

22980 ORDEN de 15 de septiembre de 1977 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y la Orden ministerial de fecha 14 de diciembre de 1972,

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 es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm. neta
Legumbres y cereales:		
Garbanzos	07.05 B-1	10
Alubias	07.05 B-2	10
Lentejas	07.05 B-3	10
Cebada	10.03 B	677
Maíz	10.05 B	1.905
Alpiste	10.07 A	10
Sorgo	10.07 B-2	1.139
Mijo	Ex. 10.07 C	1.121
Harinas de legumbres:		
Harinas de las legumbres secas para piensos (yeros, habas y almortas)		
	Ex. 11.03	10
Harina de algarroba	12.08 A	10
Harinas de veza y altramuiz	23.08	10
Semillas oleaginosas:		
Semilla de cacahuete	12.01 B-2	10
Haba de soja	12.01 B-3	10
Alimentos para animales:		
Harina sin desgrasar, de lino	Ex. 12.02 A	10
Harina sin desgrasar, de algodón	Ex. 12.02 A	10
Harina sin desgrasar, de cacahuete	Ex. 12.02 B	10
Harina sin desgrasar, de girasol	Ex. 12.02 B	10
Harina sin desgrasar, de colza	Ex. 12.02 B	10
Harina sin desgrasar, de soja	Ex. 12.02 B	10
Aceites vegetales:		
Aceite crudo de cacahuete ...	15.07 A-2-a-2	10
Aceite refinado de cacahuete.	15.07 A-2-b-2	10
Alimentos para animales:		
Harina y polvos de carnes y despojos	23.01 A	10
Torta de algodón	23.04 A	10
Torta de soja	Ex. 23.04 B	10
Torta de cacahuete	Ex. 23.04 B	10
Torta de girasol	Ex. 23.04 B	10
Torta de cártamo	Ex. 23.04 B	10
Torta de colza	Ex. 23.04 B	10
Queso y requesón:		
Emmenthal, Gruyère, Sbrinz, Berkäse y Appenzel:		
Con un contenido mínimo de materia grasa del 45 por 100 en peso del extracto seco y con una maduración		

Pesetas
100 Kg. netos

Producto	Partida arancelaria	Pesetas 100 Kg. netos
de tres meses, como mínimo, que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1:		
En ruedas normalizadas y con un valor CIF:		
— Igual o superior a 15.522 pesetas por 100 kilogramos de peso neto e inferior a 17.150 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 A-1-a-1	100
— Igual o superior a 17.150 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 A-1-a-2	100
En trozos envasados al vacío o en gas inerte que presenten, por lo menos, la corteza del talón, con un peso superior a 1 kilogramo y un valor CIF:		
— Igual o superior a 16.688 pesetas por 100 kilogramos de peso neto e inferior a 18.362 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 A-1-b-1	100
— Igual o superior a 18.362 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 A-1-b-2	100
En trozos envasados al vacío o en gas inerte que presenten, por lo menos, la corteza del talón, con un peso en cada envase igual o inferior a 1 kilogramo y superior a 75 gramos y un valor CIF:		
— Igual o superior a 17.420 pesetas por 100 kilogramos de peso neto e inferior a 19.125 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 A-1-c-1	100
— Igual o superior a 19.125 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 A-1-c-2	100
Los demás	04.04 A-2	8.025
Quesos de Glaris con hierbas (llamados Schabziger), incluso en polvo, fabricados con leche desnatada y adicionados de hierbas finamente molidas que cumplan las condiciones establecidas por la nota 2	04.04 B	1
Quesos de pasta azul:		
— Roquefort que cumplan las condiciones establecidas por la nota 2	04.04 C-1	1
— Gorgonzola, Bleu des Causes, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Fourme d'Ambert, Sain-gorlon, Edelpilzkäse, Bleufort, Bleu de Gex, Bleu du Jura, Bleu de Septmoncel, Dana, Mycella y Bleu Stilton que cumplan las condiciones establecidas por		

Producto	Partida arancelaria	Pesetas 100 Kg. netos	Producto	Partida arancelaria	Pesetas 100 Kg. netos
la nota 1 y con un valor CIF igual o superior a 13.338 pesetas por 100 kilogramos de pesc. neto ...	04.04 C-2	100	Los demás:		
Los demás	04.04 C-3	5.769	Con un contenido de materia grasa inferior o igual al 40 por 100 en peso y con un contenido de agua en la materia no grasa.		
Quesos fundidos:			Inferior o igual al 47 por 100 en peso:		
Que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1 y en cuya fabricación sólo se utilicen quesos Emmenthal, Gruyère y Appenzell con o sin adición de Glaris con hierbas (llamado Schabziger), presentados en porciones o en lonchas y con un contenido de materia grasa en peso del extracto seco:			— Parmigiano, Reggiano, Grana, Padano, Pecorino y Fiorecardo, incluso rallados o en polvo, que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 13.338 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 G-1-a-1	100
— Igual o inferior al 48 por 100 para la totalidad de las porciones o lonchas y con un valor CIF igual o superior a 14.357 pesetas por 100 kilogramos de peso neto ...	04.04 D-1-a	100	— Los demás	04.04 G-1-a-2	9.740
— Inferior o igual al 48 por 100 para los 5/6 de la totalidad de las porciones o lonchas, sin que el sexto restante sobrepase el 56 por 100 y con un valor CIF igual o superior a 14.385 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 D-1-b	100	Superior al 47 por 100 en peso e inferior o igual al 72 por 100 en peso:		
— Superior al 48 por 100 e inferior o igual al 56 por 100 para la totalidad de las porciones o lonchas y con un valor CIF igual o superior a 14.637 pesetas por 100 kilogramos de peso neto ...	04.04 D-1-c	100	— Cheddar y Chester que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 12.304 pesetas por 100 kilogramos de peso neto para el Cheddar destinado a fundir e igual o superior a 13.581 pesetas por 100 kilogramos de peso neto para los demás ...	04.04 G-1-b-1	100
Otros quesos fundidos en porciones o lonchas que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, con un contenido de extracto seco igual o superior al 40 por 100 en peso y con un contenido de materia grasa en peso del extracto seco:			— Provolone, Asiago, Caciocavallo y Ragusano que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 13.278 pesetas por 100 kilogramos de peso neto.	04.04 G-1-b-2	100
— Igual o inferior al 48 por 100, con un valor CIF igual o superior a 12.469 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 D-2-a	100	— Butterkäse, Cantal, Edam, Fontal, Fontina, Gouda, Itálico, Kernhem, Mimolette, St. Nectaire, St. Paulin, Tilsit, Havariti, Dambo, Samsce, Fynbo y Maribo, que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 12.873 pesetas por 100 kilogramos de peso neto para la CEE e igual o superior a 13.278 pesetas por 100 kilogramos de peso neto para los demás países ...	04.04 G-1-b-3	100
— Superior al 48 por 100 e inferior o igual al 60 por 100, con un valor CIF igual o superior a 12.713 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 D-2-b	100	— Camembert, Brie, Taleggio, Maroilles, Coulommiers, Jarré de l'Est, Reblochon, Pont l'Eveque, Neufchatel, Limburger, Romadour, Herve, Harzerkäse, Queso de Bruselas, Straccino, Crescenza, Robiola, Livarot Münster y Saint Marcellin, que cumplan las condiciones establecidas en la nota 2	04.04 G-1-b-4	1
— Superior al 63 por 100 e inferior o igual al 63 por 100, con un valor CIF igual o superior a 12.952 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 D-2-c	100	— Otros quesos con un contenido de agua en la materia no grasa superior al 62 por 100, que		
Los demás	04.04 D-3	16.682			
Requesón	04.04 E	100			
Quesos de cabra que cumplan las condiciones establecidas por la nota 2	04.04 F	100			

Producto	Partida arancelaria	Pesetas 100 Kg. netos
cumplan las condiciones establecidas en la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 14.619 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 G-1-b-5	100
— Los demás	04.04 G-1-b-8	13.304
Superior al 72 por 100 en peso y acondicionados para la venta al por menor en envases con un contenido neto:		
— Inferior o igual a 500 gramos que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 14.619 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 G-1-c-1	100
— Superior a 500 gramos.	04.04 G-1-c-2	13.332
— Los demás	04.04 G-2	13.332

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de la publicación de la presente Orden hasta las trece horas del día 22 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, 15 de septiembre de 1977.

GARCIA DIEZ

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

22981 ORDEN de 16 de septiembre de 1977 por la que se establecen normas de calidad comercial para el comercio exterior de la merluza y pescadilla congeladas.

Ilustrísimos señores:

Dado el interés e importancia que el comercio exterior de la merluza y pescadilla congeladas ha adquirido en los últimos años, se hace necesario marcar para estos productos unos condicionamientos de calidad que sirvan de base a las transacciones comerciales con otros países y de una mejor garantía para un abastecimiento nacional más regular y homogéneo.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las condiciones de calidad comercial de la merluza y pescadilla congeladas (*merluccius spp.*), partida arancelaria 03.01 C, que, en cualquiera de sus presentaciones comerciales (piezas enteras sueltas, bloques de piezas enteras, de filetes, de rodajas, etc., y paquetes de pequeño formato para venta directa al consumidor) sean objeto de comercio exterior.

2. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

2.1. De la materia prima.

Sea cual fuere la presentación del producto acabado, la merluza y pescadilla seleccionadas para congelación han de reunir cuantas condiciones de calidad se exigen para su consumo en fresco.

Verificadas las manipulaciones precisas, la materia prima será sometida a un proceso de congelación que asegure el tránsito rápido por la zona de temperaturas de cristalización máxima, y al que no se dará por finalizado hasta que, tras la estabilización térmica, el centro del producto no haya alcanzado la temperatura de -18°C .

Congelada la merluza o la pescadilla, se conservará en condiciones de temperatura, humedad, etc., que garanticen el mantenimiento posterior de la calidad comercial adecuada durante el transporte, almacenajes, distribución y venta.

2.2. Del producto congelado.

2.2.1. En estado congelado, la temperatura en el centro del producto debe ser de -18°C o más baja.

2.2.2. Tras descongelación por método adecuado, con examen sobre muestras de peso mínimo de 80 gramos, y llevado a cabo a una temperatura ambiente comprendida entre 19 y 25°C :

- Ausencia de materias extrañas (arena, algas, etc.).
- Consistencia firme y sin presentar textura anormal (blanda, viscosa, esponjosa, áspera, seca, etc.).
- Olor, sabor y color propios de la merluza o pescadilla frescas, sin signos de recongelación, enmohecimiento, enranciamiento, deshidratación profunda o de cualquier otra alteración o defecto que, en mayor o menor grado, afecte a la evolución normal de la conservación de la calidad comercial adecuada hasta el momento de la venta para un consumo precedido de almacenamientos en condiciones ambientales apropiadas.
- Las presentaciones en filetes, rodajas y similares se hallarán libres de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como de desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.
- El exudado resultante de la trituración de un trozo de masa muscular evidenciará las características propias de un pescado congelado bien tratado.

3. ENVASADO

Embalajes, envases y envolturas estarán fabricados a partir de materiales adecuados y proporcionarán la protección suficiente al mantenimiento normal de la calidad comercial adecuada del producto congelado hasta su distribución y venta.

4. MARCADO Y ETIQUETADO

Todos los embalajes y envases que contengan merluza o pescadilla congeladas, en cualquiera de sus presentaciones comerciales y objeto de comercio exterior, deberán llevar adheridas, marcadas o impresas, con caracteres legibles e indelebiles, en idioma español si se trata de importación y/o en el propio del país de destino si se trata de exportación, las especificaciones siguientes:

- País de origen.
- Nombre del productor o distribuidor o identificación simbólica.
- Denominación del producto, de su presentación comercial y del tratamiento por frío recibido (ejemplo: merluza entera congelada, filetes de merluza congelada rápidamente, etc.).
- Peso neto en kilogramos; para la exportación se admite la indicación en unidades de medida distintas del sistema métrico decimal. Si el producto ha sido glaseado, el peso neto declarado no incluye el propio de la cubierta de hielo.

5. INSPECCION

Corresponde al Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia y comprobación de cuantos requisitos figuran en la presente norma, tanto en lo referente a características de calidad como a condiciones de los medios de transporte.

La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos o puestos fronterizos donde existen oficinas del SOIVRE.

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

Comprobado el cumplimiento de estas normas, el SOIVRE facilitará las oportunas certificaciones, necesarias para acreditar estos extremos ante las autoridades correspondientes, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.º del Decreto de 21 de noviembre de 1963.

6. SANCIONES

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