

clasificar o de segundas calidades, siempre que unas y otras sean de origen comunitario.

Art. 2.º La presente Orden entrará en vigor el día 1 de enero de 1986.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 17 de diciembre de 1986.

### SOLCHAGA CATALAN

Ilmo. Sr. Director general de Comercio Exterior.

### ANEXO

Productos cuya importación de la CEE queda liberada a partir del 1 de enero de 1986

Posición arancelaria	Producto
25.03	Azufre de cualquier clase, con excepción del azufre sublimado, del azufre precipitado y del azufre coloidal.
39.07 A	Artículos para usos técnicos destinados a aeronaves civiles.
Ex 58.01	Alfombras y tapices de punto anudado o enrollado, incluso confeccionadas, hechas a mano.
Ex 60.05 A I b)	Prendas exteriores y accesorios de vestir. Los demás, de algodón.
Ex 61.01 A I	Prendas tipo «cow-boy» y demás prendas similares para disfraces y diversiones, para estaturas inferiores a 158 centímetros, de algodón o seda.
Ex 61.03 A III	Camisas para hombres y niños, de seda.
Ex 61.03 B III	Pijamas para hombres y niños, de seda.
Ex 61.03 C III	Las demás prendas interiores para hombres y niños, de seda.
Ex 61.04 A II	Prendas para bebés y prendas para niñas, de estatura hasta 86 centímetros inclusive, de seda.
84.41 A II b.1	Máquinas de coser domésticas distintas a las de la partida arancelaria 84.41 A I.
Ex 84.41 A III	Partes y piezas sueltas para máquinas de coser domésticas.
87.02 A I a)	Autocares y autobuses.
87.02 A I b) 2	Los demás.
87.02 A II exb)	Los demás, excepto trolebuses.
87.02 B II a I aa)	Vehículos especiales para el transporte de tierras, rocas y minerales.
11 bbb)	
11 ccc)	
22 bbb) 222	
22 ccc) 222	
89.02	Barcos especialmente concebidos para remolcar (remolcadores o empujar)
89.03	Barcos fano, barcos bomba, dragas de todas clases, etcétera.
93.01	Armas blancas, sus piezas sueltas y sus vainas.
93.03	Armas de guerra.
93.04 Ex A	Carabinas, de caza y deportivas, de un cañón, rayado, distintas de las de percusión anular, de valor superior a 200 ECUS unidad.
<i>Productos derivados del petróleo</i>	
27.12	Vaselina.
27.13	Parafina, ceras de petróleo o de minerales bituminosos, ozoquerita, cera de lignito, cera de turba, residuos parafínicos («gatsch», «slack-wax», etc.), incluso coloreados.
27.14	Betún de petróleo, coque de petróleo y otros residuos de los aceites de petróleo o de minerales bituminosos.
27.15	Betunes naturales y asfaltos naturales: pizarras y arenas bituminosas; rocas asfálticas.
27.16	Mezclas bituminosas a base de asfalto o de betún natural, de betún de petróleo, de alquitrán mineral o de brea de alquitrán mineral (mástiques bituminosos, «cut backs», etc.)

## 26838 ORDEN de 18 de diciembre de 1985 sobre norma reguladora del comercio exterior de las conservas de mejillones.

Ilustrísimo señor:

La evolución experimentada en los últimos años por el comercio exterior de las conservas de mejillones y la necesidad de mantener unos niveles de calidad adecuados hace aconsejable actualizar la norma para el comercio exterior de conservas de mejillones, que desde su publicación, el 3 de octubre de 1968, venía utilizando el Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior para este tipo de productos.

Por tanto, este Ministerio, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y oído el sector interesado, ha tenido a bien disponer la siguiente norma reguladora del comercio exterior de las conservas de mejillones.

### I. NORMA TECNICA

Esta norma establece las condiciones técnicas generales y de calidad que deben reunir las conservas de mejillones objeto del comercio exterior, sin perjuicio de las normas que rijan en el país de destino.

#### 1. Definición del producto.

Se entiende por conservas de mejillones los productos obtenidos a partir de las especies *Mytilus edulis* y *Mytilus galloprovincialis* (Lamk), desconchadas o no, envasados con salmuera o salsas apropiadas con o sin adición de aceite comestible, especias, aromatizantes u otros ingredientes, en recipientes adecuados, herméticos y técnicamente esterilizados por tratamiento térmico.

#### 2. Disposiciones relativas a la calidad.

##### 2.1 Características mínimas.

##### 2.1.1 Materia prima.

Los mejillones presentarán los caracteres organolépticos típicos de su especie para que, tras su adecuada elaboración, pueda obtenerse un producto conforme a la presente norma.

##### 2.1.2 Producto terminado.

Los mejillones en conserva deberán reunir las siguientes características:

- Carne de consistencia firme.
- Los caracteres organolépticos han de ser los característicos del producto, en las distintas formas de preparación.
- Prácticamente exentos de materias extrañas.
- Libres de restos de conchas en las preparaciones que no incluyen la citada concha.

##### 2.1.2.1 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 igual o inferior a 200 mililitros.
- 95 por 100 para envases de capacidad superior a 200 mililitros.

Para los envases de cristal los porcentajes serán los siguientes:

- 82 por 100 para envases de capacidad igual o inferior a 200 mililitros.
- 85 por 100 para envases de capacidad superior a 200 mililitros.

##### 2.1.2.2 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:

Para envases de capacidad igual o inferior a 200 mililitros:

- 58 por 100 en preparaciones en salsas espesas.
- 63 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 200 mililitros:

- 63 por 100 en preparaciones en salsas espesas.
- 68 por 100 para las demás preparaciones.

Para los envases de vidrio regirán estos mismos porcentajes.

Para la preparación de media concha, el peso escurrido no será inferior al 37 por 100 de la cifra que representa la capacidad nominal normalizada.

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

#### 2.1.2.3 Exudado acuoso.

En las conservas en aceite, el exudado acuoso debe ser inferior al 12 por 100 de la capacidad nominal normalizada del envase.

#### 2.1.3 Ingredientes.

Los ingredientes deberán satisfacer las normas exigidas por la legislación vigente o, en su caso, la del país de destino.

#### 2.1.4 Aditivos.

Se admitirán solamente los aditivos permitidos por la legislación vigente o, en su caso, la del país de destino.

#### 2.2 Clasificación comercial.

Según el tamaño de las piezas, se clasificarán en tres grupos, de la forma siguiente:

- Grande: Integrado por ejemplares de tamaño homogéneo, cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas sea superior a 7,5 gramos.
- Mediano: Integrado por ejemplares de tamaño homogéneo, cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas sea superior a 5,5 gramos.
- Pequeño: Integrado por ejemplares de tamaño homogéneo, cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas sea inferior a 5,5 gramos.

#### 2.3 Defectos excluyentes.

La estimación de los defectos del producto se efectuará sobre muestras cuya temperatura esté comprendida entre 19 y 25 grados centígrados:

- a) Textura anormal del molusco.
- b) Presencia en el envase de mejillones incompletos en cantidad superior a un 25 por 100 del número de piezas contenidas en el envase. Se considera pieza incompleta aquella que carezca de un 15 por 100 de su masa como máximo, tomando como referencia la masa media de las piezas enteras envasadas.
- c) Caracteres organolépticos anormales.
- d) Presencia de materias extrañas.
- e) Presencia de aditivos no autorizados.
- f) Presencia de abombamientos en los envases.
- g) Envases distintos a los indicados en los apartados 4C1 y 4C2.
- h) Envases no herméticos.
- i) Presencia en los envases de abolladuras importantes, señales externas de corrosión, soldaduras supletorias para reparar defectos de cierre.
- j) Alteraciones del interior del envase que afecten a su presentación y/o a la calidad del producto.
- k) Etiquetado y rotulación no conformes a lo indicado en el apartado 5.
- l) Relaciones porcentuales entre los pesos neto y escurrido y la capacidad nominal normalizada, inferiores a los indicados en los apartados 2.1.2.1 y 2.1.2.2, obtenidos según se indica en los puntos 8 y 9 del anexo, y de acuerdo a las tolerancias indicadas en el punto 3.
- m) En las preparaciones en aceite, exudado acuoso superior al indicado en el apartado 2.1.2.3.
- n) En las preparaciones en escabeche, una fracción oleosa inferior al 30 por 100 en la salsa.
- ñ) Presencia de ingredientes diferentes a los indicados en el etiquetado del producto terminado.

#### 3. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten unas tolerancias en el contenido de los envases conforme al cuadro siguiente:

Cantidad nominal en gramos o en mililitros	Errores máximos por defectos tolerados	
	Masa	
	Porcentaje Cantidad nominal	En gramos
De 5 a 50 .....	9,0	-
De 51 a 100 .....	-	4,5
De 101 a 200 .....	4,5	-
De 201 a 300 .....	-	9,0
De 301 a 500 .....	3,0	-
De 501 a 1.000 .....	-	15,0
De 1.001 a 10.000 .....	1,5	-

#### 4. Disposiciones relativas a la presentación.

##### A. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, admitiéndose una diferencia máxima de 20 gramos entre las cinco piezas mayores y las cinco piezas menores.

Cuando el número de piezas por lata no sea suficiente, se tomará el número total de ejemplares de las latas necesarias para la realización de determinación de homogeneidad.

El cociente que resulte de dividir el peso escurrido entre el número de piezas no será inferior a 2.

##### B. Presentación.

##### B.1 Formas de presentación.

##### B.1.1 Mejillones.

Si se envasan los mejillones enteros desprovistos de sus conchas.

##### B.1.2 Trozos de mejillones.

Si se envasan porciones de mejillones desprovistos de conchas de diversos tamaños, que conservan su estructura.

##### B.1.3 Pasta de mejillón.

Es el producto envasado, obtenido a partir de carne de mejillón, debidamente homogeneizada, con o sin ingredientes autorizados.

##### B.1.4 Mejillones en media concha.

Si cada mejillón va acompañado de una de sus valvas.

##### B.1.5 Mejillones en su concha.

Si se envasan los mejillones dentro de sus valvas.

##### B.1.6 Otras formas de presentación.

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que:

- a) Se distinga suficientemente de las demás formas de presentación.
- b) Cumpla todos los requisitos de la presente norma y esté autorizada su elaboración.
- c) Esté suficientemente descrita en el etiquetado y rotulación del producto para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

##### B.2 Denominaciones.

Los productos deberán denominarse según las formas de presentación indicadas en el apartado B.1, seguido de la forma de preparación. Así, por ejemplo, «Mejillones en escabeche», «Trozos de mejillones en salsa de tomate», «Mejillones en media concha al natural», «Mejillones con su concha al natural», «Mejillones en... con su concha a la...», etc.

##### C. Envasado.

Los envases destinados a contener los productos objeto de la presente norma estarán fabricados en materiales idóneos y autorizados por las reglamentaciones correspondientes.

Habrán de ser herméticos y ajustarse en este aspecto a lo dispuesto en la Resolución de la Dirección General de Exportación de 31 de julio de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de agosto).

##### C.1 Envases metálicos.

Habrán de ser exclusivamente los comprendidos en los anexos I, II y III de la Orden del Ministerio de Industria y Energía de 30 de julio de 1975 y sus posteriores modificaciones.

##### C.2 Envases no metálicos.

Las capacidades de estos envases serán las comprendidas en el apartado C.1.

#### 5. Disposiciones relativas al marcado, etiquetado y rotulación.

La rotulación y etiquetado de los envases se ajustará a lo establecido en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado y Rotulación, redactándose ambos obligatoriamente en el idioma oficial del Estado español para los productos de importación. Para los productos de exportación podrá utilizarse el idioma oficial del Estado español o el del país de destino.

En el envase figurará troquelado o marcado de forma indeleble el país de origen y el número de registro de fabricante, así como el número del lote de fabricación.

##### 5.1 Etiquetado.

En las etiquetas, estuches o envases deberá figurar, al menos, las siguientes especificaciones:

- a) País de origen.
- b) Nombre de fabricante o importador y/o identificación de la Empresa y, en todo caso, su domicilio.
- c) Denominación común del producto envasado y su preparación y forma de presentación.
- d) Clasificación comercial o número de piezas.
- e) Ingredientes, en orden decreciente de sus masas, con mención especial de los aditivos.
- f) Peso neto y escurrido, o, en su caso, el que exija el país de destino.
- g) Número del registro sanitario de la Empresa.
- h) Fecha de consumo preferente o, en su caso, el que exija el país de destino.

#### 5.2 Rotulación.

En la rotulación de los embalajes se harán constar los apartados a), b), c), g) y el número de envases contenidos en el embalaje. No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

## II. TRANSPORTÉ

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

## III. INSPECCION

1. Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y a la Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de Inspección del Comercio Exterior y que específicamente señale la Secretaría de Estado de Comercio. El SOIVRE podrá, además, realizar inspecciones de la mercancía en los almacenes y fábricas, sin que con ello se exima de la inspección preceptiva en puertos y fronteras, salvo cuando el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación de los marchamos justificativos.

## IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

## V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Queda facultada la Dirección General de Exportación para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

## VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 27 de septiembre de 1968 sobre normas de calidad para el comercio exterior de conservas de mejillones y cefalópodos, en la parte correspondiente a conservas de mejillones («Boletín Oficial del Estado» número 238, de 3 de octubre de 1968), y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden a partir de su entrada en vigor.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 18 de diciembre de 1985.

SOLCHAGA CATALAN

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y 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 grados centígrados, y las pesadas se realizarán con una aproximación de  $\pm 0,5$  gramos.
2. Determinar el peso bruto del envase cerrado.
3. Utilizar un tamiz de malla de 3 milímetros de luz.
4. Pasar el tamiz

5. Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente, sin desordenarlo, sobre el tamiz. Inclinar éste para facilitar el escurrido del líquido de cobertura.

En caso de salsas pastosas, que son aquellas que fluyen al colocar la conserva sobre el tamiz menos del 15 por 100 de la capacidad del envase, éstas deben ser separadas mediante chorro fino de agua a la temperatura indicada en el apartado 1, con caída libre, empleando una cantidad de agua igual a la capacidad del envase objeto de control.

6. Tres minutos después del comienzo del escurrido, pesar el tamiz con su contenido. La diferencia entre este peso y el tamiz es el «peso escurrido» del producto.

7. Lavar completamente el envase vaciado y, después de secado, pesarlo para obtener la tara. Restar del peso bruto obtenido en el apartado 2, la tara, para determinar el peso neto contenido total del envase.

8. Dividir el peso neto obtenido en el apartado 7 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso neto y la capacidad.

9. Dividir el peso escurrido obtenido en el apartado 6 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad.

## 26839 ORDEN de 23 de diciembre de 1985 sobre aplicación del IVA en las ventas de productos petrolíferos.

Ilustrísimo señor:

La entrada en vigor el día 1 de enero de 1986 de la Ley 30/1985, de 2 de agosto, reguladora del Impuesto sobre el Valor Añadido, determina la conveniencia de que por este Ministerio de Economía y Hacienda se dicten normas aclaratorias de las obligaciones tributarias derivadas de la aplicación del IVA, respecto de las adquisiciones, entregas y transmisiones que constituyen el objeto del Monopolio de Petróleos, conforme a su legislación sustantiva.

Por las razones antes dichas, este Ministerio de Economía y Hacienda, a propuesta de la Dirección General de Tributos y de la Delegación del Gobierno en CAMPSA, ha tenido a bien disponer:

Primero.—En tanto se dé cumplimiento al contenido de la disposición final primera del Real Decreto-ley 5/1985, de 12 de diciembre, se entenderá que el Estado, como titular de la actividad económica constitutiva del objeto del Monopolio de Petróleos, resulta ser el sujeto pasivo del IVA, en base a lo establecido en el artículo 15.2 de la Ley reguladora de este Impuesto.

Consecuentemente, las importaciones, adquisiciones y ventas de los productos petrolíferos comprendidas en el ámbito funcional del Monopolio de Petróleos, serán efectuadas por CAMPSA en nombre y por cuenta del Estado español.

Segundo.—Los actuales concesionarios del Monopolio mantendrán su carácter de expendedores de carburantes y combustibles líquidos, efectuando sus operaciones en nombre y por cuenta del Estado.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor el día 1 de enero de 1986.

Madrid, 23 de diciembre de 1985.

SOLCHAGA CATALAN

Ilmos. Sres. Delegado del Gobierno en CAMPSA, Director general de Tributos y Director general del Centro de Gestión y Cooperación Tributaria.

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

26840 ORDEN de 23 de diciembre de 1985 por la que se modifica parcialmente las especificaciones técnicas que deben cumplir los terminales de pantalla con teclado, periféricos para entrada y representación de información en equipos de proceso de datos para su homologación y para la certificación de la conformidad de la producción, establecidas por el Real Decreto 1250/1985, de 19 de junio.

Ilustrísimo señor:

El Real Decreto 1250/1985, de 19 de junio, declaró de obligada observancia las normas técnicas sobre los terminales de pantalla