

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta las trece horas del día 17 de los corrientes.

En el momento oportuno se determinará por este Departamento la cuantía y vigencia del derecho regulador del siguiente período.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 9 de noviembre de 1966.

GARCIA-MONCO

Ilmo. Sr. Director general de Comercio Exterior.

CIRCULAR número 12/1966 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se dan normas para el desarrollo de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 29 de octubre de 1966, reguladora de la Campaña aceituna 1966-67.

FUNDAMENTO

De acuerdo con el artículo 27 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 29 de octubre de 1966, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 264, por la que se regula la campaña de aceites y grasas 1966-67, y en uso de las facultades que la Ley de 24 de junio de 1941 confiere a este Organismo, he tenido a bien disponer las siguientes normas:

PRODUCTOS AFECTADOS

Artículo 1.º De conformidad con lo dispuesto en el artículo primero de la citada Orden de la Presidencia del Gobierno, durante la campaña oleícola de 1966-67 la aceituna de almazara, los orujos grasos de aceituna, las semillas oleaginosas de cacahuete, girasol, algodón, las habas de soja, cártamo, colza y los aceites obtenidos de dichos frutos y semillas, así como los demás aceites o grasas comestibles o industriales de origen vegetal producidos en España o importados, se ajustarán en su comercio a las normas que a continuación se indican:

Frutos y productos oleaginosos

ACEITUNA

Libros de almazara y puestos de compra

Art. 2.º La aceituna de almazara será de libre contratación entre olivares y fabricantes de aceite. Los almazareros anotarán diariamente en el Libro Oficial de Almazaras las cantidades de aceituna recibida, así como los aceites obtenidos de las mismas, con expresión de Municipio y provincia de procedencia.

Se autoriza a las almazaras la instalación sin limitación alguna de los puestos de recepción de aceituna que estimen convenientes.

Dichos puestos deberán proveerse de los correspondientes Libros Oficiales de Almazara, que serán facilitados por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes.

Apertura de almazaras

Art. 3.º Si el número de almazaras abiertas voluntariamente por sus propietarios en una provincia fuese insuficiente para la molturación de la aceituna producida en la misma, dentro del plazo necesario, esta Comisaría General adoptará o propondrá, en su caso, al Ministerio de Agricultura, las medidas pertinentes para obligar a la apertura de las almazaras que se precisen.

Cálculo sobre cosechas

Art. 4.º Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes establecerán los cálculos de las cosechas probables en sus respectivas provincias y lo comunicarán a este Organismo con el parte correspondiente al mes en que termine la recolección.

ORUJO Y SEMILLAS VEGETALES

Régimen general

Art. 5.º El orujo de aceituna, las semillas de cacahuete, soja, cártamo y colza de producción nacional gozarán de libertad de comercio y circulación.

La importación, en su caso, de estos productos se realizará de acuerdo con lo que señalan las vigentes disposiciones o aquellas que puedan dictarse sobre la materia

Régimen especial

Art. 6.º El comercio de las semillas de algodón y girasol de producción nacional se ajustará a lo dispuesto en las Ordenes del Ministerio de Agricultura de fechas 31 de marzo de 1966 y 3 de abril de 1965, respectivamente

Por lo que se refiere a la importación de estas semillas, estará sujeta a lo que sobre el particular previenen las disposiciones vigentes o que puedan dictarse.

Especificaciones técnicas generales de los aceites comestibles

Art. 7.º Los aceites comestibles deberán reunir las condiciones generales que a continuación se indican y las específicas de cada uno de los aceites, de acuerdo con lo señalado en artículos posteriores.

Las condiciones generales son las siguientes:

Primera.—Los aceites comestibles deberán ser obtenidos de los frutos o semillas oleaginosas, utilizando los procesos de elaboración admitidos por las disposiciones vigentes.

Segunda.—Deberán tener un aspecto limpio y transparente mantenidos a una temperatura de $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$ centígrados durante un período de veinticuatro horas. Olor y sabor agradable y, en todo caso, con los aromas propios y característicos de cada aceite. A opción de los industriales, los aceites podrán ser sometidos al tratamiento de invernación.

Tercera.—con la excepción de los aceites vírgenes de oliva, las características químicas generales serán las siguientes:

a) Humedad y materias volátiles.—En estufa, a 105° C. (UNE 55 020): No superior a 0,01 por 100.

b) Impurezas insolubles en el éter de petróleo calculadas sobre aceite seco (UNE 55 002): No superior a 0,05 por 100.

Cuarta.—Los aceites refinados darán reacción negativa en el ensayo de jabón (UNE 55 093)

Quinta.—Deberán estar exentos de olor y sabor a rancio, sin que en las cualidades organolépticas se acuse una desodorización imperfecta.

Sexta.—Los aceites de semillas y el de orujo de aceituna no deberán acusar trazas del disolvente utilizado en la extracción.

Séptima.—Con la excepción del aceite de oliva refinado, la acidez máxima de los restantes aceites refinados expresada en ácido oleico y referida a aceite seco será, como máxima, de 0,15 por 100 (UNE 55 011).

Acetate de oliva. Comercialización

Art. 8.º Los aceites de oliva de producción nacional gozarán de libertad de precio, circulación y comercio en todos los escalones de su ciclo comercial, y éste se efectuará de acuerdo con las especificaciones del Consejo Oleícola Internacional.

Acetate de oliva para consumo de boca

Art. 9.º Para su venta al público sólo se autorizan las clases de aceites de oliva siguientes: Virgen extra, Virgen fino, Virgen corriente, Refinado y Puro.

Características. Oliva vírgenes

Art. 10. Los aceites de oliva vírgenes son los obtenidos por procedimientos mecánicos, sin mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma.

Sus denominaciones son, Extra, Fino y Corriente, y sus características, las siguientes:

Primera.—Las generales para todos los aceites comestibles señaladas en el artículo séptimo

Segunda.—La humedad e impurezas calculadas según las normas (UNE 55 020 y 55 002) no podrán exceder de 0,3 por 100.

Tercera.—La acidez máxima de cada clase será la de:

Extra: Un gramo por cien gramos, como máximo.

Fino: Un gramo y medio por cien gramos, como máximo.

Corriente: Tres gramos por cien gramos, como máximo, con una tolerancia del 10 por 100.

Acetate refinado de oliva. Especificaciones

Art. 11. El acetate de oliva refinado será el proveniente de la extracción de la aceituna por procedimientos exclusivamente

mecánicos y sometido a un proceso de refinación completa, comprendiendo neutralización, decoloración y desodorización, y deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera.—Las establecidas como generales para los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda.—El color del aceite no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,5 ml. de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas ABT, de acuerdo con la norma UNE 55 021.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las siguientes:

a) Prueba de aceites semisecantes por el método de Vizern-Guillot: Negativa.

b) Prueba de Hauchecorne, modificada por Synodinos-Konstas: Coloración amarilla sucia normal para los aceites de oliva refinados, sin que aparezca al cabo de cinco minutos color marrón o gris.

c) Índice de Bellier (UNE 55 009): No superior a 11.

Aceite puro de oliva

Art. 12. El aceite puro de oliva será el constituido por una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado, siendo sus características las generales establecidas en el artículo séptimo y las particulares que se deduzcan de la proporción de la mezcla de los aceites autorizados.

Su acidez total, expresada en ácido oléico en aceite seco no será superior a tres grados.

Acidez máxima para los aceites de consumo de boca

Art. 13. Se prohíbe el destino a consumo de boca de los aceites de oliva con acidez total superior a tres grados. Cuando se trate de aceites vírgenes cuya acidez sobrepase el citado límite, para ser destinados a consumo directo de boca deberán sufrir forzosamente el proceso completo de refinación en sus tres fases: neutralización, decoloración y desodorización.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, esta Comisaría General autorizará, en su caso, el consumo de aceite de oliva de acidez superior a tres grados en las provincias a las que con anterioridad y de forma repetida se les viene otorgando dicha autorización.

Otros aceites. Su comercialización

Art. 14. Los aceites de orujo, soja, cacahuete, girasol, algodón, cártamo y colza gozarán de libertad de comercio y circulación, dentro de las condiciones previstas en la presente Circular.

Los aceites crudos de soja producidos por las extractoras nacionales con habas de importación quedarán a disposición de esta Comisaría General para su posterior distribución.

Estos aceites, para ser destinados a consumo de boca, deberán ser objeto de refinación completa, debiendo ajustarse a las especificaciones técnicas que se señalan en los artículos posteriores.

La importación de estos aceites se realizará de acuerdo con lo que sobre la materia se señala en las vigentes disposiciones, así como en las que puedan dictarse con posterioridad.

Especificaciones del aceite de orujo refinado

Art. 15. El aceite de orujo refinado será procedente de la extracción de los orujos grasos de aceite por medio de hexano, sulfuro de carbono o tricloroetileno y sometido a un proceso de refinación completa comprendiendo neutralización, decoloración y desodorización.

Este aceite deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera.—Las establecidas en el artículo séptimo como generales para los aceites comestibles, a excepción de la acidez, que en este caso será, como máximo, de 0,3 por 100, expresada en ácido oleico y referida a aceite seco (UNE 55 011).

Segunda.—El color del aceite no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,3 ml. de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas como índice ABT, de acuerdo con la norma UNE 55 021.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las características que se indican a continuación:

a) Prueba de aceites semisecantes por el método Vizern-Guillot: Negativa.

b) Prueba de Halphen, según método oficial AOCS Cb-1-25: Negativa.

c) Prueba de Hauchecorne, modificada por Synodinos-Konstas: Coloración marrón normal en el orujo, sin que aparezca color gris más o menos intenso al cabo de cinco minutos.

d) Índice de Bellier, determinado según norma UNE 55 009: No superior a 11°.

Especificaciones del aceite refinado de soja

Art. 16. El aceite de soja refinado procedente del tratamiento de las habas de soja por presión y/o extracción y sometido a un proceso completo de refinación (desgomado, neutralización, decoloración y desodorización), deberá reunir para consumo de boca las siguientes especificaciones:

Primera.—Las establecidas como generales para los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a 3,5 unidades rojas Lovibond, según norma UNE 55 069.

Tercera.—El aceite, después de haber sido mantenido a 200° centígrados durante diez minutos, conservará buen sabor.

Especificaciones del aceite de cacahuete refinado

Art. 17. El aceite de cacahuete refinado procedente del tratamiento de las semillas de cacahuete por presión y/o extracción y sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado a consumo de boca deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera.—Las establecidas en el artículo séptimo como generales para todos los aceites comestibles.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de diez unidades amarillas y dos unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera.—Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otros aceites y grasas y, en especial, su índice de Bellier (UNE 55 009) no será inferior a 35°.

Especificaciones del aceite de girasol refinado

Art. 18. El aceite de girasol refinado, procedente del tratamiento de las semillas de girasol por presión y/o extracción y sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado al consumo de boca, deberá reunir las especificaciones siguientes:

Primera.—Las establecidas en el artículo séptimo como generales para todos los aceites comestibles.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 25 unidades amarillas y dos unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas.

Especificaciones del aceite de algodón refinado

Art. 19. El aceite de algodón refinado procedente del tratamiento de las semillas de algodón por extracción y sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado al consumo de boca deberá reunir las especificaciones siguientes:

Primera.—Las establecidas como generales para todos los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a siete unidades rojas de la escala Lovibond (Norma UNE 55 043).

Especificaciones del aceite de cártamo refinado

Art. 20. El aceite de cártamo refinado, procedente del tratamiento de las semillas de cártamo por presión y/o extracción, sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado a consumo de boca, deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera.—Las que con carácter general están establecidas para todos los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda.—El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a siete unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera.—Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y, en especial, su índice de peróxidos, expresado en miliequivalentes de peróxido por kilogramo de grasa, determinado según norma UNE 55 023: No superior a 10.

Especificaciones del aceite de colza refinado

Art. 21. El aceite de colza refinado, para ser destinado a consumo de boca deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera.—El aceite será claro y transparente completamente refinado, de sabor característico, sin que se adviertan en sus cualidades organolépticas, síntomas de rancidez ni ningún otro olor ni sabor extraño o desagradable.

Segunda.—Color El color del aceite filtrado medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 15 unidades amarillas y una unidad roja, ambas de la escala Lovibond.

Tercera.—Humedad y materias volátiles en estufa a 105° C.: No excederá de 0,1 por 100.

Cuarta.—Impurezas insolubles en el éter de petróleo: No superior al 0,01 por 100.

Quinta.—Acidez libre, expresada en ácido oleico: No superior al 0,1 por 100.

Sexta.—Índice de peróxido, expresado en miliequivalente de oxígeno activo por kilo de aceite: No Superior a 10.

Séptima.—Comportamiento al frío: Pasará satisfactoriamente, la «prueba de frío», resistiendo sin enturbiarse, cinco horas a 0° C.

Octava.—Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otros aceites y grasas, respondiendo, especialmente a las características que se indican a continuación:

a) Densidad a 25° C	0,907 a 0,913
b) Índice de saponificación	163 - 179
c) Índice de yodo	97 - 107
d) Insaponificable extraído al éter de petróleo	Inferior a 1,5

Todas estas características y ensayos serán realizados por las normas UNE correspondientes.

Compra de aceites por la C. A. T.

Art. 22. Los tenedores de aceite de oliva, de orujo y de los obtenidos de semillas de producción nacional, para los que se establecen precios de garantía al productor, que deseen venderlos a la Comisaría General cursarán a ésta, por escrito y a través de la Delegación Provincial de Abastecimientos respectiva, la correspondiente oferta, indicando en la misma la cantidad, clase de aceite y lugar en donde el mismo se encuentre almacenado.

Compras de aceite de oliva

Art. 23. Esta Comisaría General comprará los aceites vírgenes de oliva siguientes:

- a) Extra.
- b) Fino; y
- c) Corriente.

Tales aceites se ajustarán a las características señaladas en el artículo 10 de la presente Circular, y el contenido de humedad e impurezas de los que se adquirieran será inferior al 1 por 100.

Precios de compra

Art. 24. Los precios a que adquirirá la Comisaría General estos aceites, de acuerdo con las ofertas recibidas, serán los siguientes:

Clase	Nov/dic.	Ene/feb.	Mar/abr.	May/jun.	Jul/agt.
	Ptas/kg.	Ptas/kg.	Ptas/kg.	Ptas/kg.	Ptas/kg.
Aceite de oliva virgen extra ...	32,50	33,00	33,50	34,00	34,50
Aceite de oliva virgen fino	32,00	32,50	33,00	33,50	34,00
Aceite de oliva virgen corriente.	30,50	31,00	31,50	32,00	32,50

Condiciones de compra

Art. 25. Para llevar a cabo la operación de compraventa de aceite de oliva se establecen las siguientes estipulaciones:

a) El oferente se obliga con los medios de que disponga, propios o ajenos, a situar la totalidad de los aceites objeto del contrato de compraventa en los almacenes que esta Comisaría General le señale.

b) El almacenaje de estos aceites se realizará:

1.º En los almacenes del Servicio Sindical de Almacenes Reguladoras alquilados por esta Comisaría.

2.º En depósitos alquilados por esta Comisaría, dentro de la provincia en que se produjeron o en otras provincias. En este último caso, los gastos de transporte serán abonados por este Organismo.

c) La comprobación de pesos y calidades se efectuará en el almacén receptor y, en caso de discrepancia en orden a la calidad del aceite, se hará constar en acta la disconformidad, remitiendo las oportunas muestras a un laboratorio oficial agrícola o al Instituto de la Grasa, de Sevilla, aceptándose como decisivo el informe y análisis que emita. Los gastos de estos análisis serán de cuenta del perdedor.

d) Los vendedores harán una declaración de calidad y cantidad del aceite objeto de la compraventa, que tendrá, a todos los efectos, el carácter de documento público.

e) No podrá formularse el contrato de compraventa mientras no se haya levantado acta de recepción y conformidad de la mercancía ofertada.

f) La formalización del contrato de compraventa se realizará precisamente cuando el aceite ofrecido se encuentre en el depósito señalado por esta Comisaría y de acuerdo con el acta anteriormente citada.

g) Esta Comisaría General abonará el importe total del aceite una vez formalizado el contrato.

h) Como anexo a la presente Circular, se publica el modelo de contrato de compraventa.

Compras de aceites de semillas y de orujo

Art. 26. Esta Comisaría General comprará los aceites obtenidos en España con semillas de producción nacional que a continuación se relacionan y el orujo de aceituna a los precios de garantía a la producción que asimismo se señalan:

	Ptas kg.
Aceite de girasol	23
Aceite de algodón	21
Aceite de cártamo	21
Aceite de colza	21
Aceite de orujo de aceituna	21

Los precios señalados para cada uno de ellos se entienden para aceites debidamente refinados, cuya compra por esta Comisaría General se realizará en las mismas condiciones establecidas en el artículo anterior para los aceites vírgenes de oliva.

Además de los aceites anteriormente relacionados, esta Comisaría General podrá adquirir otros aceites de producción nacional, para los que establecerá el correspondiente precio de protección cuando las circunstancias lo aconsejen.

Para estimular los cultivos de semillas oleaginosas los agricultores percibirán en concepto de complemento, al precio contratado con las extractoras o desmotadoras, las cantidades siguientes:

	Pesetas por cada kilogramo (*)
Semillas de algodón y colza campañas 1966 y 1967 ...	0,35
Semilla de girasol recogida en la cosecha de 1966 ...	0,70
Semillas de girasol y cártamo que se cosechen en 1967 ...	0,80

(*) Sobre la base de un rendimiento en aceite del 40 por 100, con la variación proporcional según el rendimiento real en cada caso.

El pago de dicho complemento será satisfecho a los agricultores por las extractoras que a este fin sean autorizadas por el Ministerio de Agricultura.

Las cantidades abonadas por las extractoras serán liquidadas a las mismas por esta Comisaría General, previos los requisitos que señale, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura.

Precios de protección al consumo

Art. 27. En consecuencia, con los precios de garantía a la protección a que se refiere el artículo anterior se establecen los siguientes precios indicativos al consumo:

	Ptas. litro
Aceite de cacahuete	31
Aceite de girasol	27
Aceite de algodón	26
Aceite de cártamo	26
Aceite de colza	26
Aceite de orujo	26

Aceite de soja

Art. 28. Por lo que se refiere a los aceites de soja, su venta al público se llevará a cabo en forma de envasado, con un precio máximo de 22 pesetas litro. En las islas Baleares el precio anterior se incrementará en los mayores gastos que esta Comisaría General les apruebe.

Ventas por Comisaría General

Art. 29. El aceite de oliva que adquiriera la Comisaría General, así como los que obren en su poder procedentes de campañas anteriores, no serán vendidos a precios inferiores a los que en el artículo 24 se señalan como de protección.

Si las circunstancias lo aconsejaren, la Comisaría General pondrá a la venta, en cualquier momento, aceites bajo la denominación de «Aceites de regulación», al precio del de soja, para evitar la elevación de los precios de los demás aceites de semillas.

Para este fin la Comisaría General utilizará los aceites de semillas de producción nacional que hubiera adquirido o importará las cantidades que le sean necesarias para garantizar el abastecimiento de los aceites de regulación, creando un «stock» de seguridad para salvar las posibles deficiencias de abastecimiento que puedan producirse.

De las mezclas

Art. 30. Todos los aceites de oliva se venderán al público puros, quedando prohibida la mezcla con cualquier otra clase de aceites comestibles.

Los aceites de semillas podrán venderse puros o mezclados entre sí en las proporciones que convenga a cada una de las industrias envasadoras, para ser expedidos al público bajo la denominación de «Aceite de semilla refinado», viniendo obligados a determinar en la etiqueta adherida al envase o en forma litografiada la proporción de mezclas que contiene y el precio de venta al público, que en ningún caso podrá ser superior al de 22 pesetas litro.

Envasado de aceites

Art. 31. La venta al público de todos los aceites comestibles se realizará exclusivamente en régimen de envasado, pudiendo utilizarse cualquier tipo de envase (vidrio, hojalata, plástico, etc.) que haya obtenido la oportuna autorización sanitaria.

El envasado de los aceites podrá únicamente llevarse a cabo por los industriales que se hallen legalmente autorizados para ello, al amparo de marcas registradas a nombre del propio vendedor.

Están exceptuados de la obligatoriedad de venta de aceite de oliva envasado los establecimientos, propios o alquilados, de las Cooperativas de Producción, siempre que expendan aceites de su producción y se ajusten a las normas y condiciones siguientes:

Primera.—Únicamente podrán ser vendidos los aceites vírgenes señalados como de consumo de boca.

Segunda.—Estos aceites han de ser de la propia producción de la Cooperativa que los expenda.

Tercera.—Los establecimientos en los que se ponga a la venta este aceite serán propios de la Cooperativa o con contrato de arrendamiento a su nombre y en ellos exclusivamente se expendirá aceite de oliva.

Cualquier infracción comprobada motivará la automática suspensión de esta autorización de venta a granel.

La venta a granel de los aceites vírgenes de oliva podrá ampliarse, a petición del Ministerio de Trabajo exclusivamente para los Economatos laborales y Cooperativas de consumo, que vendrán obligados, en todos los casos, a adquirir a los Grupos Sindicales de Colonización y Almazaras Industriales la totalidad de los aceites que expendan.

Los tenedores de aceite de oliva y de semillas a granel no podrán realizar ventas de los mismos al comercio detallista. Se prohíbe al comercio detallista la tenencia de aceites a granel.

Condiciones para el envasado

Art. 32. Para el envasado de aceite se autoriza el empleo de envases con capacidades comprendidas entre un cuarto de litro y múltiplo de éste hasta veinticinco litros.

Los envasadores que se dediquen exclusivamente al aceite de oliva podrán utilizar envases hasta de 50 litros siempre que las ventas sean directas, sin ningún otro escalón comercial, y se realicen a pequeñas industrias, hostelería, colectividades y otros consumidores.

Para los aceites envasados y en relación con la cantidad de mercancía contenida en el envase, se admiten las siguientes tolerancias:

Envases hasta medio litro, el 3 por 100.
De medio litro a un litro, el 2 por 100.
De más de un litro, el 1 por 100.

Todos los envases deberán ser provistos de la correspondiente etiqueta o inscripción de garantía de la calidad y cantidad de aceite contenido en el mismo, y en ésta se hará constar lo siguiente:

Clase de aceite, contenido neto, marca, nombre y residencia del envasador, acidez máxima expresada en grados y cantidad abonable a la devolución del envase en el caso de que éste sea recuperable. La clase de aceite se hará constar de acuerdo con las denominaciones señaladas en esta Circular.

Asimismo será preciso que en el envase se haga constar el precio de venta al público, todo ello independientemente del cumplimiento de lo establecido en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 15 de julio de 1952 sobre marcado de artículos que se expongan en escaparates y vitrinas.

En las etiquetas podrán figurar cuantas leyendas, dibujos u otras inscripciones estime oportuno el envasador, siempre que ello no altere las que con carácter de obligatoriedad se señalan anteriormente. En ningún caso las inscripciones que opcionalmente pueda poner el envasador podrán ser en caracteres o forma tal que predominen sobre las que obligatoriamente han de figurar en la etiqueta.

Las etiquetas deberán ser autorizadas y registradas, en todos los casos, antes de su utilización, por la Delegación de Abastecimientos y Transportes de la provincia donde radique la industria envasadora.

Incompatibilidades en las plantas envasadoras

Art. 33. Los industriales dedicados al envasado de aceites comestibles mantendrán separación absoluta de las distintas clases de aceite que obren en su poder.

Garantía de abastecimientos

Art. 34. Los almacenistas y detallistas tendrán siempre a disposición de sus respectivas clientelas aceites de soja y, en su caso, «aceite de semillas refinado», al precio de venta al público de 22 pesetas litro.

Incompatibilidades en la obtención de aceite de oliva y orujo

Art. 35. En los locales en que se lleve a cabo la obtención de aceites de oliva o de orujo, en tanto se produzca o haya existencia de ellos, queda prohibida la elaboración de aceites y grasas de otras clases, tanto de origen animal como vegetal.

Incompatibilidades en las plantas extractoras

Art. 36. Las industrias extractoras de aceites de semillas mantendrán la debida separación de las distintas clases de aceite que obtengan, garantizando su pureza y facilitando las comprobaciones que sean precisas.

Libros de Registro

Art. 37. Todos los industriales y comerciantes mayoristas que intervengan en cualquier fase de fabricación, envasado o comercio de aceites y grasas regulados por la presente Circular, vienen obligados a anotar diariamente en los correspondientes libros el movimiento de entradas y salidas de las grasas y productos elaborados y comercializados por ellos.

Declaraciones

Art. 38. Al objeto de que esta Comisaría tenga conocimiento de las existencias y movimiento de los artículos regulados por la presente Circular, quedan obligados a la presentación de declaraciones los almazareros, almacenistas, exportadores, envasadores, refinadores, molturadores de semillas, extractores de aceite de orujo de aceituna y de semillas oleaginosas y los importadores de cualquier clase de aceite comestible.

Los datos que se reflejen en dichas declaraciones deberán coincidir exactamente con las anotaciones que figuren en los Libros de Almacén respectivos que se considerarán obligatorios para todos los industriales y comerciantes reseñados.

Plazo de presentación de las declaraciones

Art. 39. Las declaraciones a que se refiere el artículo anterior serán de carácter mensual y su presentación deberá hacerse durante los cinco primeros días de cada mes, referidas a las existencias y movimiento del mes anterior.

Los almazareros las presentarán por cuadruplicado ante los respectivos Ayuntamientos, los cuales devolverán un ejemplar sellado al interesado, conservando otro en las oficinas municipales y enviando los otros dos a la Jefatura Agronómica de la provincia y a la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes respectiva.

Los restantes industriales y comerciantes obligados a la presentación de declaraciones lo harán por duplicado ante la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes respectiva, la que devolverá al interesado uno de los ejemplares debidamente sellado.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos resumirán tales declaraciones en el parte modelo número 12, que habrán de enviar a esta Comisaría, Dirección Técnica de Recursos y Distribución, en la primera decena de cada mes.

Con independencia de las declaraciones mensuales que se mencionan, los industriales y comerciantes que se citan en el artículo anterior vendrán obligados a cumplimentar cuantas declaraciones les sean solicitadas por esta Comisaría General o sus Dependencias Provinciales.

Vigilancia y análisis

Art. 40. Esta Comisaría General vigilará periódicamente, a través de sus Delegaciones Provinciales, la calidad de los aceites en general y el paso de los envasados.

Los análisis de los aceites a que se refiere el artículo 25 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 13 de octubre de 1966 serán realizados de acuerdo con las normas que se dicten por esta Comisaría General, señalando las determinaciones a realizar por los laboratorios en orden a unificar los procedimientos técnicos en las actuaciones que se practiquen por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos.

Determinación de la responsabilidad

Art. 41. Para concretar la responsabilidad en que puedan incurrir los industriales y comerciantes que intervengan en el comercio del aceite envasado se entenderá que las infracciones que pudieran observarse han de ser atribuidas al envasado cuando el precinto de garantía se halle intacto, y al comerciante cuando teniendo la mercancía en su poder aparezca roto dicho precinto.

Sanciones

Art. 42. El incumplimiento de lo dispuesto en esta Circular será sancionado con arreglo a los preceptos de la Ley de 30 de septiembre de 1940 y demás disposiciones vigentes.

Posibles modificaciones

Art. 43. Esta Comisaría General se reserva el derecho de modificar durante la campaña 1966-1967 cuanto se establece en la presente Circular, en el caso de que las circunstancias lo aconsejen.

Entrada en vigor

Art. 44. La presente Circular será de aplicación para la campaña oleícola 1966-1967, que finalizará el 31 de octubre de 1967 y comenzará a regir a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Art. 45. Quedan derogadas las Circulares de esta Comisaría números 11/65, de fecha 29 de octubre de 1964 («Boletín Oficial del Estado» número 262, de 2 de noviembre de 1965), y 13/65, de fecha 18 de diciembre de 1965 («Boletín Oficial del Estado» número 308, de 25 de diciembre de 1965); los Oficios-Circulares 33/65, de fecha 25 de noviembre de 1965, y 36/65, de 30 de diciembre de 1965, y el Escrito-Circular número 3.133/75704, de fecha 13 de diciembre de 1965, así como cuantas normas se opongan a lo dispuesto en la presente Circular.

Madrid, 5 de noviembre de 1966.—El Comisario general, Enrique Fontana Codina

Para superior conocimiento: Excelentísimos señores Ministros Subsecretario de la Presidencia del Gobierno, de Industria, de Agricultura y de Comercio.

Para conocimiento y cumplimiento: Excelentísimos señores Gobernadores civiles, Delegados provinciales de Abastecimientos y Transportes e ilustrísimos señores Presidentes del Sindicato Nacional del Olivo y del Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales.

ANEXO A LA CIRCULAR 12/1966, DE 5-XI-1966

COMISARIA GENERAL
DE
ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES

En, a de de mil novecientos sesenta y; reunidos, de una parte, don, en su calidad de, en nombre y representación de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, y de otra, don, con domicilio en provincia de, en su calidad de, debidamente clasificado, representado legalmente en virtud de por don, con domicilio en, provincia de, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de octubre de 1966 («Boletín Oficial del Estado» número 264) por la que se regula la campaña aceitera 1966-1967, y en la Circular de esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes número 12/1966, de fecha 5 de noviembre, en la que se dictan normas para el desarrollo de la citada Orden de la Presidencia del Gobierno, otorgan de común acuerdo el presente

CONTRATO DE COMPRAVENTA DE ACEITE

con arreglo a las siguientes estipulaciones:

1.ª Don vende a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes las cantidades y clases de aceite a los precios y por los importes que a continuación se detallan:

Cantidad en kilogramos	Clase de aceite	Grado de acidez	Precio por kilogramo	Importe — Pesetas
			Total	

Los aceites adquiridos responderán a las características que para cada uno de ellos se señalan en los artículos 10, 11, 12 y 15 a 20, ambos inclusive, de la Circular de la Comisaría General de Abastecimientos número 12/1966, de fecha 5 de noviembre, de acuerdo con el Acta de recepción y conformidad número, extendida por, con fecha, que se une al presente contrato.

El importe total de la venta asciende a las figuradas pesetas con céntimos.

2.ª De acuerdo con lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 29 de octubre de 1966, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes pagará el importe de los aceites adquiridos una vez formalizado el presente contrato.

3.ª El aceite adquirido queda, en la cantidad y con las características que se fijan en el apartado primero del presente contrato, almacenado y a disposición de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes en los almacenes señalados por la misma, sites en, en la siguiente forma:

Número del depósito	Cantidad kilogramos	Acidez	Número del depósito	Cantidad kilogramos	Acidez
Totales			Totales		

4.ª Los precios de compra que se señalan en la estipulación primera del presente contrato se entenderán para mercancía situada en los almacenes que, de acuerdo con el artículo tercero, han sido señalados por esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

5.ª El presente contrato tiene carácter administrativo y, en consecuencia, las reclamaciones que puedan producirse por su incumplimiento deberán tramitarse y sustanciarse por la vía administrativa y, en su caso, dentro del procedimiento y actuación de la jurisdicción contencioso-administrativa.

Y en prueba de conformidad firman el presente documento ambos contratantes en la fecha «ut supra».

EL VENDEDOR,

EL COMPRADOR,