

Acido clorhídrico concentrado.  
Alcohol etílico.  
Eter etílico.

**Método:**

1. Pesar aproximadamente 2 gr (con precisión de cuatro decimales) de pimentón previamente desengrasado\*.
2. Colocar en un matraz de 500 cm<sup>3</sup> y añadir 200 cm<sup>3</sup> de la disolución de sulfúrico de 1,25 por 100.
3. Hervir a reflujo durante treinta minutos evitando la formación de espuma y que los sólidos se adhieran a las paredes.
4. Añadir 200 cm<sup>3</sup> de la disolución de hidróxido sódico (2,5 por 100) (p/v).
5. Filtrar a través de crisol de Gooch con lecho de amianto previamente calcinado y tarado (P<sub>6</sub>).
6. Lavar sobre dicho crisol según la siguiente secuencia:
  - a) 10 cm<sup>3</sup> de ácido clorhídrico.
  - b) 150 cm<sup>3</sup> de agua (en tres porciones de 50 cm<sup>3</sup>).
  - c) 40 cm<sup>3</sup> de alcohol etílico (en dos porciones de 20 cm<sup>3</sup>).
  - d) 40 cm<sup>3</sup> de éter etílico (en dos porciones de 20 cm<sup>3</sup>).
7. Enfriar en desecador\*\* y pesar\*\*\* (P<sub>7</sub>) (hasta pesada constante).
8. Incinerar en mufla a 600 ± 20° C.
9. Enfriar en desecador y pesar (P<sub>10</sub>).

$$\text{Porcentaje fibra bruta} = \frac{P_{FC} - P_c}{P_M} \times 100$$

P<sub>FC</sub> = Peso de (fibra bruta + cenizas) = P<sub>7</sub> - P<sub>6</sub>.  
P<sub>c</sub> = Peso de cenizas = P<sub>10</sub> - P<sub>6</sub>.

\* Puede proceder de la determinación de extracto etéreo.  
\*\* Tiempo orientativo: 2  
\*\*\* Por diferencia con la tara del crisol podemos obtener el valor de (fibra bruta + cenizas).

**E. Extracto etéreo**

Extracto etéreo total

**Material:**

Balanza analítica.  
Extractor Soxhlet.  
Cápsula de porcelana.  
Reactivo:  
Eter etílico.

**Método:**

1. Pesar 2 g\* de pimentón.
2. Colocar la muestra en un cartucho desecado previamente y tarado.
3. Añadir al matraz del Soxhlet éter etílico suficiente\*\*.
4. Proceder a la extracción durante cuarenta y cinco minutos\*\*\*.
5. Transcurrido dicho tiempo, retirar el cartucho, colocarlo en estufa o desecador a vacío.
6. Determinar el peso.
7. Calcular el residuo total por diferencia respecto al peso inicial del cartucho tarado.
8. En base al punto 7, obtener el valor numérico del extracto etéreo.
9. Referir el extracto etéreo total sobre materia seca en porcentaje.

$$EE (\text{porcentaje}) = \frac{P_{MS} - P_{ME}}{P_{MS}} \times 100$$

P<sub>ME</sub> = Peso neto de la muestra después de realizadas las operaciones del 1 al 6 (a. i.).  
P<sub>MS</sub> = Peso inicial de muestra al que se le ha descontado el contenido en humedad previamente obtenido = P<sub>M</sub> (1 - porcentaje H).

\* Si se prevé utilizar el residuo de extracción con éter para el análisis de fibra bruta, se recomienda partir de 3 ó 4 grs del pimentón original.

\*\* Volumen orientativo: dos veces la capacidad del cuerpo de extracción.

\*\*\* Auméntese el tiempo si se observa que el disolvente que llena el cuerpo del Soxhlet sigue coloreado.

**F. Humedad**

**Material:**

Balanza analítica.  
Aparato «Dean Stark».  
Placa calefactora.

**Reactivos:**

Benceno.

**Método:**

1. Pesar 30 gr de pimentón (PM).
2. Colocar la muestra en el aparato «Dean Stark».
3. Añadir 200 cc de benceno saturado.

4. Destilar a marcha moderada (una o dos gotas por segundo), recogiendo el destilado en el recipiente graduado.

La temperatura de destilación será constante, igual al punto de ebullición del disolvente. Punto de ebullición del benceno = 80° C.

5. Interrumpir el calentamiento cuando se observe que no se destila más agua y sólo condensa disolvente\*.

6. Esperar unos minutos hasta que quede definido el límite entre las capas de disolvente y el agua.

7. Leer el volumen de la capa acuosa (V).

8. Indicar la humedad en porcentaje.

$$H \text{ en porcentaje} = 100 \times \frac{V}{P_M}$$

\* Arrastrar cuidadosamente con benceno las gotas adheridas a las paredes del refrigerante a fin de que éstas puedan ser medidas.

**G. Peso contenido efectivo**

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos:

a) La media del contenido efectivo de los envases examinados no será inferior a la cantidad nominal que figura en su etiqueta.

b) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado, de acuerdo con el cuadro siguiente:

Cantidad nominal (masa nominal en gramos)	Errores máximos por defecto tolerados en el contenido de un envase	
	En porcentaje masa nominal	En gramos
5 a 50	9	—
50 a 100	—	4,5
100 a 200	4,5	—
200 a 300	—	9
300 a 500	3	—
500 a 1.000	—	15
1.000 a 10.000	1,5	—
10.000 a 15.000	—	150
Superior a 15.000	1,0	—

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de peso para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento se redondearán por exceso a la décima de gramo.

27283

ORDEN de 13 de octubre de 1983 sobre fijación del derecho compensatorio variable para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y las Ordenes ministeriales de Hacienda de 24 de mayo de 1973 y de Comercio de 13 de febrero de 1975,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho compensatorio variable para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Posición estadística	Pesetas Tm neta
Atún blanco (fresco o refrigerado) .....	03.01.23.1	50.000
	03.01.23.2	50.000
	03.01.27.1	50.000
	03.01.27.2	50.000
	03.01.31.1	50.000
	03.01.31.2	50.000
	03.01.34.1	50.000
	03.01.34.2	50.000
	03.01.83.0	50.000
	03.01.83.6	50.000
	Atunes (los demás) (frescos o refrigerados) .....	03.01.21.1
03.01.21.2		20.000
03.01.22.1		20.000
03.01.22.2		20.000
03.01.24.1		20.000
03.01.24.2		20.000
	03.01.25.1	20.000
	03.01.25.2	20.000

Producto	Posición estadística	Pesetas Tm neta	Producto	Posición estadística	Pesetas Tm neta
	03.01.26.1	20.000		03.03.49.3	25.000
	03.01.26.2	20.000		03.03.51	25.000
	03.01.28.1	20.000		03.03.59.3	25.000
	03.01.23.2	20.000	Cafalópodos frescos o refrige-		
	03.01.29.1	20.000	rados .....	03.03.81.3	15.000
	03.01.29.2	20.000		03.03.91.4	15.000
	03.01.30.1	20.000		03.03.93.3	15.000
	03.01.30.2	20.000		03.03.93.4	15.000
	03.01.32.1	20.000		03.03.95.2	15.000
	03.01.32.2	20.000		03.03.95.3	15.000
	03.01.34.3	20.000		03.03.97.2	15.000
	03.01.34.9	20.000		03.03.97.3	15.000
	03.01.83.1	20.000		03.03.99.2	15.000
	03.01.83.6	20.000		03.03.99.3	15.000
Bonitos y afines (frescos o re-	03.01.80.1	50.000	Pota congelada de la especie		
frigerados) .....	03.01.80.2	50.000	Omnastrephes sagittatus		
	03.01.83.4	50.000	(excepto tubo) .....	03.03.73.1	5.000
	03.01.83.9	50.000	Demás pota congelada (ex-		
Sardinias frescas o refrige-			cepto tubo) .....	03.03.75.1	5.000
radas .....	03.01.37.1	12.000		03.03.77.1	5.000
	03.01.37.2	12.000	Tubo de pota congelada de		
	03.01.83.2	12.000	la especie Omnastrephes		
	03.01.83.7	12.000	sagittatus .....	03.03.73.2	12.500
Anchoa, boquerón y demás			Tubo de pota congelada de		
engraulidos frescos o refri-			las demás especies .....	03.03.75.2	12.500
gerados .....	03.01.66.1	20.000		03.03.77.2	12.500
	03.01.66.2	20.000	Otros cefalópodos congelados.	03.03.71	10
	03.01.83.3	20.000		03.03.77.9	10
	03.01.83.8	20.000		03.03.79	10
Rabil congelado .....	03.01.21.3	70.000		03.03.81	10
	03.01.22.3	70.000		03.03.89.1	10
	03.01.25.3	70.000	Lenguado fresco .....	03.01.78.1	70.000
	03.01.26.3	70.000	Lenguado refrigerado .....	03.01.78.2	70.000
	03.01.29.3	70.000	Merluza y pescadilla frescas	03.01.74.1	30.000
	03.01.30.3	70.000	Merluza y pescadilla refrige-		
	03.01.36.2	70.000	radas .....	03.01.74.2	30.000
	03.01.90.2	70.000	Centollos vivos .....	03.03.37.2	70.000
Atún blanco (congelado) ...	03.01.23.3	70.000			
	03.01.27.3	70.000			
	03.01.31.3	70.000			
	03.01.36.1	70.000			
	03.01.90.1	70.000			
Otros atunes congelados .....	03.01.24.3	20.000			
	03.01.29.3	20.000			
	03.01.32.3	20.000			
	03.01.36.9	20.000			
	03.01.90.9	20.000			
Bonitos y afines congelados.	03.01.81.1	70.000			
	03.01.97.2	70.000			
Bacalao congelado .....	03.01.50	4.000			
	03.01.84	4.000			
Merluza y pescadilla (conge-	03.01.75	10.000			
ladas) .....	03.01.92.1	10.000			
	03.01.92.2	10.000			
Sardinias congeladas .....	03.01.38	5.000			
	03.01.97.3	5.000			
Anchoa, boquerón y demás	03.01.67	20.000			
engraulidos congelados ....	03.01.97.1	20.000			
Bacalao seco, sin salar .....	03.02.11	17.000			
Bacalao seco, salado .....	03.02.12	17.000			
Bacalao sin secar, salado o					
en salmuera .....	03.02.13	12.000			
Otros bacalaos secos, salados					
o en salmuera .....	03.02.20.1	12.000			
Filetes de bacalao secos, sa-					
lados .....	03.02.22.1	18.000			
Filetes de bacalao sin secar,					
salados o en salmuera .....	03.02.22.2	13.000			
Anchoa y demás engraulidos					
sin secar, salados o en sal-					
muera (incluso en filetes).	03.02.15.1	20.000			
	03.02.15.9	20.000			
	03.02.29.1	20.000			
Langostas congeladas .....	03.03.12.6	25.000			
	03.03.12.7	25.000			
	03.03.12.8	25.000			
	03.03.12.9	25.000			
Otros crustáceos congelados	03.03.23.1	25.000			
	03.03.31	25.000			
	03.03.41.3	25.000			
	03.03.47.1	25.000			

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta su modificación.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a V. I. muchos años.  
Madrid, 13 de octubre de 1983.

BOYER SALVADOR

Ilmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.

27284

ORDEN de 13 de octubre de 1983 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y la Orden ministerial de fecha 14 de diciembre de 1972.

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos: