

Descripción	Posición arancelaria
Telares para tejer alfombras, tipo Wilton, tipo Axminster o de doble pieza, de más de 6.000 kilogramos de peso	84.37-A
Máquinas automáticas o continuas para acabado de piezas de porcelana, loza y gres, clasificadas en las partidas 69.09-A, 69.10, 69.11, 69.12, 69.13, 85.25-B y 85.26-B	84.46-B-1
Máquinas automáticas para la producción en crudo de piezas de porcelana, loza y gres, clasificadas en las partidas 69.09-A, 69.10, 69.11, 69.12, 69.13, 85.25-B y 85.26-B	84.56-D

Artículo tercero.—El presente Decreto entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a catorce de enero de mil novecientos setenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
ENRIQUE FONTANA CODINA

ORDEN de 14 de enero de 1971 por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de castañas.

Ilustrísimos señores:

Siguiendo la tendencia de establecer una normalización que garantice la calidad de los productos que son objeto de comercio exterior, se considera conveniente establecer unas normas para las castañas.

En consecuencia, previos los informes pertinentes y oídas las Comisiones Consultivas de las que forma parte la correspondiente representación del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer las siguientes:

NORMAS DE CALIDAD PARA EL COMERCIO EXTERIOR DE CASTAÑAS

La presente Norma se aplica a los frutos comestibles de las variedades derivadas de la especie «castanea vulgaris Lam» o «castanea sativa Miller», desprovistas de la envoltura exterior o erizo, que son objeto de comercio exterior, en su estado fresco o bien después de sometidas a un proceso de deshidratación o secado.

Primera parte.—Castañas frescas

SECCION 1.ª NORMAS DE CALIDAD COMERCIAL

I.—DEFINICIÓN

La presente norma se refiere a los frutos de las variedades de castañas antes definidas que se destinan al comercio exterior, en su estado fresco.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades

La norma tiene por objeto definir las características y calidades que deben reunir las castañas para la exportación o importación, así como las de su acondicionamiento, embalaje y marcado.

B) Características mínimas

i) Las castañas frescas deben ser:

- enteras,
- sanas (a reserva de las tolerancias admitidas),
- limpias,
- exentas de lesiones externas o internas que perjudiquen su resistencia (a reserva de las tolerancias admitidas),
- de aspecto fresco,
- sin germinar,
- sin fermentar,
- sin daños de frío,
- desprovistas de humedad exterior anormal,
- exentas de sabores extraños.

ii) El estado del producto debe ser tal que permita a los frutos, después de su manipulación y transporte, llegar a destino como fruto fresco sin «avellanar».

C) Clasificación comercial

Las castañas serán objeto de clasificación en una de las tres categorías comerciales que se denominarán «Extra», «I» o «Primera» y «II» o «Segunda».

i) Categoría «Extra»:

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior, perfectamente limpios y cuidadosamente seleccionados, teniendo en cuenta las características de calibrado y tolerancias (1).

ii) Categoría «I» o «Primera»:

Comprende las castañas de buena calidad y bien seleccionadas, de acuerdo con las características de calibrado y tolerancias.

iii) Categoría «II» o «Segunda»:

Se incluyen las castañas de calidad comercial que no pueden ser incluidas en las categorías superiores, pero que respondan a las características mínimas generales de la presente norma.

III.—CALIBRADO

Las castañas deberán presentarse debidamente calibradas. El calibrado se hará basándose en el número de frutos de tamaño homogéneo que entren en un kilogramo.

Se emplearán todos los calibres solicitados por el comercio, indicando el número máximo y mínimo de castañas que entren en la unidad de peso, expresándose éstos por cualquiera de las formas siguientes:

i) Bien mediante dos números enteros, separados por una barra, siendo la diferencia entre ambos de 10 unidades como máximo, excepto los calibres inferiores a 80 frutos en kilogramo, que podrán expresarse con diferencias de hasta 20 unidades.

ii) Bien mediante las siguientes denominaciones o símbolos:

- G (Grandes). Hasta 65 frutos en un kilogramo.
- M (Medianas). De 65 a 80 frutos en un kilogramo.
- P (Pequeñas). De 80 a 100 frutos en un kilogramo.

iii) Bien mediante las letras A, AA, AAA, AAAA, que corresponden a:

- A, para calibres de 80 a 100 frutos en kilogramo.
- AA, para calibres de 60 a 80 frutos en kilogramo.
- AAA, para calibres de 50 a 60 frutos en kilogramo.
- AAAA, para calibres de menos de 50 frutos en kilogramo.

Los calibres admitidos en las diferentes categorías comerciales serán:

Categoría «Extra»:

Hasta un mínimo equivalente a 65 frutos en un kilogramo.

Categoría «I» o «Primera»:

Hasta un mínimo equivalente a 80 frutos en un kilogramo.

Categoría «II» o «Segunda»:

Los calibres comprendidos entre 80 y 100 frutos en un kilogramo.

No se admitirá la comercialización de castañas de tamaño inferior a 100 frutos en un kilogramo.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten las siguientes tolerancias de calidad y calibre para los frutos que no respondan a las características de su categoría:

A) Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»:

Se tolerará como máximo un 5 por 100 en número de frutos que presenten ligeras lesiones superficiales; ligeros daños causados por parásitos y/o que contengan larvas de insectos,

(1) Los frutos que han sido sometidos a un proceso de curado para prolongar su periodo de comercialización, como fruto fresco, podrán clasificarse en esta categoría con independencia de las condiciones exigidas de abrillantamiento y calibre.

siempre que éstas estén muertas y su existencia no se advierta sobre el pericarpio.

ii) *Categoría «I» o «Primera»:*

Se admitirá como máximo el 10 por 100 en número de frutos que presenten lesiones y/o daños causados por parásitos, siempre que no desmerezcan la presentación, así como de frutos que contengan larvas de insectos siempre que éstos estén muertos. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos que presenten daños de insectos visibles sobre el pericarpio no excederá de un 5 por 100.

iii) *Categoría «II» o «Segunda»:*

Se tolerará hasta un 15 por 100 en número de frutos que presenten los defectos señalados para la categoría «I», admitiéndose dentro de la tolerancia hasta un 7 por 100 de frutos con daños de insectos visibles sobre el pericarpio.

B) *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías comerciales se tolerará un máximo del 10 por 100 en número de frutos que no correspondan al calibre declarado, siempre que pertenezcan a los calibres inmediato, superior y/o inferior.

V.—HOMOGENEIDAD, ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

A) *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, es decir, compuesto por castañas de la misma categoría comercial y calibre.

B) *Acondicionamiento*

El fruto deberá ir siempre en envases cerrados que aseguren una protección conveniente al producto. Los materiales empleados deberán ser nuevos, secos y no darán al producto olores extraños.

Las menciones impresas sobre los envases o sobre el material del embalaje deberán ser aplicadas en la cara externa, de forma que no se hallen en contacto con el fruto.

C) *Embalaje*

Se autorizan los envases que a continuación se detallan:

i) *Para transporte marítimo:*

Sacos de yute, con cabida de hasta 50 kilogramos, cerrados a mano o a máquina.

ii) *Para transporte terrestre:*

Sacos de yute, mezclas de algodón, con cabida de hasta 50 kilogramos.

Bolsas de malla de fibras artificiales, con cabida máxima para 25 kilogramos.

Cajas de cartón, con cabida máxima para seis kilogramos.

VI.—MARCADO

Cada bulto deberá llevar marcado con caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes:

i) *Identificación:*

Nombre de la firma exportadora.
Número del Registro de Exportaciones.

ii) *Naturaleza del producto:*

«Castañas frescas», en idioma nacional o del país de destino.

Nombre de la variedad (facultativo).

iii) *Origen del producto:*

País de origen.

La leyenda «Producido en España», en idioma nacional o del país de destino. Facultativamente, el nombre de la localidad o zona de producción.

iv) *Características comerciales:*

Categoría, cuyos símbolos distintivos serán: «Extra», «I», para la «Primera» y «II» para la «Segunda».

Calibre, por los símbolos G, M, y F; por el número de

frutos por kilogramo expresado el mínimo y el máximo; o por las letras A, AA, AAA, AAAA, según se establece en el capítulo III.

v) *Peso.*

SECCION 2.ª TRANSPORTE

Para la exportación podrá elegirse libremente el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que a continuación se mencionan:

I.—TRANSPORTE MARÍTIMO

Todo el fruto embarcado para puertos de destino hasta los que se prevea una duración de travesía superior a ocho días, deberá ser transportado en cámaras o bodegas frigoríficas.

A) *Acondicionamiento en bodegas y cámaras*

El plano de la bodega o cámara frigorífica deberá estar acondicionado con entarimado de madera u otro material, de tal forma que permita la ventilación del fruto.

B) *Incompatibilidad de cargas*

No se permite la carga en bodegas o cámaras frigoríficas que transporten o que contengan residuos de sustancias o productos que por sus emanaciones u otras causas pueden perjudicar el fruto.

C) *Condiciones de carga*

No podrá realizarse la carga bajo lluvia si, a juicio del SOLVRE, la mercancía no está suficientemente protegida del agua.

D) *Estiba*

Los sacos de castaña fresca se dispondrán en castilletes, con una altura máxima de cinco a siete planos para los envases de cincuenta kilogramos; de ocho a diez para los de veinticinco, y de diez a doce para los de diez kilos, intercalando listones de madera cada tres planos de altura.

E) *Condiciones de las bodegas o cámaras frigoríficas*

Al comenzar la carga, la bodega o cámara deberá estar a la temperatura ambiente.

Finalizada la carga, se bajará paulatinamente la temperatura de la bodega o cámara hasta alcanzar los dos grados centígrados sobre cero, sin descender de este límite.

Durante la travesía se mantendrá en la cámara o bodega una temperatura que oscile entre los dos y cuatro grados sobre cero. Se mantendrá asimismo un índice higrométrico entre 80 y 85°.

II.—TRANSPORTE POR CARRETERA O FERROCARRIL

Las unidades de transporte deberán estar perfectamente acondicionadas, limpias, secas e inodoras. Además dispondrán de medios de ventilación suficientes, que garanticen la ventilación del fruto e impidan su recalentamiento.

En los casos de transporte en unidades frigoríficas, se deberán cumplir las mismas condiciones técnicas que las señaladas para el transporte marítimo en el apartado E).

Segunda parte.—Castañas secas

SECCION 1.ª NORMAS DE CALIDAD COMERCIAL

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los frutos de las variedades de castañas definidas anteriormente, desprovistos de la cáscara, que han sido sometidos a un proceso previo de deshidratación o desecación, destinados al comercio exterior.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) *Generalidades*

Tiene por objeto definir las condiciones mínimas que deben reunir las castañas secas para su entrada o salida de territorio nacional, después de su acondicionamiento y embalaje.

B) *Características mínimas.*

Las castañas secas deberán ser, a reserva de las tolerancias admitidas:

- enteras,
- sanas,

- sin cáscara,
- limpias,
- exentas de defectos externos o internos que desmerezcan su aceptación comercial.
- Su grado de humedad no será superior al 20 por 100 (1).
- exentas de olores y/o sabores extraños.

C) Clasificación comercial

Las castañas secas serán objeto de clasificación en una de las dos categorías siguientes, que se denominarán «I» o «Primera» y «II» o «Segunda».

i) Categoría «I» o «Primera»:

Los frutos clasificados en esta categoría deberán presentarse totalmente exentos de tegumentos externos.

ii) Categoría «II» o «Segunda»:

Compuesta por frutos que pueden presentar hasta un 20 por 100 de su superficie cubierta por el tegumento exterior.

III.—TOLERANCIAS

Se admitirá hasta un máximo del 10 por 100 en número de frutos que no reúnan las condiciones mínimas de calidad antes señaladas.

IV.—ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

Las castañas secas deberán acondicionarse en sacos o envases cerrados y de la resistencia suficiente para proteger al producto y evitar las pérdidas por derrame.

Los materiales empleados serán nuevos y no contaminarán al producto con olores o sabores extraños.

Las menciones impresas, lo serán sobre la cara exterior del envase de forma que no estén en contacto directo con el fruto.

V.—MARCADO

Cada bulto o envase llevará en su exterior, en caracteres legibles e indelebles, las siguientes menciones:

i) Identificación:

Nombre de la firma exportadora o marca comercial.
Número del Registro de Exportadores.

ii) Naturaleza del producto:

«Castañas secas», en idioma nacional o del país de destino.

iii) Origen del producto:

País de origen.

La leyenda «Producido en España» en idioma nacional o del país de destino.

iv) Categoría Comercial.

v) Peso.

SECCION 2.ª TRANSPORTE

Se podrá utilizar para la exportación cualquier medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las siguientes condiciones:

A) Condición de los medios de transporte

El interior de las bodegas de los buques donde se efectúe la carga de las castañas secas, así como el de las diferentes unidades de transporte, deberá estar limpio, seco e inodoro. Las unidades de transporte estarán perfectamente acondicionadas para proteger debidamente la mercancía.

B) Incompatibilidad de cargas

No se permitirá la carga en bodegas o unidades de transportes que contengan mercancías o productos que, por su naturaleza, emanaciones u otras causas puedan perjudicar a las castañas secas. Igualmente deberán estar totalmente libres de residuos de tales productos.

C) Condiciones de carga

Deberá suspenderse la carga en caso de lluvia, salvo que, a juicio del SOIVRE, la mercancía esté debidamente protegida de la misma.

(1) La determinación se hará sobre una muestra de 50 gramos como mínimo, rayada, colocada en estufa de 103° ± 2° durante cuatro horas.

Tercera parte.—Disposiciones generales

I.—INSPECCIÓN

Corresponde al Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia y comprobación de cuantos requisitos figuran en las presentes normas, tanto en lo que se refiere a características de calidad comercial como en lo referente a condiciones de los medios de transporte y sistemas de carga o descarga.

La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos o puestos fronterizos donde existan oficinas del SOIVRE, o las que, en su día, determine la Subsecretaría de Comercio.

El importador o exportador, por sí o a través de sus representantes, vendrán obligados a solicitar del SOIVRE la inspección de la mercancía, facilitando los medios necesarios para el eficaz cumplimiento de la misión encomendada.

Cuando se compruebe que la mercancía y los medios de transporte empleados reúnen las condiciones exigidas, así como que la carga y estiba se ha realizado en forma adecuada, el SOIVRE facilitará los oportunos certificados, que serán necesarios para acreditar estos extremos ante las Autoridades correspondientes, de conformidad con lo que establece el artículo 6.º del Decreto de 21 de noviembre de 1963.

El SOIVRE podrá además, y con carácter gratuito, realizar inspecciones en los almacenes con objeto de comprobar si la selección y confección de las castañas destinadas a la exportación se realiza debidamente y prestar su asesoramiento para el eficaz cumplimiento de estas normas.

La inspección en almacenes no exime de la preceptiva en puertos y fronteras.

II.—SANCIONES

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

Las firmas exportadoras o importadoras, o sus representantes, tendrán derecho a solicitar por escrito del Jefe de la Oficina del SOIVRE una segunda inspección, que será realizada si las disposiciones de personal lo permiten, por un Inspector de superior categoría que el que realizó la primera inspección. El resultado de esta segunda inspección tendrá carácter definitivo.

Si a juicio del SOIVRE existiera fraude o malicia por parte del exportador, 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 10 de marzo de 1965, que desarrolla el mismo.

Cuarta parte.—Disposiciones administrativas

I.—DELEGACIÓN DE FUNCIONES

Se faculta a las Direcciones Generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación para que, dentro de sus respectivos cometidos, a propuesta de las Comisiones Consultivas, oído el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, y previo informe favorable del SOIVRE, cuando las circunstancias de nuestra producción o las exigencias del mercado interior o exterior lo aconsejen, modifiquen con carácter temporal las presentes normas en cualquiera de los siguientes extremos:

I) Aumento o disminución de las tolerancias admitidas, en las diferentes categorías comerciales.

II) Variación de los tamaños mínimos admitidos, tanto en las categorías comerciales como en el mínimo autorizado para el comercio exterior.

III) Suprimir alguno de los tipos de envases autorizados o autorizar el empleo de otros envases de capacidades distintas o fabricados con otros materiales, no perjudiciales para la conservación del producto, que la evolución en la técnica de envasado así lo aconseje.

II.—ENTRADA EN VIGOR

La presente disposición entrará en vigor al día siguiente 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. muchos años.

Madrid, 14 de enero de 1971.

FONTANA CODINA

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

ORDEN de 20 de enero de 1971 por la que se regula el comercio exterior de bacalao y especies similares, salado verde y salado seco.

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida como consecuencia de la aplicación de las normas de calidad comercial reguladoras de comercio exterior de bacalao y especies similares, *asalado verde y salado seco*, dictadas por Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior en 12 de mayo de 1969, hace necesario un reajuste de las mismas a la conveniencia de nuestro comercio interior y a la demanda de los países compradores, por lo que, oídos los Organismos competentes y los sectores afectados del Sindicato Nacional de la Pesca, este Ministerio tiene a bien disponer las siguientes normas que modifican y anulan las dictadas anteriormente.

I. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma establece las condiciones de calidad y presentación que deben reunir, para su exportación o importación, los productos obtenidos a partir de las especies de bacalao (*Gadus morhua* o *Callarias*, *G. ogac* y *G. macrocephalus*), que se comercializan bajo las formas de «bacalao salado verde» o «bacalao salado seco» en las presentaciones clásicas de «abaladas».

Las especies que se elaboran en la misma forma que el bacalao, como son el abadejo (*G. pollachius*), el eglefino-«*ubina*» (*G. eglefinus*), el colín (*G. virens*) y otros, se comercializarán bajo su nombre específico o en forma que se indique claramente el nombre que corresponda.

II. DEFINICIÓN

Se entiende por «salado verde» el pescado que ha sido eviscerado, decapitado, tronchado y parcialmente deshuesado, lavado con agua de mar y salado adecuadamente.

La denominación «salado seco» corresponde al producto elaborado con pescado que ha sufrido las manipulaciones anteriormente expuestas, lavado nuevamente y posteriormente secado, para reducir su promedio de humedad hasta un máximo del 50 por 100 que se determinará con arreglo al anexo número 1 que se especifica.

III. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD

3.1. Materia prima.

El bacalao y especies objeto de la norma deberán reunir las condiciones mínimas de calidad necesarias para su consumo en fresco.

3.2. Elaboración.

Las operaciones de industrialización se realizarán de tal forma que el producto terminado responda a las características de la calidad comercial solicitada.

3.3. Producto terminado.

Deberá reunir las siguientes características:

- Consistencia firme y sin presentar textura anormal (viscosa o excesivamente quebradiza).
- Olor, color y sabor propios del producto.
- Salado, tronchado y terminado convenientes.
- Prácticamente exento de restos viscerales.
- Exento de quistes, parásitos, microorganismos o materias extrañas que alteren las propiedades normales del producto.

IV. ADITIVOS

Podrán emplearse los aditivos autorizados por la legislación española o la de los países destinatarios.

V. TIFICACIÓN

Deberá realizarse en función del peso de las piezas o de su tamaño. El tamaño se determinará por la longitud de la línea recta que va desde la raíz del apéndice caudal hasta los laterales del borde cervical.

En la práctica comercial se indicará en cada bulto mediante una de las siguientes especificaciones:

Medida mínima y máxima de las piezas.
Número mínimo y máximo de piezas por bulto.
Peso mínimo y máximo de las piezas.

VI. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

Los productos a que se refieren estas normas se clasificarán en las siguientes categorías comerciales:

Categoría A.—Está constituida por piezas de peso superior a los 700 gramos para el salado seco o 1.000 gramos para el salado verde.

Se considerarán defectos de preparación de las piezas incluidas en esta categoría:

- el tronchado incompleto en un tercio o más del producto, que deprecie el aspecto comercial del mismo.
- la existencia de coágulos exteriores sanguíneos, de restos viscerales o cualquier otra imperfección que afecten, en su conjunto, a una superficie superior a diez centímetros cuadrados.

Categoría B.—Esta categoría comercial incluye las piezas cuyo peso no supere los 700 gramos para salado seco o 1.000 gramos para salado verde y que, dado su pequeño tamaño y lomo fino, no permiten llegar a una preparación adecuada en origen.

Se considerarán defectos de preparación en esta categoría:

- el tronchado incompleto de un tercio o más del producto, que deprecie el aspecto comercial del mismo;
- la existencia de coágulos exteriores de sangre, de restos viscerales o cualquier otra imperfección que suponga, en conjunto, un área máxima del diez por ciento de la superficie de la pieza.

Categoría C.—Formada por piezas que no puedan ser incluidas en las categorías anteriores debido a:

Cortes profundos, originados por tronchado deficiente que seccione la piel en una longitud superior a seis centímetros.

Manchas derivadas de un eviscerado o lavado defectuoso en extremo.

Piezas rotas o resquebrajadas por distintas causas.

Trozos.—Constituida por porciones irregulares del producto cuyo tamaño no exceda de la tercera parte de la pieza de que procede.

VII. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Deberán presentarse en fardos, barricas, cajas o cualquier otro tipo de envase que no perjudique la conservación del producto ni pueda hacer peligroso su consumo.

Se autoriza la presentación «a granel», tanto de bacalao salado verde como salado seco. En este caso, el medio de transporte empleado deberá asegurar el mantenimiento de las condiciones mínimas de calidad de la mercancía.

VIII. TOLERANCIAS

Dentro de las diferentes categorías comerciales se podrán admitir las siguientes tolerancias, siempre que la proporción de defectos obedezca a errores y sin que sea, por tanto, una constante admitida en todas las unidades de la partida.

8.1. Para la categoría A:

8.1.1. De calidad.

Se admitirá en cada bulto o lote un máximo del 20 por 100 de piezas que reúnan las características citadas para la categoría C.

8.1.2. De tamaño.

Se admitirá en cada bulto o lote una tolerancia del 10 por 100 de piezas que no superen los 700 gramos en seco o los 1.000 gramos en verde; es decir, de piezas correspondientes a la categoría B.

8.1.3. De especie.

Se tolerará por las mismas causas y en el mismo sentido expresado en este apartado, una tolerancia de hasta el 5 por 100 de piezas de distinta especie, por envase o lote.