

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

2215 REAL DECRETO 3360/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1977, de 25 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías, en la que se tenga en cuenta las experiencias acumuladas.

En su virtud, oídas los representantes de las organizaciones profesionales afectadas, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 30 de noviembre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencias de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Durante el mismo período de tiempo se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres o precintos, no pudiéndose efectuar a partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales si no es ajustándose a las exigencias de la presente Reglamentación.

Tercera.—El etiquetado de los envases cuyos prototipos han sido objeto de aprobación anterior por la Orden ministerial de 25 de octubre de 1966 (*Boletín Oficial del Estado* del 29) podrá ser modificado conservando el número de registro ya concedido, sin más restricciones que la adaptación de textos del etiquetado a la nueva Reglamentación, siempre que se conserven las características físico-químicas y geométricas del envase.

Cuarta.—Los artículos 5.1 y 10.8, e), de la adjunta Reglamentación entrarán en vigor a partir de la publicación de la lista positiva de aditivos de aplicación en las aguas potables de consumo público.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada expresamente la Orden de Presidencia de 25 de octubre de 1966 y cuantas disposiciones legales de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 30 de noviembre de 1983.

JUAN CARLOS R

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUNOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LEJIAS

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por lejías y fijar con carácter obligatorio normas de fabricación, comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos.

Será de aplicación también a los productos importados. Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, envasadores y comerciantes de lejías para uso doméstico, en colectividades y en industrias relacionadas con la alimentación y, en su caso, a los importadores de dichos productos con destino directo a los usos antes enunciados, siendo de aplicación en todo el territorio nacional.

Se considerarán fabricantes, envasadores y comerciantes de lejías para uso doméstico, en colectividades y en industrias relacionadas con la alimentación, a todas las personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dediquen su actividad a la obtención, envasado, manipulación o comercio de los productos definidos y clasificados en los artículos 2.º y 3.º, respectivamente, de esta Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y clasificaciones

Art. 2.º *Definiciones.*

2.1 Cloro activo.—Es un término usado para expresar el poder oxidante del cloro contenido en las lejías descritas en esta Reglamentación. Se expresa en gramos de cloro activo por litro (g Cl/l).

La determinación del cloro activo se realizará por el método establecido en el anejo I.

2.2 Lejías.—Se entiende por lejías las soluciones de hipoclorito alcalino con un contenido de cloro activo no inferior a 20 gramos por litro ni superior a 110 gramos por litro. Las lejías pueden contener cloruros alcalinos y pequeñas cantidades de otros productos destinados exclusivamente a mejorar la estabilidad o presentación de estas soluciones. Se excluyen de esta definición las soluciones que contengan tensioactivos y/o productos afines.

2.3 La denominación «lejía» queda reservada exclusivamente a las sustancias definidas en el presente artículo, quedando prohibida la designación de cualquier otra sustancia o producto comercial con dicha denominación.

Art. 3.º *Clasificaciones.*—En función de su contenido en cloro activo, las lejías se clasifican en:

3.1 Lejías diluidas.—Son aquellas cuyo contenido en cloro activo no es inferior a 20 g/l ni superior a 57 g/l y con una alcalinidad total máxima expresada en óxido (ONa₂) del 0,9 por 100.

3.2 Lejías concentradas.—Son aquellas cuyo contenido en cloro activo no es inferior a 57 ni superior a 110 g/l y con una alcalinidad total máxima expresada en óxido de sodio (ONa₂) del 1,8 por 100.

La alcalinidad total se determinará por el método descrito en el anejo I.

TITULO II

Materias primas, manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 4.º *Materias primas.*—El hipoclorito empleado en la fabricación de las lejías habrá de ser de grado de pureza técnica y la materia insoluble en el mismo no debe exceder del 0,15 por 100.

Art. 5.º *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

5.1 Para que en una lejía pueda figurar la etiqueta «apta para la desinfección del agua de bebida» se deberán cumplir todos los requisitos siguientes:

5.1.1 La lejía, sus aditivos e impurezas cumplirán lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público y en su lista positiva de aditivos para el agua de bebida.

5.1.2 Su concentración en cloro activo no superará los cuarenta gramos por litro.

5.1.3 A la dilución de uso de tres miligramos de cloro activo por litro de agua a tratar (tres partes por millón de cloro, 3ppm) no serán tóxicos, corrosivos, irritantes o nocivos sus posibles aditivos y/o impurezas.

5.2 En las lejías, y con el objeto de prever los fenómenos de degradación de su contenido en cloro activo previsible en estos productos, se aceptará una tolerancia del $\pm 7\%$ para las concentraciones comprendidas entre 20 y 57 gramos de cloro activo por litro y de $\pm 10\%$ para las comprendidas entre 57 y 110 gramos de cloro activo por litro.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 6.º

6.1. Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los fabricantes, envasadores e importadores de lejías fabricadas para uso como desinfectantes en la industria de la alimentación cumplirán lo exigido en el Real Decreto 2823/1961, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre).

Las demás lejías objeto de esta Reglamentación se atenderán a lo dispuesto sobre su control sanitario por la legislación complementaria correspondiente.

6.2. Los fabricantes de lejías estarán obligados a comunicar al Instituto Nacional de Toxicología la composición de las mismas y cualquier cambio que introduzcan, a fines de orientación en caso de accidentes.

TITULO IV

Condiciones generales de los establecimientos, del material y del personal

Art. 7.º *Condiciones generales de las industrias.*—Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin, los establecimientos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

7.1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anejos, en todo caso, deberán ser idóneos para el uso a que se destinen, con emplazamientos e instalaciones adecuados, accesos fáciles y amplios, situados a distancia conveniente de cualquier clase de suciedad y basuras o insalubridad.

7.2. La ventilación e iluminación, natural o artificial, será la reglamentaria y, en todo caso, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

7.3. Dispondrán en todo momento de agua corriente a presión en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de los establecimientos industriales. La red de distribución de agua tendrá el suficiente número de tomas para asegurar la limpieza y el lavado de los locales, instalaciones y elementos industriales. La industria dispondrá de un suministro adecuado de agua potable con capacidad suficiente para el uso del personal.

7.4. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y características acomodados a lo que prevean para cada caso las autoridades competentes.

7.5. Todos los locales deberán mantenerse en estado adecuado de limpieza, que habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir contaminaciones o alteraciones.

7.6. Toda maquinaria y demás elementos que estén en contacto con las materias primas, productos en curso de elaboración o ya elaborados e incluso en los envases serán de características tales que no puedan transmitir al material elaborado propiedades nocivas ni originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Igualmente precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos de forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

7.7. Contarán con servicios, defensas, utilajes o instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar las condiciones de higiene y limpieza y su no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuo, aguas residuales, humo suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales domésticos o no.

7.8. Asimismo habrán de cumplirse cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias e higiénicas que se establezcan en sus respectivas competencias por los Organismos de la Administración Pública en sus distintas esferas.

7.9. Dispondrán del adecuado laboratorio propio o concertado para control de calidad de materias primas y producto terminado, regido por un técnico titulado competente.

Art. 8.º *Condiciones generales referentes al personal.*—El personal que intervenga en el proceso de elaboración vestirá durante el trabajo en forma adecuada, con la debida pulcritud e higiene.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 9.º *Envasado.*—La venta de los productos objeto de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, con la denominación «lejía», habrá de hacerse en envases que cumplan con todos los requisitos siguientes:

9.1. Las lejías destinadas para uso doméstico podrán comercializarse en los formatos siguientes:

- a) Lejía diluida: En envases de hasta dos y medio litros de capacidad.
- b) Lejía concentrada: En envases inferiores o iguales a un litro.

9.2. Para usos distintos de los domésticos se autorizan todos los formatos a partir de la capacidad de cinco litros.

9.3. Los materiales que constituyen los envases y sus cierres no serán susceptibles de ser atacados por el contenido ni de formar con éste combinaciones nocivas o peligrosas.

9.4. Los envases y sus cierres estarán diseñados y fabricados de manera tal que sean estancos y serán en todas sus partes fuertes y sólidos, en forma tal de asegurar que no se suelten y que resistan con seguridad los esfuerzos de las operaciones normales de manipulación, debiendo satisfacer los requisitos de resistencia descritos en el anejo II. Los envases de lejías dispondrán de un cierre de seguridad para los niños.

9.5. No se autorizará en los envases y/o etiquetas diseños que puedan atraer o suscitar la curiosidad infantil.

9.6. Los envases que dispongan de un sistema de cierre, que permitan que sean nuevamente cerrados una vez abiertos, estarán diseñados de forma tal que puedan ser repetidamente cerrados conservando su carácter estanco.

9.7. Los envases mayores de un litro deberán tener asideros resistentes que permitan su fácil manejo.

9.8. Todos los prototipos de envases y etiquetas a que se refiere esta Reglamentación deberán ser homologados y registrados por el Ministerio de Industria y Energía, circunstancia que se hará constar en su etiquetado.

9.9. Los envases de lejías destinados al uso doméstico no serán retornables para su utilización.

Art. 10. *Etiquetado.*—Los datos obligatorios del etiquetado de los productos contemplados en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se expresarán necesariamente en la lengua española oficial del Estado.

La información del etiquetado de los envases constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

10.1. Denominación del producto, con la palabra «lejía» y la mención de diluida o concentrada, así como la indicación de «apta para la desinfección del agua de bebida», en su caso.

10.2. Nombre o razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

10.3. Marca comercial.

10.4. Contenido neto en litros o mililitros.

10.5. Código de envasado. Los fabricantes codificarán los envases por los medios normalmente disponibles en el mercado, de tal forma que sea posible la identificación del lote de envasado.

10.6. La denominación «hipoclorito de... solución de... gramos de cloro activo por litro», debiendo señalar el metal alcalino de que se trate y el contenido de cloro activo a la salida de fábrica.

10.7. Instrucciones de uso adecuado para el consumidor.

10.8. El pictograma de producto irritante constituido por una cruz de San Andrés, acompañada de la indicación de calidad irritante XI, así como de las siguientes frases de riesgos y prudencia:

- a) Manténgase fuera del alcance de los niños.
- b) Emite un gas tóxico en contacto con productos amoniacales y con ácidos (agua fuerte, sulfúrico, etc.), produciendo irritación en ojos y vías respiratorias.
- c) En caso de contacto con ojos y piel, lávese inmediata y abundantemente con agua.
- d) Peligro. Producto irritante.
- e) La mención «apta para desinfección de agua» o «no apta para desinfección de aguas», que en todo caso corresponda.

10.9. Número de registro del prototipo del envase por el Ministerio de Industria y Energía.

10.10. Número del Registro Sanitario, si el producto lo requiere.

10.11. Las leyendas de inserción obligatoria señaladas en los apartados 10.1, 10.6, 10.7, 10.8 y 10.9 deberán estar agrupadas necesariamente en el mismo campo visual, a fin de facilitar su lectura a los consumidores.

10.12. El resto de las leyendas de inserción obligatoria 10.2, 10.3, 10.4 y 10.5 podrán figurar en cualquier parte del envase, juntas o separadas unas de otras.

10.13. El conjunto de las leyendas señaladas en el apartado 10.11 deberán ocupar las siguientes superficies como mínimo:

1. Muestra gratuita de producto (no comerciable), sin límite mínimo.
2. Envases comercializados de contenido inferior o igual a un litro, 2.500 mm².
3. Envases de contenido superior a un litro, pero inferior o igual a dos y medio litros, 3.600 mm².
4. Los envases de contenido igual o superior a cinco litros, 4.900 mm².

10.14. El pictograma de producto irritante deberá ocupar a menos un décimo de la superficie descrita en el apartado 10.13

10.15 La información obligatoria no podrá inscribirse en otros precintos u otras partes que se inutilizan al abrir el envase.

10.16 País de origen en caso de importación.

Art. 11. *Rotulación.*—En el rótulo de los embalajes de los productos comprendidos en esta Reglamentación deberán figurar como mínimo las siguientes especificaciones:

11.1 Marca comercial y mención, en su caso, de la frase «lejía» (diluida o concentrada).

11.2 Número y contenido neto de los envases.

11.3 País de origen en caso de importación.

11.4 Símbolo que indique la posición normal de los envases, según prácticas de uso corriente.

No será obligatoria la mención de estas especificaciones, siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

TÍTULO VI

Transporte, almacenamiento y venta

Art. 12. La lejía podrá ser transportada con alimentos y productos alimenticios, siempre que exista la debida separación material y que el transporte se haga en envases herméticos como se exige en el anejo II.

En su caso cumplirán lo establecido en la legislación vigente en materia de transporte de mercancías peligrosas.

Art. 13. No se permitirá la venta de lejías a granel para uso doméstico.

Art. 14. Se podrán almacenar y vender lejías con alimentos y productos alimenticios, siempre que se cumplan en su totalidad las siguientes condiciones:

14.1 Que sus envases cumplan el artículo 9.º de esta Reglamentación y su anejo II y que en el transporte, almacenamiento y venta se garantice con los mejores medios disponibles el que su contenido no se mezcle, ni entre en contacto ni ejerza acción de cualquier clase sobre los alimentos o productos alimenticios transportados, almacenados o vendidos.

14.2 Que exista la debida separación material, asegurando el aislamiento de unos respecto de otros, tanto en estanterías como en las trastiendas y almacenes de reserva del establecimiento.

Art. 15. No obstante lo preceptuado en el artículo anterior, los productos objeto de esta Reglamentación se atenderán en lo que les afecte a lo dispuesto en otras Reglamentaciones en materia de transporte, almacenamiento y venta de alimentos.

En los casos no previstos en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se estará a lo dispuesto en esta materia por las Ordenanzas municipales y Comunidades Autónomas.

TÍTULO VII

Comercio exterior

Art. 16. *Exportación.*—Los productos objeto de esta Reglamentación, destinados a la exportación que no cumplan las condiciones técnicas sanitarias exigidas en la misma, deberán estar etiquetados y rotulados de forma que se identifique como producto de exportación inequívocamente, mediante un rombo rojo sobre fondo de distinto color, cuyas dimensiones mínimas serán de 15 x 25 mm, para evitar su consumo en el mercado interior.

En el caso de que los envases vayan etiquetados en idioma extranjero no necesitarán el mencionado rombo.

No podrán comercializarse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Art. 17. *Importación.*—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y, además, en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las Empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada Empresa en particular.

TÍTULO VIII

Competencias administrativas y régimen sancionador

Art. 18. *Competencias administrativas.*—Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 19. *Régimen sancionador.*—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia del consumidor y en materia agroalimentaria, previa la

instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

ANEJO I

Métodos analíticos para las determinaciones previstas en los artículos 2.º y 3.º de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías

1. Determinación del cloro activo.

Se establece como método el previsto en las normas UNE 55-528-77, parte I y parte II.

2. Determinación de la alcalinidad total.

Se establece como método el previsto en la norma UNE 55-528 77, parte VI.

ANEJO II

Especificaciones técnicas de envases para lejías

1. *Naturaleza química de los materiales empleados en la fabricación de los envases.*

1.1 El material para la fabricación de envases para lejías será resistente al posible ataque químico de las lejías y tal que reúna las exigencias previstas en el apartado 9.1 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías. No se permitirán los envases de vidrio.

1.2 Los envases deberán cumplir con las normas de resistencia a la compresión y al impacto por caída fijadas en el apartado 2 de este anejo.

2. *Condiciones mínimas de resistencia a la rotura por impacto y compresión de los envases.*

2.1 Los envases objeto de ensayo deberán reunir las siguientes condiciones previas.

a) Ser muestra aleatoria representativa de al menos un 2 por 100 del lote a inspeccionar, como mínimo será de cuatro unidades.

b) Serán llenados con agua o lejía hasta un 95 por 100 de su capacidad y cerrados con el sistema propio del mismo envase.

c) Se acondicionarán a una temperatura de $23 \pm 2^\circ \text{C}$ durante dos horas.

2.2 Resistencia a la rotura por impacto en caída libre.

El 90 por 100 de los envases a ensayar deberán resistir de forma total la prueba efectuada.

El impacto por caída se provocará sobre una superficie rígida, uniforme, lisa, plana y horizontal.

El número de envases a ensayar se dividirá en dos grupos iguales y a cada uno de estos grupos se les someterá a una de las dos pruebas previstas de ensayo de impacto.

Se evitará que coincidan sobre un mismo envase los dos ensayos, a fin de evitar que por efectos de fatiga se distorsionen los resultados.

a) Ensayo 1.—El envase caerá verticalmente siguiendo una perpendicular a la superficie de choque coincidente con su eje longitudinal y produciéndose el impacto sobre su base. La altura de caída será medida desde la parte inferior de la base del envase hasta la superficie de impacto.

b) Ensayo 2.—El envase caerá en posición horizontal, produciéndose el impacto sobre un lateral de su cuerpo. La altura de caída será medida desde el plano tangente horizontal del envase en su posición inferior hasta la superficie de impacto.

Las alturas de los ensayos 1 y 2 se determinarán de acuerdo con el volumen del envase ensayado.

1. Envase inferior o igual a 1.000 ml: 1,5 metros.

2. Envase superior a 1.000 ml: 1 metro.

2.3 Resistencia a la compresión.

La equivalente a dos metros de altura de apliado de envases de su mismo tamaño y capacidad dentro de sus respectivos embalajes.

Una vez envasados deben resistir una sobrepresión interna de 127,4 Kpa (1,3 kg/cm²), sin presentar deformaciones considerables ni salida apreciable del líquido contenido.

2.4. Ensayo de estanquidad.

Los envases motivo de ensayo serán colocados en posición invertida, apoyándose sobre el tapón durante dos horas, al cabo de las cuales no deben haberse producido pérdida ni derrame del líquido.

3. *Condiciones de seguridad respecto al desprendimiento de gases.*

Los envases y/o sus recipientes deberán estar diseñados de tal modo que se evite la formación de una sobrepresión interior que pudiera afectar su adecuada seguridad.

Este requisito se entenderá cumplido cuando exista en su interior una cámara sin líquido equivalente al menos al 3 por 100 de su volumen total.

4. Condiciones de conservación.

Con el objeto de ayudar a cumplir los márgenes de tolerancia citados en el apartado 5.2 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Leñas, es aconsejable la opacidad del envase y el evitar la exposición a la luz solar directa.

2216

CORRECCION de errores del Real Decreto 3315/1983, de 20 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Administración Local.

Publicado el Real Decreto 3315/1983, de 20 de julio, en el «Boletín Oficial del Estado» número 11, de 13 de enero de 1984, se aprecia que entre las relaciones anexas de dicha disposición no se incluye la relación 3.2.1, por lo que se procede a subsanar dicho error.

Relación 3.1.1. (Continuación)

| CÓDIGO PRESUPUESTARIO | Servicios Centrales | | Servicios Periféricos | | Gastos de Inversión | TOTAL |
|--------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|--------------|---------------------|-----------------|
| | C. Directo | C. Indirecto | C. Directo | C. Indirecto | | |
| Conceptos | | 224,94 | | | | 224,94 |
| 812 | | 80,30 | | | | 80,30 |
| 828 | | 227,89 | | | | 227,89 |
| 823 | | 58,31 | | | | 58,31 |
| 838 | | 126,01 | | | | 126,01 |
| 874 | | 150,32 | | | | 150,32 |
| 812 | | 26,13 | | | | 26,13 |
| 871 | | 137,78 | | | | 137,78 |
| 823 | | 42,28 | | | | 42,28 |
| 834 | | 14,73 | | | | 14,73 |
| 853 | | 46,71 | | | | 46,71 |
| 875 | | 350,34 | | | | 350,34 |
| 878 | | 50,12 | | | | 50,12 |
| 872 | | | | | | |
| Total capítulo 28 | | 1.329,46 | | | | 1.329,46 |

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

2217 ORDEN de 25 de enero de 1984 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 |
|---|----------------------|-----------------|
| Anguilla viva | 03.01.07.1 | 500.000 |
| Albacoras o atunes blancos (frescos o refrigerados) ... | 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 |
| | 03.01.83.5 | 50.000 |
| Atunes (los demás) (frescos o refrigerados) | 03.01.21.1 | 20.000 |
| | 03.01.21.2 | 20.000 |
| | 03.01.22.1 | 20.000 |

| Producto | Posición estadística | Pesetas Tm neta |
|---|----------------------|-----------------|
| | 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 |
| | 03.01.26.1 | 20.000 |
| | 03.01.26.2 | 20.000 |
| | 03.01.26.3 | 20.000 |
| | 03.01.26.4 | 20.000 |
| | 03.01.26.5 | 20.000 |
| | 03.01.26.6 | 20.000 |
| | 03.01.26.7 | 20.000 |
| | 03.01.26.8 | 20.000 |
| | 03.01.26.9 | 20.000 |
| | 03.01.26.10 | 20.000 |
| | 03.01.26.11 | 20.000 |
| | 03.01.26.12 | 20.000 |
| | 03.01.26.13 | 20.000 |
| | 03.01.26.14 | 20.000 |
| | 03.01.26.15 | 20.000 |
| | 03.01.26.16 | 20.000 |
| | 03.01.26.17 | 20.000 |
| | 03.01.26.18 | 20.000 |
| | 03.01.26.19 | 20.000 |
| | 03.01.26.20 | 20.000 |
| Bonitos y afines (frescos o refrigerados) | 03.01.80.1 | 50.000 |
| | 03.01.80.2 | 50.000 |
| | 03.01.83.4 | 50.000 |
| | 03.01.83.9 | 50.000 |
| Sardinias frescas o refrigeradas | 03.01.37.1 | 12.000 |
| | 03.01.37.2 | 12.000 |
| | 03.01.83.2 | 12.000 |
| | 03.01.83.7 | 12.000 |
| Anchoas, boquerón y demás engraulidos frescos o refrigerados | 03.01.86.1 | 20.000 |
| | 03.01.86.2 | 20.000 |
| | 03.01.83.3 | 20.000 |
| | 03.01.83.8 | 20.000 |
| Rabil congelado | 03.01.21.3 | 70.000 |
| | 03.01.22.3 | 70.000 |
| | 03.01.25.3 | 70.000 |
| | 03.01.26.3 | 70.000 |
| | 03.01.29.3 | 70.000 |