

BASE IMPONIBLE		20
REDUCCIONES POR MINIMOS EXCEPTO BASE LIQUIDABLE		
Contribuyente soltero o viudo		
Contribuyente casado (matrimonio)		
Por.....hijos, a 500.000 pesetas		
Por.....hijos, a 1.000.000 de pesetas		
TOTAL REDUCCIONES	21	
BASE LIQUIDABLE (20) - (21)	22	
BASE LIQUIDABLE		
Porción de base liquidable comprendida entre	Bases parciales	C Pesetas
0 y 25 millones (al 0,20 %)	
25 y 50 millones (al 0,30 %)	
50 y 100 millones (al 0,45 %)	
100 y 250 millones (al 0,65 %)	
250 y 500 millones (al 0,85 %)	
500 y 1.000 millones (al 1,10 %)	
1.000 y 1.500 millones (al 1,35 %)	
1.500 y 2.500 millones (al 1,70 %)	
Más de 2.500 en adelante (al 2,00 %)	
Suma base liquidable (22)	Cuota íntegra	23
DEDUCCIONES CUOTAS DEL EXTRANJERO		
Tipo medio de gravamen: $\frac{(23) \times 100}{(22)}$ %		
a) Importe efectivo satisfecho en el extranjero		
b) % s/ bienes y derechos en el extranjero		
A deducir: cantidad menor		24
	Cuota líquida (23) - (24)	25
LÍMITE DE CUOTAS A INGRESAR		
Cuota íntegra del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas	26	
Parte de cuota íntegra del Impuesto Extraordinario sobre el Patrimonio de las Personas Físicas susceptible de limitación	27	
Suma de cuotas (26) + (27)	28	
Límite de cuotas a ingresar: 55 % s/ base imponible del I. R. P. F.	29	
Exceso sobre el límite anterior, no ingresable por el I. E. P. F. (28) - (29)	30	
Cuota líquida a ingresar (25) - (30)	31	

MINISTERIO DE AGRICULTURA

1206

REAL DECRETO 3006/1979, de 7 de diciembre, sobre regulación de procesos industriales en el sector del aceite de oliva.

La experiencia obtenida en los últimos tiempos en orden a la defensa de la calidad de los aceites comestibles y a la lucha contra la comisión de fraudes en su elaboración y comercialización aconseja, para una mayor eficacia en la labor y, especialmente, en la protección del aceite de oliva, regular debidamente los procesos industriales. Sin olvidar los controles analíticos, que sobre los aceites destinados al consumo se vienen realizando, es indispensable la intervención de la administración, regulando la actividad de las industrias y restringiendo al mínimo imprescindible los tratamientos que pueden aplicarse, con el fin de obtener la mayor calidad de aquéllos. La similar composición de las distintas clases de aceite dificulta la identificación analítica de las mezclas y posibilita, a través de procesos tecnológicos la modificación de sus componentes.

Por estas razones, además de limitar tales procesos industriales, se establece otra serie de cautelas, cuales son el marcado de determinados aceites susceptibles de sustituir al de oliva, su control documental, la prohibición de manipulación de distintas clases de ellos de forma simultánea en los mismos locales, la previa autorización y registro de los productos precisos para los tratamientos, todas ellas tendentes a impedir tanto las mezclas de aceites y grasas en los supuestos que la legislación vigente prohíbe como la modificación de la composición de los aceites.

Por último, la exigencia de una calidad suficiente en los productos elaborados y los imperativos técnicos regulados por el Código Alimentario Español hacen necesario establecer los condicionados técnicos descritos para este tipo de industrias.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día siete de diciembre de mil novecientos setenta y nueve,

DISPONGO:

Artículo primero.—Se autorizan, con carácter general, en los aceites de oliva, de orujo y de semillas destinados al consumo humano los siguientes tratamientos:

- a) La clarificación por un proceso mecánico: Sedimentación, centrifugación o filtración.
- b) La desmucilagínación por los anteriores métodos o mediante el empleo de productos debidamente autorizados.
- c) La desacidificación del aceite por neutralización con lejías acuosas alcalinas o por procedimientos físicos, previamente autorizados, que no aporten al aceite modificación distinta de la ocasionada por el procedimiento de neutralización.
- d) La decoloración con tierras decolorantes o con otros productos debidamente autorizados.
- e) La desodorización por tratamientos en corriente de vapor de agua.

Artículo segundo.—Los procedimientos físicos de desacidificación y cualquier otro tratamiento que se pretenda realizar en los aceites de oliva, de orujo o de semillas deberán ser autorizados por el Ministerio de Agricultura, previo informe de los Ministerios de Industria y Energía, de Sanidad y Seguridad Social y de Comercio y Turismo.

El Ministerio de Agricultura podrá solicitar del interesado toda la información técnica, así como la realización de las pruebas y análisis que considere oportunos, para la aprobación del tratamiento.

Artículo tercero.—Se considera refinado todo aceite que mediante tratamientos autorizados haya sido neutralizado, decolorado y desodorizado.

Artículo cuarto.—En el tratamiento de los aceites de oliva, de orujo y de semillas queda prohibida cualquier práctica distinta de las señaladas en los artículos primero y segundo, con siderándose, a efectos de sanción, de especial gravedad lo siguiente:

- a) La realización de cualquier práctica que suponga alteración de la composición del aceite distinta de la ocasionada por los tratamientos específicamente autorizados en el artículo primero.
- b) El empleo de cualquier producto sin la debida autorización y registro.
- c) La neutralización por medios o con sustancias distintas de las autorizadas.
- d) La existencia de instalaciones que permitan tratamientos distintos de los autorizados.
- e) La mezcla de aceites, salvo los casos en que esté expresamente autorizada por la legislación vigente.

Artículo quinto.—Se prohíbe el depósito y tenencia en toda clase de locales destinados al tratamiento o almacenamiento de aceites de oliva, de orujo o de semillas, de cualquier producto cuyo empleo no esté expresamente autorizado, de acuerdo con lo establecido en los artículos primero y segundo, y que no esté inscrito en el Registro a que se refiere el artículo siguiente.

Artículo sexto.—Los productos destinados a emplearse en el tratamiento de los aceites exigen la previa autorización del Ministerio de Agricultura y la inscripción de los mismos en el Registro correspondiente, sin perjuicio, en su caso, de las competencias atribuidas al Ministerio de Sanidad y Seguridad Social por la legislación vigente, tales como las correspondientes contempladas en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto.

Artículo séptimo.—En los locales en que se lleve a cabo la obtención o tratamientos de aceite de oliva, en tanto se produzca, manipule o haya existencia del mismo, queda prohibida la tenencia de grasas o aceites de otras clases.

Artículo octavo.—Uno. En las industrias destinadas a la hidrogenación o esterificación de grasas o aceites, así como en cualquier industria de tratamiento de tales productos, subproductos o derivados para usos industriales, se prohíbe la existencia de aceite de oliva.

Dos. Los locales de las citadas industrias mantendrán independencia absoluta y sin comunicación más que a través de la vía pública de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen aceites de oliva, de orujo o de semillas.

Artículo noveno.—Por el Ministerio de Agricultura se dictarán las normas relativas a la exigencia de Libros Registro de productos y documentación preceptiva para la circulación de aquellas clases de aceites y subproductos que se considere necesario, así como para establecer el marcado y desnaturalización, en su caso, de los mismos.

Artículo décimo.—Es competencia del Ministerio de Industria y Energía el control de la fabricación, circulación y destino de la glicerina, así como de los aceites esterificados o de síntesis.

Artículo undécimo.—Las infracciones a lo dispuesto en el presente Real Decreto se sancionarán de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto tres mil seiscientos veintinueve/mil novecientos setenta y siete, de nueve de diciembre, sobre regulación, clasificación y condicionado de las industrias agrarias, y el Decreto dos mil ciento setenta y siete/mil novecientos setenta y tres, de doce de julio, por el que se regulan las sanciones por fraudes en productos agrarios.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las industrias de obtención o tratamiento de aceites comestibles que tengan establecidos procesos de manipulación distintos de los previstos en el artículo primero del presente Real Decreto deberán acomodar sus instalaciones a la presente normativa en el plazo de un año, contado a partir de la entrada en vigor de la misma.

Las autorizaciones a que se refiere el artículo segundo podrán solicitarse del Ministerio de Agricultura a partir de dicha entrada en vigor, tanto para las instalaciones existentes como para las de nueva creación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Ministerio de Agricultura para dictar las disposiciones necesarias para la aplicación y desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Segunda.—Queda derogado cuanto se oponga, en disposiciones de igual o inferior rango, a lo establecido en el presente Real Decreto, que entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a siete de diciembre de mil novecientos setenta y nueve.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura,
JAIME LAMO DE ESPINOSA
Y MICHELS DE CHAMPOURCIN

M^o DE COMERCIO Y TURISMO

1207

ORDEN de 7 de enero de 1980 por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de ajos.

Ilustrísimos señores:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior de los ajos y las modificaciones adoptadas en las normas de calidad para el comercio internacional, aprobadas en Gine-

bra por la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de la norma actual para estos bulbos.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, y oído el Sector interesado, este Ministerio a tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dicha hortaliza.

I. NORMA TECNICA

1.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a los ajos de las variedades (cultivares) de la especie «*Allium sativum* L.», destinados al consumo en estado fresco, semiseco o seco, con exclusión de los ajos destinados a la transformación.

Frescos.—Se entiende por ajo fresco el producto cuyo tallo se presenta en verde y la túnica o película exterior del bulbo está todavía en estado fresco.

Semiseco.—Se considera ajo semiseco aquel en el que el tallo y la túnica exterior del bulbo no están completamente secos.

Secos.—Se entiende por ajo seco aquel cuyo tallo y túnica exterior del bulbo y la que envuelve cada diente están completamente secas.

1.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los ajos en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

1.2.1. Características mínimas.

Los ajos deben presentarse:

- Enteros.
- Firmes.
- Sanos: se excluyen los bulbos afectados de podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de daños causados por heladas o el sol.
- Exentos de señales de moho.
- Exentos de brotes visibles desde el exterior.
- Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal.

Los ajos estarán en una fase de desarrollo, que les permita soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada a destino en condiciones satisfactorias.

1.2.2. Clasificación.

Los ajos se clasificarán en las tres categorías siguientes:

a) Categoría «extra».

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la coloración típica de la variedad a que pertenecen.

Además habrán de:

- Tener forma regular.
- Estar bien limpios.
- Carecer de defectos, con excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no afecten a la calidad, al aspecto general, ni a su presentación en el embalaje.

Los dientes deben estar prietos.
Las raíces deben estar cortadas a ras del bulbo para los ajos secos.

b) Categoría «I».

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Además habrán de tener:

- Forma bastante regular, admitiéndose ligeras deformaciones.
- Coloración normal con relación a la variedad a que pertenecen.

Pueden presentar pequeños desgarros de la película exterior del bulbo.

Los dientes deben estar suficientemente prietos.

c) Categoría «II».

En esta categoría se incluyen los ajos que no pueden ser clasificados en categorías superiores, pero que responden a las características mínimas anteriormente definidas, conservando sus características esenciales de calidad y presentación, pueden tener los defectos siguientes:

- Desgarros de la película exterior del bulbo.
- Lesiones de origen mecánico cicatrizadas y leves magulladuras no susceptibles de perjudicar su conservación.