

13.4 Procedimiento

- 13.4.1 Preparación de la muestra (como en el punto 11.4.1).
 13.4.2 Construcción de la curva patrón. Diluir partes alícuotas de la solución patrón (13.3.2) con ácido nítrico del 1 por 100 para obtener soluciones que contengan de 1 a 5 mg de Cu/l.
 13.4.3 Determinación. Igual que para el plomo. Medir a 324,7 nm.

13.5 Cálculos

Partiendo de los valores de absorbancia obtenidos para la muestra, hallar mediante la curva patrón las concentraciones de cobre de la muestra.

13.6 Referencias

1. H. E. Parker: «Atomic Absorption Newsletter (1963), 13».
2. F. Rousselet: «Spectrophotometrie pour l'absorption atomique Boudin». E. Paris (1968), págs. 59-144.

14. ARSÉNICO**14.1 Principio**

La muestra se somete a una digestión ácida con una mezcla de ácido nítrico y sulfúrico.

La determinación del arsénico se realiza por espectrofotometría de absorción atómica, con generador de hidruros.

14.2 Material y aparatos

- 14.2.1 Balanza analítica con precisión de 0,1 mg.
 14.2.2 Matraces Kjeldahl de 250 ml.
 14.2.3 Espectrofotómetro de absorción atómica equipado con sistema generador de hidruros.
 14.2.4 Lámpara de descarga sin electrodos.
 14.2.5 Fuente de alimentación para lámpara de descarga sin electrodos.
 14.2.6 Registro gráfico.

14.3 Reactivos

Se utilizan solamente reactivos de grado de pureza para análisis y agua destilada.

- 14.3.1 Acido clorhídrico (d = 1,19 g/ml).
 14.3.2 Disolución de ácido clorhídrico 32 por 100 V/V:
 Disolver 32 ml de ácido clorhídrico (d = 1,19 g/ml) con agua destilada hasta un volumen de 100 ml.
 14.3.3 Disolución de ácido clorhídrico 1,5 por 100 V/V:
 Disolver 15 ml de ácido clorhídrico (d = 1,19 g/ml) con agua destilada hasta un volumen de 1.000 ml.
 14.3.4 Acido nítrico (d = 1,40).
 14.3.5 Acido sulfúrico (d = 1,84).
 14.3.6 Disolución de hidróxido de sodio al 1 por 100:
 Pesar 1 g de hidróxido de sodio y disolverlo con agua destilada hasta un volumen de 100 ml.
 14.3.7 Disolución de borohidruro de sodio al 3 por 100:
 Pesar tres gramos de borohidruro de sodio y disolverlo hasta 100 ml con hidróxido de sodio al 1 por 100.
 14.3.8 Disolución de tritriplex III al 1 por 100:
 Pesar un gramo de tritriplex III y disolverlo hasta 100 ml con agua destilada.
 14.3.9 Disolución de hidróxido de potasio al 20 por 100:
 Pesar 20 g de hidróxido de potasio y disolverlo con agua destilada hasta un volumen de 100 ml.
 14.3.10 Disolución de ácido sulfúrico al 20 por 100 (V/V):
 Diluir 20 ml de ácido sulfúrico (14.3.5) con agua destilada hasta un volumen de 100 ml.
 14.3.11 Disolución de ácido sulfúrico al 1 por 100 (V/V):
 Diluir 1 ml de ácido sulfúrico (14.3.5) con agua destilada hasta un volumen de 100 ml.
 14.3.12 Solución patrón de arsénico de concentración 1 g/l:
 Disolver 0,132 g de trióxido de arsénico en 2,5 ml de hidróxido de potasio al 20 por 100 (14.3.9). Neutralizar con ácido sulfúrico al 20 por 100 (14.3.10) y diluir hasta 100 ml con ácido sulfúrico 1 por 100 (14.3.11).
 14.3.13 Solución patrón de arsénico de concentración 10 mg/l:
 Pipetear 1 ml de la solución patrón de arsénico (14.3.12) en un matraz aforado de 100 ml. Diluir hasta el enrase con agua destilada.

14.3.14 Solución patrón de arsénico de concentración 0,1 mg/l:

Pipetear 1 ml de la solución de arsénico (14.3.13) en un matraz aforado de 100 ml. Diluir hasta el enrase con agua destilada.

14.4 Procedimiento**14.4.1 Preparación de la muestra:**

En un matraz kjeldahl de 250 ml, introducir 2 g de muestra con 20 ml de ácido nítrico (14.3.4) y 5 ml de ácido sulfúrico (14.3.5). Llevar a ebullición hasta un volumen aproximado a 5 ml. Dejar enfriar y disolver con agua destilada en un matraz de 50 ml de la solución resultante.

14.4.2 Preparación del blanco y patrones de trabajo:

En un matraz Kjeldahl introducir 5 ml de la solución de arsénico (14.3.14) y someterlo al mismo tratamiento que la muestra.

Un ml de la solución contiene 10 nanogramos de arsénico.

Preparar un blanco con todos los reactivos utilizados siguiendo el tratamiento dado a la muestra.

14.4.3 Condiciones del espectrofotómetro:

Encender la fuente de alimentación de las lámparas de descarga sin electrodos con el tiempo suficiente para que se establezca la energía de la lámpara.

Encender el espectrofotómetro y ajustar la longitud de onda a 193,7 nm, colocando la rejilla de acuerdo con las condiciones del aparato.

Encender el generador de hidrocarburos, colocando la temperatura de la celda a 900° C, esperar hasta que se alcance dicha temperatura.

Se ajustan las condiciones del generador de hidruros según las especificaciones del aparato.

Ajustar el flujo de argón de acuerdo con las características del aparato.

Encender el registrador.

14.4.4 Determinación:

Las determinaciones de la concentración de arsénico se realizan por el método de adición de patrones, por medio de medidas duplicadas en el espectrofotómetro en las condiciones especificadas en 14.4.3, añadiendo al matraz de reacción 3 ml de la solución (14.3.8), usando como reductor la solución (14.3.7). Como patrones internos se usan 10, 20 y 50 ng de As.

Lavar los matraces antes y después de cada uso con ácido clorhídrico 1,5 por 100 (14.3.3).

Al construir la gráfica de adición hay que descontar el valor de absorbancia del blanco obtenido en las mismas condiciones anteriores, pero añadiendo 3 ml de la solución blanco.

En estas condiciones el límite de detección de la técnica es de 5 ng.

26231 ORDEN de 23 de noviembre de 1987 por la que se aprueba la norma de calidad para los plátanos destinados al mercado interior.

La comercialización del plátano en el mercado interior está regulada en la actualidad por la norma de calidad aprobada por la Orden de la Presidencia del Gobierno de 11 de enero de 1973.

Durante el largo tiempo transcurrido desde la entrada en vigor de dicha Orden, se han producido variaciones tanto de índole técnico como comercial que aconsejan actualizar la normativa vigente. Con ello se pretende facilitar las relaciones comerciales buscando, al mismo tiempo, satisfacer, por un lado, las nuevas exigencias de los consumidores y, por otro lado, mejorar la rentabilidad del sector productor.

Al realizar esa aconsejada y a la vez necesaria actualización, han de tenerse muy en cuenta las especiales características que rodean al plátano, tanto por la peculiaridad de sus frutos como por la duración y medio de transporte a que es sometido. Esta doble circunstancia obliga a prestar una cuidadosa atención a los aspectos relativos a su envasado y presentación, lo que justifica la inclusión de la disposición adicional y de la disposición transitoria.

Expuesto lo que antecede, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, y en el Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, parece oportuna dictar por la presente norma de calidad, una vez vistos el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y los acuerdos aprobados en el FORPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio dispone:

Primero.-Se aprueba la norma de calidad para los plátanos destinados al comercio interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.-De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, 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.

Tercero.-Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, a propuesta del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios, oídos los sectores interesados, pueda dictar en el ámbito de sus competencias, las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer durante períodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION ADICIONAL

En el supuesto de que los expedidores deseen presentar la fruta de un modo diferente o emplear un tipo de envase distinto a lo establecido en la presente Orden, deberán solicitarlo a través de la Comisión Nacional de Comercio del Plátano, pudiendo ser autorizada por el FORPA su utilización en régimen de prueba durante un período de tiempo a determinar, todo ello previo informe favorable de los Servicios Técnicos de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

DISPOSICION TRANSITORIA

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 7.2.1 del anejo único, y durante un plazo de seis meses, contados a partir de la entrada en vigor de la presente Orden, se podrán utilizar cajas o envases de cualquier material, con capacidad neta de 12, 15 ó 18 kilogramos. Asimismo, durante el citado período de tiempo se admitirán las cajas de cartón con capacidad neta de 12 kilogramos y en cualquier color, además del marrón «Kraft».

Estas cajas o envases deberán ajustarse a las condiciones exigidas en el apartado 7.2.2 del anejo único de la presente Orden.

Si al expirar el plazo fijado anteriormente no se hubiera definido la normalización de estos envases, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 7.2.4 del anejo único de la presente Orden, quedará suspendida su utilización hasta que la citada normalización sea aprobada.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de la Presidencia del Gobierno de 11 de enero de 1973, por la que se aprueba la norma de calidad para los plátanos destinados al mercado interior.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 23 de noviembre de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para los plátanos

1. *Definiciones.*-La presente norma se refiere a los plátanos cultivados en las islas Canarias, de la especie «Musa Sinensis» o «Cavendish», variedad enana o canarias, destinados a ser entregados al consumidor en fresco, con exclusión de los plátanos destinados a la transformación industrial.

En la aplicación de esta norma se entenderá por:

Dedo: El fruto individual proveniente del desarrollo de una flor pistilada.

Mano: El conjunto de dedos dispuestos en hileras imbricados, con su parte correspondiente de raquis y tallo.

Manojo: La parte de una mano, sin dedos entresacados, de corte limpio, sin desgarramientos, con su correspondiente raquis y con el imprescindible fragmento de tallo, en su caso.

2. *Objeto de la norma.*-La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los plátanos, después de su acondicionamiento y embalaje, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. *Características mínimas de calidad.*-En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los frutos o dedos deben estar:

- Enteros y consistentes.
- Normalmente constituidos.
- Sanos, es decir, exentos de ataques de plagas o enfermedades que puedan perjudicar a su presentación, comestibilidad o conservación.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles y desprovistos de sus restos florales.
- Exentos de heridas o grietas que afecten a la pulpa. Sin rozaduras pronunciadas en la epidermis, ni magulladuras.
- Sin alteraciones causadas por temperaturas excesivamente altas o bajas.
- Desprovistos de olor y/o sabor extraños.
- Con un grado de desarrollo y «llenado» suficiente para que lleguen al consumo en las debidas condiciones de maduración.

Las agrupaciones de frutos («manos» y «manojos») deberán estar:

- Constituidas por dedos sensiblemente uniformes.
- Con los cortes limpios, con el suficiente raquis y sin aristas o picos que puedan afectar a otros dedos dentro de los envases.
- Lavadas en origen y tratadas con productos contra la pudrición pudiendo aplicarse también tratamientos para prolongar su conservación. Todos estos productos y tratamientos deberán hallarse legalmente autorizados.

El estado de las manos y manojos debe ser tal que permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. *Clasificación.*-Los plátanos se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 *Categoría «extra».*-Los plátanos clasificados en esta categoría serán de calidad superior y tendrán la forma y desarrollo típicos, ajustándose a las condiciones siguientes:

Las manos deberán ser homogéneas, compactas y bien formadas, teniendo un mínimo de 14 dedos sin que pueda faltar ninguno entresacado.

Los dedos tendrán buen «llenado» y deberán estar exentos de todo defecto, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no afecten a la calidad, al aspecto general del producto ni a su presentación en el envase.

4.2 *Categoría «I».*-Los plátanos clasificados en esta categoría serán de buena calidad.

Tanto los dedos como las manos podrán presentar algún defecto leve de forma y desarrollo.

Los dedos podrán presentar ligeros defectos exteriores de piel y rozaduras, siempre que no afecten sensiblemente a su aspecto ni a la conservación.

Cada mano habrá de tener un mínimo de diez dedos, admitiéndose la ausencia de dos dedos entresacados no consecutivos por mano y afectando como máximo a dos manos por envase.

4.3 *Categoría «II».*-En esta categoría se incluyen los plátanos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero responde a las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3.

Se admiten defectos de forma y de desarrollo en manos y dedos. Los dedos podrán presentar defectos exteriores de piel y rozaduras que no afecten a su conservación.

Cada mano deberá tener un mínimo de ocho dedos pudiendo faltarle dos dedos por mano, pero afectando a tres manos como máximo por envase.

4.4 Los plátanos de la categoría «extra» podrán presentarse en manojos siempre que éstos tengan un mínimo de seis dedos y un máximo de ocho. Estos manojos deberán cumplir las características comerciales exigidas en su categoría.

5. *Calibrado.*-Se tendrán en cuenta:

- La longitud del dedo, expresado en centímetros y medida a lo largo de la parte cóncava desde el punto de inserción del pedúnculo hasta el ápice. El dedo que servirá de referencia para tomar la longitud será el más largo de los situados en la fila interior de la mano o manojo.

- El grosor, expresado en milímetros, o distancia existente entre las dos caras laterales del dedo medida en la mitad del mismo. El dedo de referencia para la toma del grosor será el mediano situado en la cara exterior de la mano o manajo.

La longitud y el grosor mínimos de los dedos de referencia se fijan para cada categoría como sigue:

	«Extra»	«I»	«II»
Longitud	16 cm	14 cm	10 cm
Grosor	34 mm	29 mm	26 mm

6. Tolerancias.-Se admiten tolerancias de calidad y calibrado en cada envase para los productos no conformes con las exigencias de las categorías indicadas.

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 Categoría «extra»: 5 por 100 en número de dedos que no respondan a las características de la categoría pero sean conformes con las de la categoría «I».

6.1.2 Categoría «I»: 10 por 100 en número de dedos que no respondan a las características de la categoría «I» pero sean conformes con las de la categoría «II».

6.1.3 Categoría «II»: 10 por 100 en número de dedos que no respondan a las características de su categoría pero que sean aptos para el consumo con exclusión, no obstante, de dedos afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

6.2 Tolerancia de calibrado.-En los dedos tomados de referencia se admite una tolerancia del 5 por 100 en la categoría «extra» y del 10 por 100 en las categorías «I» y «II» para los que tengan una longitud inferior en un centímetro a la longitud mínima exigida o un grosor inferior a un milímetro al mínimo fijado.

7. Envasado y presentación.

7.1 Homogeneidad.-El contenido del envase corresponderá a una única categoría comercial, y tendrá una presentación sensiblemente homogénea.

7.2 Acondicionamiento.

7.2.1 Los plátanos habrán de presentarse «desmanillados» o en «manojos» y colocados en cajas de cartón de 12 kilogramos netos de capacidad.

7.2.2 Las cajas deberán estar limpias y desprovistas de olores extraños, manteniendo una buena presencia así como suficiente resistencia a la compresión y a la humedad de forma que se pueda garantizar que, con un adecuado transporte y manipulación, la calidad de la fruta no sufrirá deterioro.

Los papeles y otros materiales que se empleen en el acondicionamiento de los plátanos serán nuevos, inodoros e inoocuos para la salud humana.

Las cajas estarán desprovistas de todo cuerpo extraño, después del acondicionamiento.

7.2.3 Las cajas deberán cumplir además los requisitos siguientes:

a) Constarán de dos semicajas (fondo y tapa) que encajarán telescópicamente de modo que la tapa cubra completamente el fondo, y su color será uniforme correspondiéndose con el comúnmente conocido como color marrón «Kraft».

b) Los laterales de la tapa y el fondo llevarán orificios o taladros con objeto de facilitar la ventilación, situados a distintas alturas en cada lado para que, en caso conveniente, queden cubiertos al variar la posición de la tapa.

c) Tanto el fondo como la tapa tendrán aberturas o agarraderas situadas en los lados menores, de modo que coincidan cuando la caja esté cerrada, para su fácil manipulación.

d) El gramaje se ajustará, tanto para el fondo como para la tapa, a las siguientes especificaciones:

- 230 gramos por metro cuadrados para ambas capas exteriores.

- 161 gramos por metro cuadrado para la capa interna.

Será obligatorio el marcado de estas especificaciones en las cajas mediante la siguiente inscripción: «230/161/230».

e) Las dimensiones exteriores serán las siguientes:

Longitud = 50 centímetros.

Anchura = 35 centímetros.

Altura = 23 centímetros.

f) El fondo quedará prácticamente cerrado y la tapa tendrá en su parte central una abertura rectangular de 4/6 centímetros de ancho por 22/24 de largo.

7.2.4 Todas las cajas o envases a los que se refieren la disposición adicional y la disposición transitoria de la presente Orden, deberán estar normalizadas mediante la correspondiente Orden que se dicte al efecto.

7.3 Presentación:

En la categoría «extra» la presentación será muy cuidada, admitiéndose, como complemento de peso, la inclusión de una mano o fracción de la misma por envase, siempre que tenga un mínimo de ocho «dedos» y que éstos reúnan las mismas condiciones específicas para la categoría.

En la categoría «I», la presentación será esmerada, admitiéndose, como complemento de peso, la inclusión de una mano o fracción de la misma por envase que tenga un mínimo de seis dedos y que éstos tengan las mismas condiciones anteriormente señaladas para la categoría.

En el caso de los envíos en manojos, se exigirá de forma rigurosa una presentación muy cuidada.

En la categoría «II» la presentación será la adecuada a dicha categoría, admitiéndose por envase, como complemento de peso, la inclusión de dos manos o fracción de las mismas que tengan un mínimo de cuatro dedos.

8. Etiquetado y rotulación

8.1 Etiquetado.-Cada envase llevará obligatoriamente al exterior en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles expresados al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupados en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

8.1.1 Denominación del producto:

«Plátanos de Canarias».

8.1.2 Categorías comerciales:

Categoría comercial «extra» ó «I» ó «II».

Queda expresamente prohibida la utilización de adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en esta norma.

Peso neto: Expresado en kilogramos.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio serán de los siguientes colores:

Rojo para la categoría «extra».

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

8.1.3 Identificación de la Empresa.-Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador y, en todo caso, su domicilio, así como el número de registro sanitario, el número de registro de industrias agrarias y alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

8.1.4 Origen del producto: «Isla de producción».

8.1.5 Cuando los plátanos se presenten en manojos, en su envase figurará, además de las indicaciones anteriores, la leyenda: «Plátanos en manojos».

8.2 En los envases unitarios de venta directa al consumidor final deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, el contenido neto expresado en kilogramos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose en ningún caso el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

En todo caso estos envases deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados y, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984 de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público.

8.3 Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los productos en sus envases de origen o fuera de ellos, colocando un cartel bien visible en el lugar de venta. En dicho cartel figurará la denominación del producto, la categoría comercial y el precio de venta al público (PVP) de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público deberá ser representativa del lote y existirá una separación neta entre productos de distinta categoría comercial.

8.4 Rotulación.—En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto.

Número de envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

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

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

26232 *LEY FORAL 9/1987, de 29 de junio, por la que se concede un crédito extraordinario de 449.000.000 de pesetas para financiar las actuaciones precisas en relación con la crisis de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima».*

Ley Foral 9/1987, de 29 de junio, por la que se concede un crédito extraordinario de 449.000.000 de pesetas para financiar las actuaciones precisas en relación con la crisis de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima».

EL PRESIDENTE DEL GOBIERNO DE NAVARRA

Hago saber que el Parlamento de Navarra ha aprobado la siguiente Ley Foral por la que se concede un crédito extraordinario de 449.000.000 de pesetas para financiar las actuaciones precisas en relación con la crisis de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima».

La intervención de la Administración de la Comunidad Foral, a través de los mecanismos establecidos en la Ley Foral reguladora de las ayudas al saneamiento y relanzamiento de Empresas en crisis, no ha podido conseguir, en el caso concreto de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima», el objetivo de relanzamiento de la actividad y consolidación del empleo, habiéndose deteriorado la Empresa hasta límites ya insostenibles.

A la vista de tal situación, el Gobierno de Navarra, a través del Departamento de Industria, Comercio y Turismo, ha elaborado un plan, aceptado por los trabajadores de dicha Empresa, dirigido, por un lado, al mantenimiento de una parte de los puestos de trabajo,

a través de la creación de una Sociedad Anónima Laboral, y por otro, a hacer frente a la situación planteada al resto de trabajadores, mediante la constitución de un fondo de recolocación y el abono de indemnizaciones.

La presente Ley Foral tiene, pues, por objeto posibilitar la ejecución del citado plan, facilitando al efecto los medios financieros precisos para llevarlo adelante.

Artículo 1.º Se aprueba la concesión de un crédito extraordinario de 449.000.000 de pesetas para financiar las actuaciones a realizar por el Gobierno de Navarra con el objeto de hacer frente a la problemática planteada como consecuencia de la situación de crisis de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima».

Art. 2.º Se autoriza al Gobierno de Navarra para avalar, dentro de los límites establecidos en el artículo 19 de la Ley Foral de Presupuestos Generales de Navarra para el ejercicio de 1987, las operaciones destinadas a anticipar a los trabajadores de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima», las cantidades que les corresponda percibir de los Organismos oficiales pertinentes, como consecuencia de la rescisión de sus contratos laborales.

Art. 3.º Las medidas concretas a utilizar con cargo al crédito extraordinario que ahora se aprueba serán determinadas por el Gobierno de Navarra en base al planteamiento realizado por su Departamento de Industria, Comercio y Turismo y aceptado por los trabajadores de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima».

Art. 4.º 1. La financiación del referido crédito extraordinario se realizará con cargo a la partida «Fondo de Asunción Servicios», del Departamento de Economía y Hacienda.

2. El citado importe se aplicará a la partida de nueva creación 811000-4809-8112, proyecto 41000, denominada «Actuaciones en relación con la crisis de «Industrias Mocholí, Sociedad Anónima»».

3. Al cierre del ejercicio de 1987, el posible remanente de la partida a que se hace referencia en el apartado anterior podrá incorporarse al presupuesto de 1988.

DISPOSICION FINAL

La presente Ley Foral entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial de Navarra».

Yo, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley Orgánica de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra, promulgo, en nombre de S. M. el Rey, esta Ley Foral, ordeno su inmediata publicación en el «Boletín Oficial de Navarra» y su remisión al «Boletín Oficial del Estado» y mando a los ciudadanos y a las autoridades que la cumplan y la hagan cumplir.

Pamplona, 29 de junio de 1987.

El Presidente del Gobierno de Navarra,
GABRIEL URRALBURU TAINTA