En la Instrucción Primera, punto 1 b), donde dice: «... y 25.000 inscritos en el Censo Especial de Residentes Ausentes.», debe decir: «... y 25.000 inscritos en el Censo Electoral de Residentes Ausentes».

En la Instrucción Segunda, punto 11., donde dice: «En caso de empate entre dos Consejeros será designado el de mayor edad», debe decir: «En caso de empate entre dos candidatos será designado el de mayor edad».

Página 30455:

En el punto 3., donde dice: «La propuesta de nombramiento será elevada por el Consejo Laboral a la Embajada de España...», debe decir: «La propuesta de nombramiento será elevada por el Consejero Laboral a la Embajada de España...».

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

23882 *ORDEN de 4 de octubre de 1989 por la que se modifica el anejo «parte B» de la de 5 de diciembre de 1988, y se dictan normas complementarias sobre transporte a granel de productos y subproductos de origen animal y vegetal y de sustancias minerales con destino a piensos.*

La Orden de este Departamento de 5 de diciembre de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 15), relativa a la comercialización de piensos simples, dispone en el artículo 6 que los piensos simples que figuran con el signo «X» en la columna 7 del anejo, «Parte B», deberán comercializarse en envases o recipientes cerrados.

No obstante, en razón del abaratamiento del transporte, se puede permitir el régimen de mercancías a granel para ciertos productos y subproductos de origen animal y vegetal y sustancias minerales, de acuerdo con las Directivas 79/372/CEE y 80/511/CEE, siempre que se adopten medidas con garantías semejantes a las que proporciona el envasado.

En virtud de lo expuesto y de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 418/1987, de 20 de febrero, sobre las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, he tenido a bien disponer:

Artículo 1.° Los productos y subproductos de origen animal y vegetal y sustancias minerales definidos por el Real Decreto 418/1987, de 20 de febrero, como piensos simples y materias primas con destino a piensos, tanto de producción nacional como importados, podrán ser transportados y comercializados a granel siempre que:

a) Los vehículos utilizados sean destinados exclusivamente para las referidas mercancías o, en su defecto, se encuentren adecuadamente limpios o desinfectados antes de la carga.

b) El traslado se realice directamente desde el punto de despacho aduanero, si se trata de mercancías importadas, o desde la industria productora, si es mercancía de origen nacional, a los silos o compartimientos similares de la Entidad elaboradora de piensos, o a ganaderos.

c) La mercancía circule cubierta y precintada de forma que se mantenga convenientemente protegida frente a posibles contaminaciones y se garantice su contenido, debiendo acompañarse de la documentación de identificación de la misma en la que se reseñe el punto de destino y los datos sobre etiquetado a que hace referencia la mencionada Orden de 5 de diciembre de 1988.

Art. 2.° Se modifica el anejo, «Parte B», de la Orden de este Departamento de 5 de diciembre de 1988, relativa a la comercialización de piensos simples, con arreglo a lo dispuesto en el anejo de la presente Orden.

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 4 de octubre de 1989.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Directores generales de la Producción Agraria y de Política Alimentaria.

ANEJO

PARTE B

DISPOSICIONES ESPECIALES

I) PRODUCTOS CON AUTORIZACION COMUNITARIA (DIRECTIVA 77/101/CEE)

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DEL TRATAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS VEGETALES					
2.9.	Otros productos de origen vegetal					
2.9.2.	Grasa vegetal Aceite vegetal	Producto constituído por grasa o aceite de origen vegetal		Humedad Indice de acidez Sustancias insolubles en éter de petróleo	Humedad máx. 1 % Indice de acidez expresado en relación a la material cual máx. 12 % Sustancias insolubles en éter de petróleo máx. 1,5 %	
3.	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL					
3.1.	Productos lácteos					
3.1.1.	Leche desnatada en polvo spray Leche desnatada en polvo Hatmaker o Roller.	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en la leche desnatada, ya sea mediante vaporización en una corriente de aire caliente (leche desnatada en polvo spray), o por secado sobre cilindro (leche desnatada en polvo Hatmaker o Roller)	Proteina bruta	Humedad Lactosa Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteina bruta mín. 33,5% Humedad máx. 5 % Cenizas brutas máx. 9 % Materias grasas brutas máx. 1,6% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.1.2.	Suero de mantequilla en polvo	Producto obtenido bien por eliminación del agua contenida en el suero de mantequilla, bien por vaporización en una corriente de aire caliente (suero de mantequilla en polvo - spray) o bien por secado sobre cilindro (suero de mantequilla en polvo Hatmaker o Roller)	Proteina bruta Materias grasas brutas Lactosa	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 6 % Proteina bruta mín. 32 % Cenizas brutas máx. 10,5% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	
3.1.3.	Suero de leche en polvo Suero de leche en grumos	Productos obtenidos por eliminación del agua contenida en el suero de leche	Proteina bruta Lactosa	Humedad Materias grasas brutas Cloruros expresados en NaCl Cenizas brutas Sodio	Lactosa mín. 60 % Humedad máx. 8 % Cloruros expresados en NaCl máx. 4,9% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	
3.1.4.	Suero de leche en polvo parcialmente deslactosado	Producto obtenido mediante la eliminación del agua contenida en el suero de leche de donde se ha extraido.	Lactosa Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Cenizas brutas Materias grasas brutas Sodio	Lactosa mín. 32,5% Humedad máx. 8 % Cloruros expresados en NaCl máx. 6,5% Proteina bruta mín. 19,5% Cenizas brutas máx. 31,5% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.1.5.	Productos de suero de leche en polvo Albúmina de leche en polvo	Productos obtenidos por desecación de los compuestos proteicos extraídos del suero de leche por tratamiento químico o físico	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas Materias grasas brutas	Proteina bruta mín. 76% Humedad máx. 8% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
3.2.	Productos procedentes de la transformación de animales terrestres					
3.2.1.	Harina de sangre	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de carnicería, incluidas las aves. Dicho producto deberá estar prácticamente exento de sustancias extrañas	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas	Proteina bruta mín. 89% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 90% Humedad máx. 10% Cenizas brutas máx. 5,5%	
3.2.2.	Harina de carne y hueso	Producto obtenido por desecación y molturación de trozos de carne ricos en huesos procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El producto deberá estar prácticamente exento de pelos, de cerdas, de plumas, de cuernos, de cascos, de piel y	Proteina bruta Materias grasa brutas	Humedad Cloruros expresados en NaCl Fósforo total Cenizas brutas Metionina Lisina Bases nitrogenadas volátiles	Proteina bruta mín. 40% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 87% Fósforo total máx. 9% Humedad máx. 10% Materias grasas brutas máx. 13,5% Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2%	

(1) Proteina bruta solubilizada por pepsina y ácido clorhídrico, expresada en porcentaje de la proteina bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
	de sangre, así como del contenido del estómago y de las vísceras. Debe de estar técnicamente exenta de residuos de solventes orgánicos.					
3.2.3.	Harina de hueso	Producto obtenido por desecación y molturación de huesos muy desgrasados procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El producto deberá estar prácticamente exento de pelos, de cerdas, de plumas, de cuernos, de cascos, de piel y de sangre, así como del contenido del estómago y de las vísceras. Además, deberá estar exento de esquirlas y no podrá contener ningún fragmento de hueso que presente asperezas o rebordes cortantes. Debe estar técnicamente exenta de solventes orgánicos.	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas Fósforo total Materias grasas brutas	Proteina bruta mín. 26,5% Fósforo total mín. 9 % Humedad máx. 10 % Materias grasas brutas máx. 5,5%	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.2.4.	Harina de carne (Francia) o harina animal (Bélgica) Los productos cuyo contenido en grasa exceda del 11% deben ser designados como ricos en grasa	Producto obtenido por desecación y molturación de canales y partes de canales de animales terrestres de sangre caliente, en su caso, desgrasadas por un procedimiento de extracción adecuado. Debe estar prácticamente exento de pelos, de cerdas, de plumas, de cuernos, de cascos y de piel, así como del contenido del estómago y de las vísceras. Igualmente debe estar técnicamente exenta de residuos de solventes orgánicos.	Proteina bruta Materias grasas brutas	Humedad Fósforo total Cloruros expresados en NaCl Cenizas insolubles en HCl Metionina Lisina Bases nitrogenadas volátiles	Proteina bruta mín. 55% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 87% Humedad máx. 10% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2% Fósforo total máx. 5,5% Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2%	
3.2.5.	Chicharrones	Producto procedente de los residuos de la fabricación del sebo y de otras materias grasas de origen animal. Debe estar técnicamente exento de solventes orgánicos.	Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteina bruta mín. 53,5% Humedad máx. 10% Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	

(1) Proteina bruta solubilizada por pepsina y ácido clorhídrico, expresada en porcentaje de la proteina bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.2.6.	Desechos de matadero de aves desecados. Los productos cuyo contenido en materias grasas exceda del 12% deben designarse como "ricos en materias grasas"	Producto obtenido por desecación y molturación de desechos de aves sacrificadas. Debe estar prácticamente exento de plumas.	Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteina bruta mín. 55% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 80% Humedad máx. 10% Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2% Cenizas insolubles en HCl máx. 3,3%	
3.2.7.	Harina de plumas hidrolizadas	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves	Proteina bruta	Humedad Cenizas insolubles en HCl	Proteina bruta mín. 87% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 75% Humedad máx. 11% Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4%	
3.2.8.	Grasas animales	Producto constituido por grasas procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El examen organoléptico del producto debe indicar la ausencia de ranciedad. Debe estar técnicamente exento de residuos de solventes orgánicos.	Insaponificables	Humedad Indice de acidez Sustancias insolubles en éter de petróleo	Humedad máx. 1 % Indice de acidez expresado en relación a la materia tal cual máx. 30 % Sustancias insolubles en éter de petróleo máx. 1,5%	

(1) Proteina bruta solubilidad por pepsina y ácido clorhídrico, expresada en porcentaje de la proteina bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.3.	Productos procedentes de la transformación de pescados o de otros animales marinos					
3.3.1.	Harina de pescado Los productos cuyo contenido en cloruros calculados en NaCl sea inferior al 2% pueden designarse como "pobres en sal".	Producto obtenido por desecación y molturación de diferentes pescados enteros o de partes de pescado a los que se les puede añadir el jugo de presión	Proteina bruta Materias grasas brutas	Humedad Cloruros expresados en NaCl Carbonato de calcio Fósforo total	Proteina bruta mín. 61% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 87% Humedad máx. 10% Cloruros expresados en NaCl máx. 4,4% Carbonato de calcio máx. 2,8% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2%	
3.3.2.	Aceite de hígado de bacalao	Aceite obtenido a partir de higados frescos de pescado de la familia de los Gádidos (Gadidae)	Vitamina A	Humedad Indice de acidez Insolubles en éter de petróleo	Vitamina A (*) mín. 750UI/g Humedad máx. 0,15% Indice de acidez máx. 6 % Insolubles en éter de petróleo(*) máx. 0,05% Indice de saponificación 180/196 Indice de yodo 150/180	
4.	SUSTANCIAS MINERALES					
4.1.	Carbonato de calcio. La naturaleza del producto (columna 3) debe indicarse	Carbonato de calcio precipitado, rocas cálcicas molidas, creta lavada, creta granulada, caparazo	Calcio Cenizas insolubles en HCl		Calcio mín. 36 % Cenizas insolubles en HCl máx. 5 %	

(*) Contenido expresado con respecto a la materia tal como se encuentra.
(1) Proteina bruta solubilizada por pepsina y ácido clorhídrico, expresada en porcentaje de la proteina bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
	en la denomina-- ción	nes molidos de os- tras o de mejillones				
4.2.	Carbonato de cal- cio y de magnesio	Mezcla natural de - carbonato de calcio y de carbonato de - magnesio	Calcio Magnesio		Calcio mín. 19% Magnesio mín. 11% Pasan a través de un tamiz de mallas de 0,25 mm. mín. 99,5% Cenizas insolubles en HCl máx. 2%	

PARTE B

DISPOSICIONES ESPECIALES

II) PRODUCTOS CON AUTORIZACION NACIONAL

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.	PRODUCTOS Y SUB- PRODUCTOS DEL TRA TAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS VEGE- TALES					
2.7.	Productos y sub- productos de mal- tería, cervecería, destilería y de transformación de frutas, así como de levaduras fo-- rrajeras secas					
2.7.8.	Vinaza	Subproducto obtenido como líquido residual de la fermentación de la melaza para la obtención de alcohol, levadura y glutamato, destinado a la ali-- mentación de rumian- tes en explotación - extensiva.	Proteina bruta Cenizas brutas	Humedad	Humedad máx. 40 % Proteina bruta mín. 25 % Cenizas brutas máx. 33 %	
2.7.9.	Levadura de tóru- la	Producto obtenido por el cultivo de tórula sobre melaza o fondos procedentes de los residuos sul- fíticos de la prepa- ración de celulosa constituído por célu las de Torula utilis, plasmolizadas y secas	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 12 % Proteina bruta mín. 45,5% Cenizas brutas máx. 9 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.9.	Otros productos de origen vegetal					
2.9.8.	Jugo de alfalfa	Extracto líquido de alfalfa verde obteni do por presión.				
3	PRODUCTOS DE ORI- GEN ANIMAL					
3.1.	Productos lácteos					
3.1.1.	Leche entera en polvo ("spray", "hatmaker" o "ro- ller")	Producto obtenido - por eliminación del agua de la leche en- tera, bien por evapo ración en corriente de aire caliente - (spray), o bien por secado sobre cilin-- dros (Hatmaker o ro- ller).	Proteina bruta	Humedad Lactosa Materias grasas brutas	Humedad máx. 5,0% Proteina bruta mín.23,0% Grasa bruta mín.27,0% Cenizas brutas máx. 7,5% Lactosa mín.26,5%	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.2.	Productos procedentes de la transformación de animales terrestres.					
3.2.1.	Productos y subproductos frescos de industrias cárnicas	Distintos subproductos procedentes de las industrias cárnicas en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.				
3.2.2.	Harina de subproductos de matadero	Producto obtenido por secado y molienda de distintas partes de los animales convenientemente tratados sanitariamente, no debiendo contener mayor cantidad de pelos, plumas, cuernos, pezuñas, piel y contenido digestivo que la que acompañe naturalmente a las materias primas de las que proceda y sea inevitable en una buena práctica de fabricación.	Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteina bruta mín. 44,0% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 70,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 3,0% Cloruros expresados en NaCl máx. 3,0% Humedad máx. 10,0%	
3.3.	Productos procedentes de la transformación de pescados o de otros animales marinos					
3.3.1.	Harina de pescado con un contenido protéico desde el 50% inclusive hasta el 51 en producto natural	Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescado, y restos de pescado procedentes de las industrias derivadas de la pesca, sometidos a tratamiento térmico adecuado.	Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Carbonato cálcico Fósforo total	Humedad máx. 11,0% Proteina bruta mín. 56,0% Solubilidad de la proteina bruta (1) mín. 85,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2% Cloruros expresados en NaCl máx. 6,0% Carbonato cálcico máx. 3,0%	
3.3.4.	Aceite de pescado	Producto obtenido de la cocción y/o prensado de pescados enteros o partes de pescado constituido por el aceite filtrado y no desodorizado		Humedad Indice de acidez Insolubles en éter de petróleo	Humedad máx. 1% Acidez expresada en ácido oléico máx. 6% Indice de yodo 125-180 Indice de saponificación 160-200	

(1) Proteina bruta solubilizada por pepsina y ácido clorhídrico, expresada en porcentaje de la proteina bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
					Insolubles en éter de petróleo 0,5/1 El aceite no deberá solidificarse a temperatura superior a 15ºC	-
3.3.5.	Productos y subproductos frescos de industrias de la pesca	Distintos productos y subproductos procedentes de las industrias de la pesca en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias				
3.3.6.	Harina de subproductos de pescado	Producto obtenido de los restos de la industria conservera del pescado sometido a tratamiento térmico adecuado y con características aceptables para la alimentación animal	Proteina bruta		Humedad máx. 11,0% Proteina bruta mín. 45,0% Solubilidad de la proteina bruta(1) mín. 80,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2% Cloruros (NaCl) máx. 6,0% Carbonato cálcico máx. 4,0% Cenizas brutas máx.39,0%	

(1) Proteina bruta solubilizada por pepsina y ácido clorhídrico, expresada en porcentaje de la proteina bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.3.7.	Harina de camarones y gambas	Producto obtenido por tratamiento térmico, secado y molido de los camarones y gambas enteros o partes de los mismos	Proteina bruta		Humedad máx. 12,0% Proteina bruta mín. 51,0% Cloruros (ClNa) máx. 3,4% Insolubles en HCl máx. 4,5%	
3.3.8.	Harina de cangrejos y otros crustáceos	Producto obtenido por tratamiento térmico, secado y molido de los cangrejos y otros crustáceos y/o partes de los mismos.	Proteina bruta		Humedad máx. 12,0% Proteina bruta mín. 34,0% Cloruros (NlNa) máx. 4,5% Insolubles en HCl máx. 4,5%	
4.	SUSTANCIAS MINERALES					
4.5.	Fuentes de Cl y Na					
4.5.1.	Sal común (salinas)	Cloruro sódico			Pureza: mín. 95,0%	
4.5.2.	Sal común (mina)	Cloruro sódico			Pureza: mín. 90,0%	

23883 *RESOLUCION de 2 de octubre de 1989, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se fija nueva fecha para la celebración del concurso-subasta de reproductores caprinos de raza pura Murciana-Granadina.*

Como consecuencia de las lluvias torrenciales caídas durante la primera decena del mes de septiembre en la Comunidad Autónoma de Murcia, seguidas de las consiguientes inundaciones, fue preciso suspender, a petición de los Servicios competentes de la citada Comunidad Autónoma, el concurso-subasta de reproductores selectos de la especie caprina de raza Murciana-Granadina que debería haberse celebrado en Jumilla (Murcia), durante los días 8 al 10 de septiembre de 1989, conforme a lo previsto en la Resolución de esta Dirección General de 16 de febrero de 1989.

Habiéndo desaparecido las causas que motivaron su aplazamiento, y de acuerdo con la propuesta formulada por la Federación de Criadores de raza Murciana-Granadina, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.–El concurso-subasta de reproductores selectos de la especie caprina, raza Murciana-Granadina aplazado, tendrá lugar en Jumilla (Murcia), los días 20 al 22 de octubre de 1989.

Segundo.–El desarrollo del mencionado certamen se regirá conforme a la normativa fijada en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 17 de marzo de 1988.

Tercero.–Por la Subdirección General de Producción Animal se adoptarán las medidas pertinentes para el mejor cumplimiento de cuanto se dispone en la presente Resolución.

Madrid, 2 de octubre de 1989.–El Director general, Julio Blanco Gómez.

Sr. Subdirector general de Producción Animal.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

23884 *ORDEN de 9 de octubre de 1989 por la que se crea la Comisión Organizadora de la Presencia Española en la Feria del Libro de Francfort 1991.*

La Feria del Libro de Francfort es reconocida internacionalmente como la muestra mundial de edición de libros más significativa de todos los países.

Cada año la Sociedad Organizadora de la Feria designa a un país como tema central de la misma que, en razón de ello, pueda organizar en el recinto ferial, en Francfort y en otras ciudades de la República Federal de Alemania, las manifestaciones que estima más adecuadas para la difusión de la cultura y de sus libros.

Esta designación, que recayó en 1988 en Italia, corresponderá a Francia en 1989, a Japón en 1990 y a España en 1991.

La dimensión comercial y cultural de la Feria y el protagonismo que en ella tienen los sectores privados del libro aconsejan que las tareas de organización de la presencia de España en dicho año se coordinen por una Comisión de carácter temporal, integrada por los órganos de la Administración y de las Entidades públicas y privadas relacionadas más directamente con la actividad editorial.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Asuntos Exteriores; de Transportes, Turismo y Comunicaciones, y de Cultura, previa aprobación del Ministro para las Administraciones Públicas, dispongo:

Primero.–Se crea la «Comisión Organizadora de la Presencia Española en la Feria del Libro de Francfort 1991», dependiente del Ministerio de Cultura, como órgano encargado de realizar la programación y coordinación de las actividades que España llevará a cabo en el marco de la Feria del Libro en Francfort en 1991.

Segundo.–Son funciones de la Comisión Organizadora aprobar el programa de actividades y promover y coordinar las actuaciones que resulten necesarias para su ejecución.

Para el cumplimiento de dichas funciones la Comisión Organizadora podrá recabar la colaboración de los distintos Centros directivos y Organismos Autónomos del Ministerio de Cultura y promover la