

de este Decreto se encuentren en las Provincias de Sahara e Ifni, siempre que por los servicios de Aduanas no se hayan ultimado los aforos en los respectivos documentos de despacho a consumo.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a treinta y uno de marzo de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro Subsecretario  
de la Presidencia del Gobierno  
LUIS CARRERO BLANCO

## MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

*ORDEN de 24 de marzo de 1966 sobre titulación de los Técnicos de Grado Medio del plan de estudios de 1957.*

Ilustrísimo señor:

En uso de las atribuciones que le confiere la décima de las disposiciones finales de la Ley de 20 de julio de 1957,

Este Ministerio, de conformidad con lo establecido en el apartado 1 del artículo cuarto de la citada Ley, en relación con el artículo 13 de la misma y habiéndose cumplido el trámite previsto en el artículo 130 de la Ley de Procedimiento Administrativo, ha resuelto que los títulos a que tienen derecho quienes hayan aprobado los estudios completos correspondientes y previa la colación del Grado en el Centro oficial respectivo, serán los siguientes:

- Aparejador (Sección de Urbanismo).
- Aparejador (Sección de Organización de Obras).
- Aparejador (Sección de Instalaciones).
- Perito Aeronáutico (Sección de Aeronaves).
- Perito Aeronáutico (Sección de Aeropuertos).
- Perito Aeronáutico (Sección de Aeromotores).
- Perito Aeronáutico (Sección de Ayudas a la Navegación y Transporte Aéreo).
- Perito Aeronáutico (Sección de Combustible y Armamento Aéreo).
- Perito Agrícola (Sección de Fitotecnia y Zootecnia).
- Perito Agrícola (Sección de Mejora rural y Maquinaria agrícola).
- Perito Agrícola (Sección de Industrias Agrícolas).
- Perito Industrial (Sección de Electricidad).
- Perito Industrial (Sección de Mecánica).
- Perito Industrial (Sección de Química).
- Perito Industrial (Sección de Metalurgia).
- Perito Industrial (Sección de Técnicas energéticas).
- Perito Industrial (Sección Textil).
- Perito de Minas y Fábricas Mineralúrgicas y Metalúrgicas (Sección de Minería).
- Perito de Minas y Fábricas Mineralúrgicas y Metalúrgicas (Sección de Metalurgia y Siderurgia).
- Perito de Minas y Fábricas Mineralúrgicas y Metalúrgicas (Sección de Minería).
- Perito de Minas y Fábricas Mineralúrgicas y Metalúrgicas (Sección de Instalaciones eléctricas en las Minas y Fábricas).
- Perito de Minas y Fábricas Mineralúrgicas y Metalúrgicas (Sección de Combustible y Explosivos).
- Perito de Montes (Sección de Silvopascicultura).
- Perito de Montes (Sección de Industrias forestales).
- Perito Naval (Sección Casco).
- Perito Naval (Sección de Máquinas).
- Perito de Obras Públicas (Sección de Transportes y Puertos).
- Perito de Obras Públicas (Sección de Obras Hidráulicas y Energéticas).
- Perito de Obras Públicas (Sección de Urbanismo y Técnicas municipales y provinciales).
- Perito de Telecomunicación (Sección de Centrales).
- Perito de Telecomunicación (Sección de Radiocomunicación).
- Perito de Telecomunicación (Sección de Electrónica).
- Perito Topógrafo.

Estos títulos, según determina el apartado 3 del referido artículo cuarto de la citada Ley, faculta a sus poseedores para el ejercicio de la respectiva técnica, con los derechos, atri-

buciones y prerrogativas que las disposiciones legales establezcan para cada caso.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 24 de marzo de 1966.

LORA TAMAYO

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Profesional.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA

*ORDEN de 28 de marzo de 1966 por la que se determinan los grupos de variedades de arroz y las características de los arroces cáscara y blanco y defectos e impurezas admitidos.*

Ilustrísimos señores:

El Decreto 2222/1965, de 22 de julio, que regula la producción y mercado de arroz cáscara, dispone en sus artículos 4.º y 6.º que el Ministerio de Agricultura establecerá en cada campaña los distintos tipos de arroz que convenga diferenciar, las normas de valoración del arroz de características distintas a las señaladas para el arroz cáscara tipo y las clases de elaboración del arroz blanco.

Para cumplimiento de los mencionados preceptos este Ministerio ha estimado procedente tipificar las variedades de arroz en función de su calidad siguiendo las directrices del Plan de Desarrollo Económico y Social, a cuyo fin resulta necesario modificar lo dispuesto sobre el particular por Orden de 31 de agosto de 1964.

Por todo lo cual este Ministerio tiene a bien disponer:

### 1.º DEFINICIONES

1.1. Arroz cáscara.—Se define como «arroz cáscara» todo grano de dicho cereal maduro, provisto de sus cubiertas exteriores o cascarilla (glumas y glumillas), pero sin pedúnculo.

1.2. Arroz cargo.—Se define como «arroz cargo» o «arroz descascarado» todo grano de dicho cereal maduro, desprovisto de sus cubiertas exteriores o cascarilla (glumas y glumillas) y revestido del pericarpio, al que debe su color característico.

1.3. Arroz blanco.—Se define como «arroz blanco», «arroz elaborado» o simplemente «arroz» aquel arroz que contiene como mínimo el 90 por 100 de granos enteros y medianos de granos de arroz («Oryza Sativa») blancos; siendo «granos blancos» todo grano de dicho cereal maduro del que se han eliminado total o parcialmente las cutículas del pericarpio y que presenta un color más o menos blanco, pero siempre uniforme. Se llamará «grano entero» o simplemente «entero» al grano blanco cuyo tamaño no sea inferior a las tres cuartas partes del tamaño del grano normal de la variedad de que se trate, y «grano mediano» o simplemente «mediano» al grano que no alcance las tres cuartas partes de su tamaño normal y a los fragmentos del grano.

### 2.º TIPIFICACIÓN

Los arroces, tanto en cáscara como elaborado, se clasificarán en uno de los tipos siguientes:

Tipo I.—En este tipo se incluye la variedad «Bomba» y aquellos arroces de las variedades «Arborio», «Razza 77», «Rinaldo Bersani», «Insen x Tremesino» y «Patna» que elaborados al tipo I Lonja de Valencia tengan una longitud igual o superior a seis milímetros, con una tolerancia del 10 por 100 en peso de granos de la misma variedad comprendidos entre 5,5 milímetros y seis milímetros.

Tipo II.—En este tipo se incluyen los arroces de las variedades «Stirpe 136», «Bombón», «Sollana», «Nano x Sollana» y «Balilla x Sollana», así como las variedades del tipo I que no cumplan las exigencias señaladas para éste.

Tipo III.—En este tipo se incluyen los arroces de las variedades «Girona», «Bombilla», «Grana Grossa», «Francés» y «Liso».

Tipo IV.—En este tipo se incluyen los arroces de las variedades «Balilla», «Benloch», «Americano 1600», «Colusa», «Matu-saka» y similares.

Las variedades no incluidas en la tipificación anterior que se ofrezcan en venta al Servicio Nacional del Trigo serán objeto de clasificación por este Organismo, previo dictamen de la Estación Arrocería de Sueca.

3.º CALIFICACIÓN DEL ARROZ COMERCIAL

Una vez tipificada cada partida de arroz se calificará atendiendo a las siguientes características:

3.1. Sobre arroz cáscara.

3.1.1. Olor.—El arroz deberá estar exento de olores extraños. Toda partida que presente olor a humedad, moho, rancidez, etc., será calificada como anormal.

3.1.2. Humedad.—El arroz comercial se considerara seco cuando contenga una humedad no superior al 14 por 100. La determinación se realizará por desecación en estufa a 130º C durante una hora, según el método oficial del Ministerio de Agricultura.

Las partidas con humedad superior al 15 por 100 se calificarán como anormales.

3.1.3. Impurezas.—Serán todas las materias distintas del arroz (piedras, polvo, pajas, glumas, semillas adventicias, etc.). Se incluirá también el 25 por 100 en peso de los granos partidos, descascarados y mermados (menores de las tres cuartas partes del tamaño normal del grano). Se expresará en tanto por ciento de la muestra.

Se considerará arroz comercialmente limpio cuando su contenido en impurezas no sea superior al 0,3 por 100. Las partidas que contengan más del 3 por 100 de impurezas se calificarán como anormales.

3.1.4. Mezcla de variedades.—Una partida de arroz se calificará como mezcla, sujeta a depreciación por este concepto, cuando contenga más del 3,5 y 7 por 100, respectivamente, para los tipos I, II y III. En los arroces del tipo IV es admisible cualquier mezcla. Las partidas de arroz de los tipos I, II y III que sobrepasen los porcentajes indicados se clasificarán en el tipo que admita dicho porcentaje.

3.1.5. Granos con insectos perjudiciales para el almacenamiento del arroz.—Se calificará una partida de arroz como invadida por gorgojo u otros insectos perjudiciales para su almacenamiento cuando se descubra la presencia de algún insecto vivo.

Las partidas que así se califiquen serán anormales.

3.2. Sobre arroz blanco.

3.2.1. Granos rojos.—Con esta denominación se designan los granos enteros de arroz elaborado que están cubiertos por lo menos en un 25 por 100 de su superficie por la cutícula; además aquellos que presenten vetas rojas de una longitud igual o superior a la mitad del grano entero y cubran más del 25 por 100 de la superficie del grano.

Se considerará arroz normal cuando su contenido en granos rojos no sea superior al 1 por 100. Las partidas que contengan más del 5 por 100 de granos rojos se calificarán como anormales.

3.2.2. Granos yesosos y verdes.—Serán yesosos los granos de arroz totalmente opacos y harinosos, ofreciendo aspecto de yeso.

Serán granos verdes los que por no estar suficientemente maduros en el momento de la recolección presentan su superficie de color verdoso o verde hoja seca.

Se considerará arroz normal cuando su contenido en granos verdes y yesosos no sea superior al 3 por 100. Las partidas que contengan más del 15 por 100 de granos yesosos y verdes se calificarán como anormales.

3.2.3. Granos manchados, amarillos y cobrizos.—Se consideraran manchados los granos que presenten en menos de la mitad de su superficie un color distinto al normal (amarillento, rojizo, etcétera).

Granos amarillos son los que por haber sufrido un proceso de fermentación han modificado su color normal en más de la mitad de su superficie. El color que presentan va del amarillo claro al amarillo anaranjado.

Granos cobrizos son los que teniendo un proceso de fermentación intensa toman una coloración fuertemente cobriza.

Será arroz normal cuando su contenido en granos manchados, amarillos y cobrizos no sea superior al 0,6 por 100, no admitiéndose más del 0,3 por 100 entre amarillos y cobrizos ni más del 0,05 por 100 de cobrizos. Las partidas en las que la suma de granos manchados, amarillos y cobrizos sea superior al 6 por 100 se calificarán como anormales, no admitiéndose en la suma más del 3 por 100 entre amarillos y cobrizos ni más del 0,5 por 100 de cobrizos.

3.2.4. Granos picados.—Son aquellos que por picadura de insecto durante su maduración tienen una mancha circular penetrante de color oscuro.

Será arroz normal cuando su contenido en granos picados no supere el 0,3 por 100. Las partidas que contengan más del 2 por 100 de granos picados se calificarán como anormales.

3.3. Todas las partidas con calificación de anormales no serán adquiridas por el Servicio Nacional del Trigo.

4.º TOLERANCIAS EN GRANOS DEFECTUOSOS E IMPUREZAS

El arroz cáscara para su elaboración en blanco con destino al mercado interior podrá contener los grados defectuosos e impurezas siguientes:

|                               | Contenido normal admisible | Contenido máximo admisible técnicamente para valoración de defectos |
|-------------------------------|----------------------------|---|
| Olor .....                    | Exento.                    | Exento.   |
| Humedad máxima .....          | 14,00 %                    | 15,00 %   |
| Impurezas .....               | 0,30 %                     | 3,00 %  |
| Insectos vivos .....          | Exento.                    | Exento.   |
| Granos rojos .....            | 1,00 %                     | 5,00 %  |
| Granos yesosos y verdes ..... | 3,00 %                     | 15,00 %   |
| Granos picados .....          | 0,30 %                     | 2,00 %  |
| Granos manchados (m) .....    | $m + a + c \leq 0,60 \%$   | $m + a + c \leq 6,00 \%$  |
| Granos amarillos (a) .....    | $a + c \leq 0,30 \%$       | $a + c \leq 3,00 \%$  |
| Granos cobrizos (c) ...       | $c \leq 0,05 \%$           | $c \leq 0,50 \%$  |

5.º RENDIMIENTOS

Se considera arroz cáscara de rendimiento industrial normal el que produzca por cada 100 kilogramos, elaborado al tipo I Lonja de Valencia, los siguientes rendimientos:

Rendimiento en arroz blanco

| Tipos | Enteros | Medianos | Total |
|-------|---------|----------|-------|
|       | %       | %        | %     |
| I     | 55      | 14       | 69    |
| II    | 56      | 13       | 69    |
| III   | 59      | 11       | 70    |
| IV    | 60      | 11       | 71    |

6.º BONIFICACIONES Y DEPRECIACIONES

6.1. Por variación del rendimiento.—El arroz cáscara que tenga rendimiento de granos enteros y rotos distinto al fijado para el de rendimiento normal sufrirá variación en el precio base que este último tenga señalado, que se determinará por aplicación de la fórmula siguiente:

$$V = \frac{C - 23}{EN} (E - EN) + 5,50 (R - RN)$$

En la que, refiriendo todas las variables a 100 kilogramos:

V = Oscilación de precio en más o en menos sobre el precio base.

C = Precio del arroz cáscara normal.

23 = Valor medio de medianos y subproductos (88,50), deducido molinaje, gastos entrada, cáscara e Impuesto de Tráfico (65,50).

E = Peso en kilogramo de los granos enteros obtenidos con molino tipo universal para elaboración de una muestra de arroz cáscara al tipo I Lonja Valencia

EN = Rendimiento en granos enteros que tenga señalado el arroz normal de precio base.

5,50 = Valor medio del kilogramo de medianos.

R = Peso en kilogramos de los granos rotos obtenidos por elaboración con molino tipo universal de una muestra de arroz cáscara al tipo I Lonja Valencia.

RN = Rendimiento en granos rotos que tenga señalado el arroz normal de precio base.

En los granos rotos se incluyen todos los rotos y medianos que se obtengan con la elaboración de la muestra.

6.2. Por defectos e impurezas.—Los arroces cáscara con granos defectuosos en cantidad superior al contenido normal establecido en el apartado cuarto e inferior o igual a los máximos admisibles sufrirán un descuento proporcionado al defecto por cada unidad que exceda del porcentaje admitido como normal, de acuerdo con el siguiente escalado:

|                               | Variación del precio por cada unidad que se aparte del porcentaje normal admitido |
|-------------------------------|---|
| Humedad en exceso .....       | 1,00 % del precio base de arroz cáscara. Las fracciones, en proporción.           |
| Impurezas 0,3 — 1 % .....     | 1,00 % idem id.   |
| Impurezas 1,01 — 2 % .....    | 1,20 % idem id.   |
| Impurezas 2,01 — 3 % .....    | 1,40 % idem id.   |
| Granos rojos .....            | 0,25 % idem id.   |
| Granos yesosos y verdes ..... | 1,00 % idem id.   |
| Granos picados .....          | 2,00 % idem id.   |
| Granos manchados .....        | 2,00 % idem id.   |
| Granos amarillos .....        | 4,00 % idem id.   |
| Granos cobrizos .....         | 5,00 % idem id.   |

7.º CLASES DE ARROCES BLANCOS

Se establecen como normales para atención del mercado interior las siguientes clases de elaboración de arroces en blanco: «Granza», «Selecto» y «Primera», que se diferencian entre sí por la proporción de granos enteros sin defectos que entren en 100 unidades de peso del conjunto y en la de granos rotos, defectuosos e impurezas que contengan, conforme se detalla a continuación:

|   | Porcentajes máximos en peso para la clase |         |         |
|---|---|---------|---------|
|   | Granza                                    | Selecto | Primera |
| Medianos que no atraviesan el tamiz número 14 .....           | 2,00                                      | 5,00    | 0,00    |
| Medianos que no atraviesan el tamiz número 13 .....           | 0,00                                      | 1,00    | 8,00    |
| Medianos que atraviesan el tamiz número 13 .....              | 0,00                                      | 0,00    | 2,00    |
| Granos amarillos y cobrizos .....                             | 0,20                                      | 0,75    | 2,00    |
| Granos rojos y veteados rojos .....                           | 0,50                                      | 1,50    | 3,00    |
| Granos yesosos y verdes .....                                 | 2,00                                      | 5,00    | 10,00   |
| Granos manchados y picados .....                              | 0,50                                      | 1,00    | 3,00    |
| Impurezas (piedras, granos vestidos, cascarillas, etc.) ..... | 0,10                                      | 0,25    | 0,50    |
| Cantidad mínima de granos blancos enteros sin defectos .....  | 94,70                                     | 85,50   | 71,50   |
| Total peso .....  | 100,00                                    | 100,00  | 100,00  |
| Contenido máximo en humedad .....                             | 15,00                                     | 15,00   | 15,00   |

La clase de elaboración o intensidad de blanqueo será el adecuado al tipo y variedad del arroz.

Los arroces cuyo destino sea atender demandas de mercados exteriores podrán ser elaborados en blanco con porcentajes de granos partidos y defectuosos superiores a los citados anteriormente.

Se prohíbe la venta para consumo de boca de arroces con contenido en medianos en proporción superior a los porcentajes indicados.

8.º TRATAMIENTOS

Se prohíbe tratar el arroz con agentes químicos o físicos, así como la adición de sustancias que puedan modificar el color, olor y sabor del grano o alterar su composición natural.

Se considera, sin embargo, práctica autorizada en la elaboración de arroces los tratamientos con vaselina líquida que reúna las características de la empleada en farmacopea y con aceites vegetales comestibles o con glucosa y talco para presentar arroces llamados «matizado» y «brillante» o «glasé», condicionando tales tratamientos a lo dispuesto en el Decreto 1327/1963, de 15 de junio.

9.º ENVASADO DE ARROZ BLANCO

El industrial elaborador, al poner a la venta arroz blanco, lo acondicionará en envases cerrados térmicamente o precintados que lleven sobre el precinto o envase el nombre y dirección de la casa productora o envasadora, cualquiera que sea el peso contenido.

El precinto debe quedar inservible después de la apertura del envase cualquiera que sea el sistema de cierre (cosido, engomado, atado, etc.) y el procedimiento manual o mecánico que se utilice en el precintado.

En una etiqueta adecuada sujeta o adherida al envase o en leyenda estampada sobre el mismo debe quedar indicado, como garantía del contenido, con caracteres claramente legibles de medio centímetro de altura por lo menos, la palabra «arroz», la clase de elaboración (granza, selecto, primera) y tipo a que pertenece, siendo potestativo del industrial elaborador hacer manifestación de la variedad de arroz.

La etiqueta o leyenda estampada podrá colocarse en cualquiera de las caras del envase sobre superficie reservada a este efecto, autorizándose la estampación de denominaciones de origen comerciales y de fantasía, que podrán colocarse sobre la misma o distinta cara del envase en que figure la leyenda obligatoria, quedando prohibido el empleo de términos o ilustraciones que puedan inducir a error.

Los envases (cajas de cartón, bolsas de papel o tejido, etc.) corresponderán a un peso neto de arroz de 250 gramos, 500 gramos, un kilogramo, dos kilogramos y cinco kilogramos, con la tolerancia en peso legalmente admitida o que se autorice y a un peso bruto por neto múltiplo de cinco kilogramos para contenidos superiores.

Los industriales elaboradores quedarán exentos de responsabilidad en relación con el arroz envasado que ellos expidan una vez practicada la apertura del envase y rotura del correspondiente precinto de origen bien por el usuario final o por los intermediarios.

Lo que digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 28 de marzo de 1966.

DIAZ-AMBRONA

Ilmos. Sres. Subsecretario de este Departamento y Comisario general de Abastecimientos y Transportes.

ORDEN de 31 de marzo de 1966 sobre ordenación de la campaña algodonera 1966/67.

Ilustrísimo señor:

El Decreto número 737/1966 establece que por el Ministerio de Agricultura se fijarán los precios de fibra de algodón bruto, así como las condiciones en que el agricultor podrá optar por el pago de la fibra obtenida, señalando la correspondencia entre las distintas calidades de algodón bruto y algodón fibra, a la vez que autoriza al propio Ministerio para dictar las disposiciones que sean necesarias para el cumplimiento del citado Decreto.

En su virtud, previa aprobación del Consejo de Ministros en la reunión celebrada el día 25 del corriente, Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Los precios mínimos que las entidades desmotadoras deberán abonar a los agricultores por la fibra obtenida del algodón bruto entregado en las diversas factorías desmotadoras, en sus distintas calidades, son los que figuran en el anejo.

Art. 2.º No estableciéndose en la presente campaña las condiciones que han de reunir el cultivador algodonero o grupo de cultivadores algodoneros que a este fin se asocien para poder acogerse al derecho de liquidación por fibra del algodón bruto entregado, se dejan las mismas al libre acuerdo entre el agricultor o grupo de agricultores con la entidad desmotadora.

Art. 3.º Las empresas desmotadoras y los agricultores podrán mediante libre acuerdo contratar la desmotación de la cosecha de tal modo que la fibra obtenida de la misma quede propiedad del agricultor y a su total disposición.

Art. 4.º Los contratos que establezcan las entidades desmotadoras con los agricultores en aplicación de las modalidades expuestas en los precedentes artículos 2.º y 3.º observarán las prescripciones contenidas en la presente Orden y precisarán para su plena validez la homologación del Instituto de Fomento de la Producción de Fibras Textiles

Art. 5.º Para aquellos agricultores que opten por el sistema de liquidación en razón del algodón bruto entregado ésta se efectuará con arreglo a las clasificaciones o categorías que de este algodón bruto sin desmotar se establecen a continuación.