

Este Ministerio, en uso de las facultades que le confiere la Ley de 18 de octubre de 1942, dispone:

Artículo 1.º Los artículos 36 y 51 de la Reglamentación Nacional de Trabajo en la Industria de Fabricación de Pastas para Sopa de 30 de septiembre de 1948, en su vigente texto, quedan modificados en la siguiente forma:

«Art. 36. La remuneración mínima del personal incluido en esta Reglamentación está constituida por los salarios base que en razón a las respectivas categorías profesionales se expresan a continuación en la primera columna de la tabla.

Con independencia de dichos salarios y para estimular la asistencia al trabajo, se establece un Plus de actividad de la cuantía que para cada categoría figura en la segunda columna de la misma tabla, que únicamente se percibirá en los días de asistencia efectiva al trabajo en jornada normal o recuperada, que no repercutirá en las horas extraordinarias ni en las gratificaciones del 18 de Julio y Navidad.»

Categoría profesional	Salario base	Plus de actividad
<b>Mensual</b>		
<b>GRUPO A) TÉCNICOS</b>		
<b>a) Técnicos titulados:</b>		
Técnico Jefe .....	10.380	2.560
Técnico .....	8.610	2.016
Ayudante Técnico Sanitario .....	6.570	1.700
<b>b) Técnicos no titulados:</b>		
Maestro de fabricación .....	7.500	2.366
Encargado de sección .....	6.570	1.638
Auxiliar de laboratorio .....	5.580	1.020
<b>GRUPO B) EMPLEADOS</b>		
<b>Subgrupo 1.º Administrativos</b>		
Jefe de Sección .....	7.500	2.539
Jefe de Negociado .....	7.500	2.100
Oficial de primera .....	6.120	1.740
Oficial de segunda .....	6.120	1.190
Auxiliar .....	5.580	500
Aspirante de 14 a 15 años .....	2.160	354
Aspirante de 16 años .....	4.420	135
Aspirante de 17 años .....	3.420	546
<b>Subgrupo 2.º Empleados mercantiles</b>		
Jefe de Ventas .....	6.120	1.580
Viajante .....	6.120	—
Corredor de plaza .....	6.120	—
<b>GRUPO C) OBREROS</b>		
<b>Subgrupo 1.º Profesionales de oficio. En oficio Prensistas, Amasadores y tendido y secado</b>		
<b>Diario</b>		
Oficial de primera .....	200	30
Oficial de segunda .....	200	20
Ayudante .....	195	10
Aprendiz de 14 y 15 años .....	72	27
Aprendiz de 16 años .....	114	16
Aprendiz de 17 años .....	114	31
Aprendiz de más de 18 años .....	186	—
<b>Subgrupo 2.º Peonaje</b>		
Peón .....	196	10
<b>Subgrupo 3.º Oficios varios</b>		
Mecánico .....	200	30
Chófer de primera .....	200	30
Chófer de segunda .....	200	20
Carpintero .....	200	30
Electricista .....	200	30
Repartidor .....	200	20
Fogonero .....	200	20

Categoría profesional	Salario base	Plus de actividad
<b>Diario</b>		
<b>Subgrupo 4.º Personal de empaquetado</b>		
Empaquetador de primera .....	200	5
Empaquetador de segunda .....	200	—
Ayudante .....	195	—
Aprendiz de 14 a 15 años .....	72	17
Aprendiz de 16 años .....	114	6
Aprendiz de 17 años .....	114	21
Aprendiz de 18 años ó mas .....	186	—
<b>GRUPO D) SUBALTERNOS</b>		
Almacenero .....	186	30
Embañador y Basculero .....	186	20
Portero .....	186	20
Ordenanza .....	186	20
Guarda, Sereno o Vigilante .....	186	20
Teléfono .....	186	20
Cobrador .....	186	20
Mujer de limpieza .....	186	—

«Art. 51. La cuantía de las gratificaciones de 18 de Julio y Navidad se eleva a veinticinco días de retribución cada una, siguiendo por lo demás en vigor el texto de este artículo en su actual redacción.»

Art. 2.º Las mejoras económicas que esta Orden establece podrán ser absorbidas o compensadas con cualesquiera otras que en la actualidad existan, concedidas voluntariamente por las Empresas o legalmente convenidas.

Art. 3.º La Reglamentación Nacional de Trabajo en la Industria de Fabricación de Pastas para Sopa de 30 de septiembre de 1948, en su vigente texto, sigue en vigor en todo aquello que no se oponga a lo que esta Orden establece.

Art. 4.º La presente Orden se publicará en el «Boletín Oficial del Estado» y surtirá efectos desde el día 1 del mes siguiente al de su publicación.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a V. I.  
Madrid 27 de julio de 1973.

DE LA FUENTE

Hmo. Sr. Director general de Trabajo.

ORDEN de 27 de julio de 1973 por la que se modifica el cuadro de retribuciones de las Normas complementarias de la Reglamentación de Trabajo de Confiterías para las Industrias elaboradoras de Helados y Horchatas

Ilustrísimo señor:

Para actualizar las retribuciones del personal ocupado por las Industrias de Helados y Horchatas, el Sindicato Nacional de Alimentación, previo acuerdo unánime de sus Agrupaciones de Empresarios y de Trabajadores y Técnicos, solicita la modificación de las correspondientes normas reglamentarias.

En base pues a dicha petición y a propuesta de la Dirección General de Trabajo,

Este Ministerio, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley de 16 de octubre de 1942, dispone:

Artículo 1.º El apartado 6.º de la Orden de 4 de noviembre de 1948, por la que se aprobaron las normas complementarias de la Reglamentación Nacional de Trabajo en las Industrias de Turrón y Mazapan y en los Obradores de Confitería, Pastelería y Masas Fritas de 21 de mayo del mismo año, en su vigente texto, reguladoras de las condiciones de trabajo en las Industrias dedicadas a la elaboración de Helados y Horchatas, queda redactado en la siguiente forma:

«6.º Con independencia del salario base consignado en las tablas que a continuación figuran, y para estimular la asistencia al trabajo, se establece un Plus de actividad que se percibirá

únicamente en los días efectivamente trabajados, fiestas recuperables, que sean recuperadas y en vacaciones, teniéndose en cuenta para el cálculo de las horas extraordinarias:

Categoría	Salario base	Plus actividad
Mensual		
<b>GRUPO A) TÉCNICOS</b>		
Técnico titulado .....	10.380	1.220
Jefe de fabricación .....	8.610	900
Encargado general .....	7.500	900
Encargado de Sección .....	7.500	450
Auxiliar de laboratorio .....	6.000	450
<b>GRUPO B) SUBALTERNOS</b>		
Jefe de almacén .....	5.580	300
Cobrador .....	5.580	—
Telefonista .....	5.580	—
<b>GRUPO C) OBREROS</b>		
<i>Apartado a) Oficinos propios</i>		
Diario		
Oficial de primera .....	200	20
Oficial de segunda .....	200	15
Jarabista .....	200	15
Fogonero .....	200	20
<i>Apartado b) Oficinos auxiliares</i>		
Oficial de primera .....	200	20
Oficial de segunda .....	200	15
Oficial de tercera .....	185	10
<i>Apartado c) Peones especializados</i>		
Decorador .....	185	5
Empaquetador y Bañador .....	185	5
<i>Apartado d) Peones</i>		
Peón .....	185	10

Art. 2.º Las mejoras económicas que esta Orden establece podrán ser absorbidas y compensadas con cualesquiera otras actualmente existentes concedidas voluntariamente por las Empresas o legalmente convenidas, sin perjuicio del respeto con carácter personal, de las condiciones más beneficiosas que estuvieran formalmente reconocidas.

Art. 3.º Las normas complementarias de 4 de noviembre de 1948 a que se refiere el artículo 1.º, seguirán vigentes en todo aquello que no resulte modificado por esta Orden.

Art. 4.º La presente Orden se publicará en el «Boletín Oficial del Estado» y surtirá efectos desde el día primero del mes siguiente al de su publicación.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a V. I.  
Madrid, 27 de julio de 1973.

DE LA FUENTE

Hmo. Sr. Director general de Trabajo.

## MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 28 de julio de 1973 sobre Normas Reguladoras del Tomate Fresco.

Ilustrísimo señor:

El desarrollo de la última campaña de tomate fresco ha demostrado el alto grado de adaptación de las normas hasta ahora vigentes para tratar los múltiples problemas que plantea su exportación.

No obstante, la evolución del mercado de una parte, la necesidad de poner al día las normas técnicas de otra, sin olvidar la propia experiencia acumulada, han exigido modificaciones tales como la consideración, dentro de los tipos exportables, del tomate «oblongo» o bien la ampliación del período de regulación de envíos a principios de octubre.

Finalmente, se ha estimado conveniente incluir, entre otras, una serie de medidas conducentes a lograr una más completa información en destino y un más eficaz control de determinadas modalidades de exportación.

En vista de cuanto antecede, a propuesta de la Dirección General de Exportación, previo informe de la Secretaría General Técnica de este Ministerio y oído el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, tengo a bien disponer las siguientes:

### NORMAS

#### SECCION PRIMERA. NORMAS DE CALIDAD

##### I. Definición del producto

La presente norma afecta a los frutos frescos de las variedades de tomate (*Lycopersicon Esculentum*, Mill.) destinados a ser entregados al consumidor en estado natural, excluyéndose los tomates destinados a la transformación.

Según su forma, se distinguen tres tipos comerciales de tomate:

- «Redondos lisos» (esféricos o discoidales).
- «Asurcados».
- «Oblongos».

##### II. Características de calidad

###### A. Generalidades

En este capítulo se definen las características y condiciones que deben reunir los tomates frescos destinados a la exportación en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

###### B. Características mínimas

En todas las categorías, y a reserva de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los tomates deben ser:

- Enteros.
- De aspecto fresco.
- Sanos; se excluyen, cualquiera que sea su causa, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios; prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Desprovistos de humedad exterior anormal.
- Carentes de olor o sabor extraño.

El desarrollo y grado de madurez debe ser tal que permita a los tomates soportar el transporte, la manipulación, la conservación en buenas condiciones hasta el momento del consumo y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino, siempre que no se opongan a las presentes normas.

Según su madurez comercial, el tomate destinado a la exportación se clasificará en tres grados, cuyas denominaciones, características y símbolos distintivos serán los siguientes:

- En viraje.

El fruto habrá completado su desarrollo y presentará exteriormente una tonalidad entre amarillo y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de la superficie del mismo. El símbolo distintivo será una «V».

- Anaranjado o pintón.

El tomate presentará una tonalidad que puede variar entre los colores rosa y rojo anaranjado en una extensión que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo será una «X».

- Rojo o maduro.

La coloración del fruto variará entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso la pulpa debe ser firme y consistente. El símbolo será una «M».