

Artículo segundo.—La Dirección General de Política Financiera estará integrada por las siguientes Subdirecciones Generales:

- a) Subdirección General de Financiación Interior y Mercado de Capitales.
- b) Subdirección General de Entidades Financieras.
- c) Subdirección General de Financiación Exterior.

Artículo tercero.—El Ministro de Hacienda adoptará las disposiciones y las medidas que sean necesarias para la ejecución del presente Decreto, que comenzará a regir el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinticuatro de julio de mil novecientos setenta.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Hacienda,
ALBERTO MONTREAL LUQUE

MINISTERIO DE COMERCIO

DECRETO 2270/1970, de 24 de julio, por el que se suspende parcialmente la aplicación de derechos arancelarios a la importación del algodón sin cardar ni peinar (P. A. 55.01) durante el periodo comprendido entre 11 de agosto y 31 de octubre de 1970

El nivel actual de los precios del algodón en los mercados exteriores, en relación con los que rigen en el mercado interior, unido a la necesidad de importar la citada fibra para atender el abastecimiento nacional, aconsejan suspender parcialmente los derechos arancelarios a la importación de algodón sin cardar ni peinar de la P. A. 55.01.

En virtud de la facultad concedida al Gobierno en el artículo sexto, apartado dos, de la vigente Ley Arancelaria, a propuesta del Ministro de Comercio, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veinticuatro de julio de mil novecientos setenta,

DISPONGO:

Artículo único.—En el período comprendido entre once de agosto y treinta y uno de octubre de mil novecientos setenta, se suspenden parcialmente los derechos arancelarios del algodón sin cardar ni peinar (P. A. 55.01) en la cuantía necesaria para que el tipo impositivo único aplicable sea del once por ciento ad valorem.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinticuatro de julio de mil novecientos setenta.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
ENRIQUE FONTANA CODINA

CIRCULAR número 7/70 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se disponen las normas técnicas sobre análisis de aceites por los laboratorios.

FUNDAMENTO

La necesidad de actualizar la Circular 5/68 de este Organismo, de fecha 26 de abril de 1968 («Boletín Oficial del Estado» número 106 del día 4 de mayo), sobre normas para la realización de análisis de aceites comestibles, incorporando a la misma aquellas pruebas analíticas que hoy se hacen imprescindibles para poder detectar ciertas adulteraciones, aconseja se recojan en la sistemática establecida por aquella disposición los análisis cualitativo y cuantitativo, por cromatografía gaseosa, de las fracciones de ácidos grasos y de esteroides, en los casos que se señalan en las especificaciones correspondientes. Unidas a dichas importantes determinaciones, que por la mencionada razón tienen que ser incluidas, se mantienen en

todo su vigor los motivos fundamentales de la citada Circular y su texto, con las ligeras modificaciones que recomienda la práctica del tiempo transcurrido desde que fué dictada, y cuya Circular se renueva en cumplimiento de las sucesivas Ordenes de la Presidencia del Gobierno en las que, al fijar anualmente las directrices para las campañas oleícolas, se dispone que los análisis a realizar por los laboratorios en materia de aceites comestibles han de ajustarse a los procedimientos técnicos que se establezcan previamente por esta Comisaría.

Tal decisión está indudablemente impuesta a fin de evitar toda disparidad de criterios en los boletines de análisis extendidos por los laboratorios, ya que, sin la existencia de estas normas, en unos se podría dar validez a una prueba determinada y en otros considerarla sin fuerza probatoria de fraude e incluso registrarse también dicha diferencia de apreciación entre los análisis inicial, contradictorio y dirimente practicados en un mismo expediente en tramitación.

Se pretende, por tanto, con ello mantener un trato de igualdad para todas las personas físicas y jurídicas implicadas en la industrialización y comercialización de los aceites en sus diferentes escalones, no sólo en el acto de la realización de los análisis, sino también en el momento en que deban sustanciarse las actuaciones para fijar la responsabilidad exigible por los fraudes puestos de manifiesto en los dictámenes de los laboratorios.

Con la unificación de las determinaciones a realizar en los análisis, se logra la ventaja de centrar todas las actuaciones en la comprobación de las características físico-químicas de los caldos reconocidos, por medio de unos procedimientos técnicos garantizados y reproducibles, que, por un lado, ofrezcan seguridad a la industria y al comercio de actividad honesta, y por otra parte, impidan subterfugios o salidas hábiles en razón al empleo de técnicas imperfectas.

Al mismo tiempo, al estar señaladas las especificaciones comerciales de los aceites, se puede verificar éstas en cualquier momento mediante la comprobación, por métodos previamente señalados, de que las muestras sometidas a investigación presentan las características físicas y químicas exigibles al producto de que se trata para ser vendido bajo la denominación comercial exhibida.

Lógicamente, las pruebas analíticas que se señalan en la presente Circular son de realización viable en los laboratorios normalmente dotados de material, por lo que no podrán ser utilizados aquellos que no estén en condiciones técnicas de efectuar las determinaciones que se exigen.

Por todo lo expuesto, esta Comisaría General dispone lo siguiente:

NORMAS SOBRE REALIZACIÓN DE ANÁLISIS

A partir del día siguiente al de la publicación de esta Circular en el «Boletín Oficial del Estado», todos los análisis de aceites comestibles que se recaben de los laboratorios a efectos del cumplimiento de cualquier aspecto relacionado con las normas reguladoras de las campañas oleícolas y de su desarrollo, deberán ser realizados con arreglo a las normas que se señalan a continuación, siguiendo las técnicas indicadas.

De la misma forma, en los análisis contradictorios deberán efectuarse estos procedimientos analíticos, y en caso de discrepancia, incluso basada en la interpretación de las determinaciones, el análisis dirimente se encomendará a un centro especializado de ámbito nacional que, a la vista de los análisis inicial y contradictorio, someterá la muestra de aceite, en primer lugar, a las mismas pruebas efectuadas anteriormente, y en el caso de que considere que los resultados no garantizan la composición y características que definen el producto, podrá realizar aquellas técnicas adecuadas que estime más eficientes para emitir su dictamen.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

1. Caracteres organolépticos.

Deberán observarse en todas las muestras de aceite que reciban los laboratorios, aunque sólo se hará constar en el boletín correspondiente cuando se aprecien características anormales o en el caso de que se solicite expresamente.

Los caracteres organolépticos correctos para toda clase de aceites serán los siguientes:

- Aspecto limpio y transparente, mantenidos a una temperatura de 20° ± 2° C durante un periodo de veinticuatro horas.
- Olor y sabor normales, según el tipo de aceite y con sus aromas propios y característicos, sin que se adviertan en ningún caso síntomas organolépticos de rancidez.