida de fábrica, para su expedición o venta. Queda expresamente excluída de esta normalización la conserva de guisante seco rehidratado

2. DEFINICIÓN

Las conservas de guisantes son los productos obtenidos a partir de los granos frescos y sanos de la planta «Pisum Sativum L», envasados con agua, en envases herméticamente cerrados y esterilizados mediante el empleo exclusivo de calor. Podrá además adicionarse facultativamente uno o varios de los ingredientes que se mencionan-en el apartado 4.2.

3. Designación

Las conservas de guisantes se designarán con este nombre seguido de la categoria que corresponda a su calidad. Ejemplo: Guisantes Extra.

4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de guisantes debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringen esta reglamentación.

4.1. Caracteres sanitarios. - Los guisantes que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanos, limpios y exentos de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.