

Puerto de Santa María (Cádiz).
Peñarroya (Córdoba).
Ripoll (Gerona).
Guadix (Granada).
Monzón (Huesca).
La Carolina (Jaén).
Telde (Las Palmas).
Segovia.
Talavera de la Reina (Toledo).

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 21 de julio de 1961.

SANZ ORRICO

Dmo. Sr. Director general de Previsión.

RESOLUCION de la Dirección General de Ordenación del Trabajo sobre valoración de la primera hora extraordinaria del personal del interior de las minas de huilla.

Vista la solicitud formulada por la Presidencia del Sindicato Nacional del Combustible, para que se declare en suspenso, en las relaciones laborales de la industria extractiva del carbón, la Resolución de esta Dirección General de 14 de junio de 1961, sobre base para determinar el importe de las horas extraordinarias, en razón a las específicas características laborales y económicas que en dicha actividad concurren.

Esta Dirección General ha tenido a bien acordar que en las minas de huilla, la primera hora extraordinaria del personal del interior continúe valorándose conforme a la Reglamentación y los Convenios actuales, sin que le sea de aplicación la Resolución de este Centro directivo de 14 de junio de 1961, Resolución que seguirá aplicándose para la valoración de las subsiguientes horas extraordinarias del interior y para todos los trabajos del exterior de las minas.

Lo que digo a VV SS. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV SS. muchos años.

Madrid, 21 de julio de 1961.—El Director general, Luis Filgueira.

Sres. Delegados de Trabajo de Asturias, Ciudad Real, Córdoba, León, Palencia y Sevilla.

MINISTERIO DE COMERCIO

RESOLUCION de la Dirección General de Comercio Exterior por la que se acian normas técnicas para exportación de almendra y avellana.

A propuesta de la Jefatura Nacional del SOIVRE, y previo informe de la Sección correspondiente de Exportación, oído el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

Esta Dirección General dispone que las exportaciones de almendra y avellana se lleven a cabo de acuerdo con las siguientes normas técnicas:

ALMENDRAS

DEFINICIÓN.—Se designa con el nombre de almendra el fruto seco de la especie vegetal «Prunus Amygdalus B».

Por su presentación en el comercio, se distingue la almendra en cáscara y la almendra en grano, según que la semilla conserva o no el endocarpio leñoso que la protege.

El sabor del grano determina la diferenciación de las almendras en dulces y amargas.

A) ALMENDRAS DULCES.—Esta clase de almendras deberá presentarse, en el momento de su exportación, sana, seca, limpia y sin enranciar.

a) Almendra en grano.—Pueden exportarse seleccionadas o sin seleccionar, distinguiéndose dentro de tales agrupaciones las clases comerciales que se indican seguidamente:

1. Seleccionadas o «Selected».—Son las de una misma variedad y con características similares, debiendo presentarse enteras y con aspecto uniforme.

Las tolerancias máximas, en peso, admitidas para los diferentes tipos de este grupo son:

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 0,25 por 100.

Para podridas, rancias, mohosas, apollilladas, con goma, resacas o manchadas, el 1 por 100.

Los defectos del párrafo anterior que produzcan sabores desagradables no rebasaran el 0,25 por 100.

Para dañadas mecánicamente, el 8 por 100.

Para trozos, el 2 por 100.

Para granos de variedades dulces no similares, el 5 por 100.

La tolerancia de amargas para todos los tipos de este grupo será del 1 por 100, con las siguientes excepciones:

Para «Esperanzas» se tolerará hasta el 2 por 100.

Para «Valencias» sobre 13 milímetros, hasta el 3 por 100.

Para «Valencias» bajo 13 milímetros, hasta el 6 por 100.

Dentro de este grupo de almendras en grano seleccionadas se incluyen los siguientes tipos:

«Valencias»

Así se denominan comercialmente las almendras de variedades comunes y otras de características similares. Para su exportación se admite un máximo del 3 por 100 del peso de gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de seleccionadas.

«Esperanzas»

Son las almendras de la variedad «Esperanza» y similares, que se caracterizan por su forma acorazonada y piel fina. Para su exportación se admite un máximo del 5 por 100 del peso de gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de seleccionadas.

«Larguetas»

Son las almendras de la variedad «Desmayo» y similares, que tienen el grano de forma alargada y puntiaguda y piel fina. Para su exportación se admite un máximo del 2 por 100 del peso de gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de seleccionadas.

«Jordanas»

Son las almendras de la variedad que lleva su nombre, con características similares, las cuales se distinguen por tener forma alargada y piel fina. Para su exportación se admite el máximo del 2 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de seleccionadas.

«Marconas»

Son las almendras de dicha variedad, con características similares, distinguiéndose por su forma redondeada. Para su exportación se admite un máximo del 2 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de seleccionadas.

«Planetas»

Son las almendras de la variedad que lleva su nombre, con características similares, que se distinguen por su escaso y uniforme espesor. Para su exportación se admite un máximo del 2 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de las seleccionadas.

«Mallorca» escogida

Son las almendras comunes de las variedades de aquella isla, debidamente seleccionadas. Para su exportación se admite un máximo del 3 por 100 del peso en gemelas, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de las seleccionadas.

2. Sin seleccionar o «Unselected».—Se denominan de este modo las almendras en grano de cualquier variedad que han sufrido una ligera selección o escogido somero, sin alcanzar el riguroso que requieren los tipos del grupo anterior.

Las tolerancias, en peso, admitidas con carácter general para los diferentes tipos de este grupo son:

Para polvo, cascarrilla u otras materias extrañas, el 0.25 por 100.

Para podridas, rancias, mohosas, apollilladas, con goma, resacas o manchadas, el 2 por 100.

Los defectos del párrafo anterior que produzcan sabores desagradables no podrán rebasar el 0.50 por 100.

Para dañadas mecánicamente, el 20 por 100.

Para amargas, el 4 por 100.

Para granos de variedades dulces no similares, el 10 por 100, con excepción del tipo «Valencias», en el que podrá admitirse hasta un 20 por 100 de otros tipos de almendras dulces.

En este grupo se incluyen los tipos que a continuación se detallan:

«Valencias»

Dentro de este tipo están incluidas todas las almendras de las variedades comunes y similares, bien sean redondas o planas.

Para su exportación se admite un máximo del 20 por 100 del peso en gemelas y el 3 por 100 para trozos, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo «sin seleccionar».

«Larguetas»

Son las almendras procedentes de esta variedad o con similares características.

Para su exportación se admite un máximo del 7 por 100 de gemelas y el 3 por 100 de trozos, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de las «sin seleccionar».

«Jordanas»

Son las almendras procedentes de esta variedad o de similares características.

Para su exportación se admite un máximo del 15 por 100 en gemelas y el 3 por 100 de trozos, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de las «sin seleccionar».

«Marconas»

Son las almendras procedentes de esta variedad o de similares características.

Para su exportación se admite un máximo del 7 por 100 en gemelas y el 3 por 100 en trozos, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de las «sin seleccionar».

«Mallorca propietario», con trozo

Son las almendras comunes de las variedades típicas de aquella isla. Para su exportación se admite un máximo del 40 por 100 en peso de gemelas y el 12 por 100 para trozos, además de las tolerancias en otros defectos señaladas anteriormente con carácter general para el grupo de las «sin seleccionar».

«Mallorca propietario», sin trozo

Son las almendras de características similares a las del tipo anterior, pero sin trozos, admitiéndose un máximo del 2 por 100 en peso para trozos y un 40 por 100 para gemelas, sin perjuicio de las tolerancias generales en otros defectos admitidas para el grupo.

Clasificaciones

Las almendras en grano seleccionadas y uniformes de los tipos, anteriormente descritos podrán clasificarse tanto por tamaños como por pesos. Basadas en la dimensión del eje transversal máximo del grano y en la forma del mismo, se dividen, por tamaños, de la siguiente forma:

Denominación	C a l i b r e s	
	Forma del grano	
	Alargado	Redondeado
Grandes	Eje igual o superior a 14 mm.	Eje igual o superior a 14 mm.
Medianas	Eje entre 11 y 14 mm.	Eje entre 11 y 14 mm.
Pequeñas	Eje inferior a 11 mm.	Eje inferior a 12 mm.

Se autorizan también otros tipos intermedios entre los señalados cuando determinados mercados así lo soliciten.

Las comprobaciones de calibres se realizarán mediante cribas de ojal redondo cuyo diámetro sea igual al eje transversal máximo que corresponda.

Se admite la tolerancia máxima del 5 por 100, tanto por defecto como por exceso, en los calibres autorizados.

Por peso, se clasifican las almendras, teniendo en cuenta el número de granos que entran en una onza inglesa (28,3495 gramos), del siguiente modo:

Tipo	Número de granos por onza
Hasta 16	Hasta 16 granos, inclusive.
16/18	16 a 18 granos, inclusive.
18/20	18 a 20 » »
20/22	20 a 22 » »
22/24	22 a 24 » »
23/25	23 a 25 » »
24/26	24 a 26 » »
26/28	26 a 28 » »
27/30	27 a 30 » »
30/34	30 a 34 » »
36/40	36 a 40 » »
40/50	40 a 50 » »
Más de 50...	Más de 50 granos, inclusive.

Se autorizan también otros tipos intermedios entre los señalados cuando determinados mercados así lo soliciten.

En cualquier caso, no se admitirá tolerancia alguna en cuanto dejen de cumplirse las condiciones de peso señaladas.

3. Destrios.—Son los granos y trozos que quedan sobrantes de la selección de los tipos anteriores de almendra dulce, siempre que no hayan sufrido serios deterioros que modifiquen su buen sabor.

Las tolerancias máximas, en peso, admitidas para este grupo son:

Para rancias, podridas, mohosas, apollilladas, con goma o manchadas, el 3 por 100.

Para trozos de tamaño superior a 5 mm., el 40 por 100.

Para trozos de tamaño inferior a 5 mm., el 5 por 100.

Para polvo, cascarrilla u otras materias extrañas, el 0.25 por 100.

4. Trozos.—Son las partes del grano que se originan en el descascarado y restantes manipulaciones a que es sometido aquél, pudiendo contener una pequeña proporción de almendras enteras.

Las tolerancias máximas, en peso, admitidas para este grupo son:

Para almendras enteras, el 10 por 100.

Para trozos de tamaño inferior a 5 mm., el 5 por 100.

Para podridos, rancias, apollillados, mohosos y manchados, el 3 por 100.

Para polvo, cascarrilla u otras materias extrañas, el 0.25 por 100.

5. Blancas, peladas o repeladas.—Son las almendras de los tipos anteriores, desprovistas de la piel o tegumento; deben reunir las mismas condiciones que las del tipo de que procedan, salvo en la proporción de trozos, que podrá llegar en la clase «Unselected» al 5 por 100, con la excepción de la «Mallorca propietario, con trozos», en que podrá admitirse un 15 por 100.

No presentarán síntomas de tostación ni exceso de humedad. En las clasificadas, el calibre se entenderá que corresponde al de la almendra antes de pelar.

No se considera defecto la existencia de medias almendras, siempre que su proporción no rebase el 10 por 100 en peso cuando el envasado se haya efectuado en sacos, y el 5 por 100 si lo ha sido en cajas.

Tanto el destrio como el trozo pueden repelarse, recibiendo en este caso la denominación de «destrios o trozos de almendra repelada», con tolerancias iguales a las de los tipos correspondientes sin repelar.

b) Almendra cáscara.—Además de las condiciones señaladas con carácter general para la almendra dulce, deben presentarse desprovistas de pericarpio y sin afectar por la goma, ennegrecimiento, apollillado, manchas, suciedad o materias extrañas, distinguiéndose los tipos comerciales que se indican a continuación:

1. Dura.—Son los frutos procedentes de variedades de cáscara dura. Las tolerancias máximas, referidas al número de frutos, para este tipo son:

Para amargas, el 3 por 100.

Para fallidas, el 5 por 100.

Para los restantes defectos antes señalados, el 2 por 100.

2. Mollares.—Son las que proceden de la variedad «Mollars» y similares, sin que puedan mezclarse con otras de cáscara dura. Las tolerancias, referidas al número de frutos, para las de este tipo son:

Para fallidas, el 7 por 100

Para duras, el 5 por 100.

Para ennegrecidas, apollilladas, mohosas y otros defectos de los tipos señalados en el grupo, el 5 por 100.

3. Fitas.—Son las almendras de la variedad «Fitas», típicas de Ibiza. Estos frutos no se presentarán mezclados con otros de cáscara dura. Las tolerancias, referidas al número de frutos, para las de este tipo son:

Para fallidas, el 7 por 100.

Para duras, el 5 por 100.

Para ennegrecidas, apollilladas, mohosas y otros defectos señalados para el grupo, el 5 por 100.

B) ALMENDRA AMARGA.—Son los frutos procedentes del «Prunus Amygdalus», variedad amarga. Se presentan en el comercio con la denominación de «almendra grano amarga».

Deben reunir las mismas condiciones que las «Valencias dulces sin seleccionar», variando únicamente las tolerancias en el trozo, que no podrá superar el 8 por 100 en el peso.

AVELLANAS

DEFINICIÓN.—Se conoce con el nombre de avellana el fruto seco de la especie vegetal «Corylus avellana L», desprovisto del involucro o cúpula.

Por su presentación en el comercio, se distingue la avellana cáscara y la avellana en grano, según que la semilla conserve o no el epicarpio leñoso que la protege.

Avellana en grano.—Se permitirá su exportación cuando se presente sana, seca, limpia y sin enranciar.

La Jefatura Nacional del SOIVRE establecerá para cada campaña, y antes del 15 de septiembre, la tolerancia de granos resacos que podrá admitirse, una vez conocido el tipo medio de la cosecha.

No se admitirá la mezcla de avellana de la cosecha corriente con la «vieja» o de años anteriores.

En este grupo de avellanas se distinguen los siguientes tipos comerciales:

1. Propietario.—Son las avellanas que se presentan enteras, pero sin clasificar, habiendo sufrido una selección somera al objeto de eliminar los granos defectuosos, así como también los trozos de éste.

Las tolerancias en peso para los defectos de este tipo son:

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 0,25 por 100.

Para podridas, mohosas, rancias y apollilladas, el 2 por 100.

Para trozos, el 2,50 por 100.

Para peladas y dañadas mecánicamente, el 10 por 100.

2. Primera.—Son las avellanas clasificadas, con diámetro superior a 9,5 mm. y las mismas características del tipo anterior.

Las tolerancias, en peso, para este tipo son:

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 0,25 por 100.

Para podridas, mohosas, rancias y apollilladas, el 2 por 100.

Para trozos, el 2,5 por 100.

Para peladas y dañadas mecánicamente, el 10 por 100.

Para granos de diámetro inferior a 9,5 mm., el 5 por 100.

3. Calibrada.—Se entenderá como tal la avellana de las mismas características y tolerancia que la avellana grano Primera, pudiéndose exportar calibrada a partir de 9 mm. y según las exigencias de los distintos mercados consumidores.

4. Pequeña.—Las avellanas de este tipo deben ser de un calibre inferior a 10 mm.

Igualmente deberán reunir los requisitos mínimos fijados para el tipo «Propietario».

5. Destrios o trozos.—Se entenderán como tales las avellanas y trozos resultantes del descascarado, cribado y escogido de los tipos anteriores.

Las tolerancias, referidas al peso, serán:

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 0,25 por 100.

Para podridas, mohosas, rancias y apollilladas, el 2,5 por 100.
Para partículas inferiores a 5 mm., el 3 por 100.

6. De cosecha anterior.—Se admitirán las mismas tolerancias que para las de cosecha corriente del tipo correspondiente, salvo las proporciones de podridas, mohosas, rancias y apollilladas, que no rebasarán el 4 por 100 para granos y el 5 por 100 para trozos.

7. De Asturias.—Es la procedente de aquella región y comarcas próximas a ella. Se caracterizan por su típica rugosidad en la piel. No se permitirá su mezcla con la avellana de Cataluña. Las tolerancias, en peso, para este tipo son:

Para polvo, cascarilla u otras materias extrañas, el 0,25 por 100.

Para podridas, mohosas, rancias y apollilladas, el 4 por 100.

Para resacas, el 6 por 100.

Para trozos, el 2,5 por 100.

Para peladas y dañadas mecánicamente, el 20 por 100.

Avellana en cáscara.—La avellana en cáscara se presentará para la exportación sana, seca, limpia, sin enranciar ni fallidas.

Comprende los siguientes tipos:

1. Cribada.—Son los frutos clasificados con calibre superior a 15 mm.

Las tolerancias para los defectos de este tipo se refieren al número de unidades, y son:

Para fallidas, podridas, rancias y demás defectos, el 8 por 100.

Para tamaños inferiores a 15 mm., el 5 por 100.

2. De Asturias.—Son los frutos en cáscara típicos de aquella región y comarcas próximas.

No se presentan clasificadas.

Las tolerancias para los defectos de este tipo se refieren también al número de unidades, admitiéndose para fallidas, podridas, rancias y demás defectos el 10 por 100.

ENVASES Y ACONDICIONAMIENTO PARA ALMENDRA Y AVELLANA

Se permite el empleo de sacos, cajas y latas.

Sacos.—Los sacos pueden ser de yute, esparto, de mezcla de ambos o de cualquier otra fibra resistente a su manejo y transporte. Pueden emplearse sencillos o dobles, con o sin revestimiento interior de papel. En este último caso, el papel deberá ser nuevo, seco, limpio y sin olores extraños. Su cabida máxima será de 50 kilogramos.

Cajas.—Las cajas serán de madera, cartón u otro material que ofrezca la suficiente garantía de solidez y resistencia al transporte.

Los materiales empleados, tanto en la confección de la caja como en el revestimiento interior de la misma, no deberán comunicar a los frutos olor ni sabor alguno. Si el papel es de color, no deberá desteñir. La madera ha de ser seca y limpia. La cabida máxima de las cajas de madera no pasará de 50 kilogramos, y la de las de cartón de 25 kilogramos.

Latas.—Serán confeccionadas con hojalata nueva, aluminio u otras materias metálicas resistentes, nuevas, limpias y sin olores.

Deben presentarse litografiadas o con etiqueta de papel, salvo cuando vayan incluidas en cajas de madera o cartón. Su capacidad máxima no pasará de 50 kilogramos.

Inspección.—Estas normas tienen carácter obligatorio, encargándose al SOIVRE del cumplimiento de las mismas por medio de la inspección correspondiente a cada partida.

Este Organismo abrirá expediente a aquellas firmas que se rechace alguna partida, y el exportador tendrá derecho a solicitar una revisión, a cuyo efecto instará al SOIVRE por escrito.

La segunda revisión será efectuada por un Técnico de categoría superior al que efectuó la primera, en presencia del interesado o persona debidamente autorizada.

El incumplimiento por parte del exportador de las presentes normas dará origen a rechazar la mercancía de exportación. Si a juicio del SOIVRE existiera malicia, será incoado el oportuno expediente de sanción por la Jefatura de Zona correspondiente, de conformidad con la legislación vigente, y oído el exportador.

Todo lo cual tengo el honor de comunicar a V. S. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 24 de julio de 1961.—El Director general, Enrique Sendagorta.

Sr. Jefe nacional del SOIVRE.