



BOLETIN OFICIAL

DE LA

PROVINCIA DE ZARAGOZA

Año CXXXIV

Sábado, 28 de enero de 1967

Núm. 23

Depósito Legal: Z. núm. 1 (1958)

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS LABORABLES

Administración: Palacio de la Diputación Provincial. Oficina de Rentas y Exacciones

Las disposiciones del Gobierno son obligatorias para la capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro después para los pueblos de la misma provincia (Ley de 3 de noviembre de 1887).

Las leyes obligan en la Península, Islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiera otra cosa. (Código Civil).

Inmediatamente
BOLETIN OFICIAL d
tumbre, donde per

Los señores Secretar...
dad, de conservar los números
damente para su encuadernación,
semestre.

Secretarios reciban este
emplar en el sitio de cos
del siguiente.

estrecha responsabili
leccionados ordena
al final de cada

SECCION PRIMERA

Núm. 364

Ministerio de Marina

MARINERIA

Convocatorias

Orden ministerial número 139 - 67 (D).—Se convoca concurso para cubrir 500 plazas de especialistas de Marinería y 30 de Infantería de Marina, distribuidas por especialidades en la forma siguiente:

Marinería

Maniobra, 100
Hidrografía, 8
Artillería, 70
Electricidad, 30
Electrónica, 50
Radiotelegrafía, 20
Radar, 25
Sonar, 15
Mecánica, 130
Escribientes, 52

Infantería de Marina

Comunicaciones Tácticas, 15
Armas Pesadas, 5
Automovilismo y Medios Anfibios Mecanizados, 5
Zapadores, 5

1. Podrán tomar parte en este concurso los españoles que reúnan las condiciones siguientes:

1.1 Ser soltero o viudo sin hijos, teniendo cumplidos los dieciséis años y no los veintiséis el día 20 de abril de 1967. Los menores de edad no

emancipados necesitarán la autorización de sus padres o tutores.

1.2 Tener buena conducta, carecer de antecedentes penales, no hallarse procesado y no haber sido expulsado de ningún Centro u Organismo oficial

1.3 No estar alistado en los Ejércitos de Tierra o Aire el día 20 de abril de 1967

1.4 No padecer enfermedad contagiosa ni inutilidad física evidente y reunir las condiciones físicas mínimas exigidas en el vigente cuadro de inutilidades

Las tallas mínimas serán:

Para los dieciséis años, 1'56 metros

Para los dieciséis años, 1'56 metros

Para los dieciocho y diecinueve años, 1'60 metros

Para más de diecinueve años, 1'62 metros

Los pesos y perímetros torácicos serán proporcionados

1.5. Se considerará como mérito la posesión de una o varias de las condiciones siguientes:

1.5.1 Conocer algún oficio relacionado con las especialidades solicitadas

1.5.2 Haber cursado estudios de aprendizaje industrial, formación profesional o enseñanza media en centros oficiales o privados

1.5.3 Presentar el certificado de estudios primarios los que lo posean y no presenten otro título superior. Los que no lo posean serán examina-

dos a su presentación para facilitarles este certificado

1.6 Podrán también solicitar su admisión en esta convocatoria los componentes de las bandas de cornetas y tambores y educandos de música, así como los marineros y soldados de reclutamiento forzoso destinados en buques y dependencias, los que se encuentren efectuando el curso de aptitud y los que estén en periodo de instrucción, siempre que reúnan las condiciones exigidas en esta disposición

2. Las instancias, redactadas según el modelo del anexo, serán dirigidas al Excelentísimo señor Almirante Jefe de Instrucción en el Ministerio de Marina (Madrid), donde deberán tener entrada antes del 28 de febrero de 1967. En ellas se hará constar si desean ser especialistas de Marinería o Infantería de Marina, y en las especialidades en que quieren ser clasificados, por orden de preferencia

2.1. En las instancias elevadas por el personal civil se hará constar su domicilio, residencia y profesión e irán acompañadas de los documentos siguientes:

2.1.1. Autorización firmada del padre o la madre, caso de haber fallecido aquél o encontrarse en ignorado paradero, o de los tutores si procede

2.1.2. Copia literal del acta de nacimiento

2.1.3. Certificado de buena conducta, expedido por la Comisaria del Cuerpo General de Policía; en las localidades donde no exista Comisaria,

el certificado será expedido por el jefe del puesto de la Guardia Civil

2.1.4. Declaración jurada del interesado de no padecer enfermedad contagiosa alguna, ni inutilidad física manifiesta, especificando la talla que alcanza

2.1.5. Dos fotografías tamaño de 54 por 40 mm., de frente y descubierto, firmadas al dorso

2.1.6. Cualquier otro documento que el solicitante considere conveniente para constancia de sus méritos. Los que hayan presentado solicitud en anteriores convocatorias lo harán constar en la instancia

2.1.7. Los que sean declarados "aptos" presentarán el certificado del Registro Central de Penados y Rebeldes y de estado civil

2.2. Las instancias del personal comprendido en el punto 1.6, debidamente informadas y acompañadas de la copia certificada de la libreta serán cursadas, dentro del plazo de admisión de instancias, a la Jefatura de Instrucción por conducto de las respectivas Autoridades jurisdiccionales.

2.3. A los que sean admitidos la Marina les abonará los gastos de optención de la documentación exigida.

2.4. La falta de veracidad en las declaraciones llevará implícita la exclusión del solicitante

3. La Jefatura de Instrucción, por medio de una Junta designada para ello, procederá a la selección y clasificación de instancias, de acuerdo con las condiciones exigidas en los puntos 1 y 2 de esta Orden

4. La relación de los solicitantes admitidos, a los que se les comunicará por escrito, se publicará en el "Diario Oficial del Ministerio de Marina", y serán pasaportados por cuenta del Estado, con la antelación suficiente para que efectúen su presentación el día 20 de abril de 1967; los de Marinería, en el Cuartel de Instrucción de Cádiz, y los de Infantería de Marina, en el Tercio del Sur, en San Fernando (Cádiz)

4.1. A su presentación, se someterán a las pruebas siguientes:

4.1.1. Reconocimiento médico

4.1.2. Examen elemental de cultura y de ortografía (escritura al dictado)

4.1.3. Pruebas de aptitud física y de inteligencia

4.2. Los que resulten no "aptos" serán pasaportados para los lugares de procedencia, y los "aptos" continuarán hasta completar el período de ocho semanas para ser clasificados de

acuerdo con sus aptitudes, a ser posible en una de las especialidades de su preferencia

5. Una vez clasificados en especialidades, los admitidos que deseen continuar como especialistas, cualquiera que sea su procedencia, firmarán un compromiso por tres años, a partir del día 15 de julio de 1967, y serán nombrados ayudantes especialistas, pasando a disfrutar de vacaciones hasta el 15 de julio de 1967; para ello, serán pasaportados por cuenta del Estado para los lugares de procedencia y Escuelas de Especialistas sucesivamente, sin dejar de pertenecer durante estos días a los centros de clasificación y pasando a depender de las respectivas Escuelas de Especialistas al presentarse en ellas el día 15 de julio de 1967. El personal de Infantería de Marina lo hará en la Escuela de Aplicación del Cuerpo en San Fernando (Cádiz)

6. El tiempo de abono a efectos pasivos y de retiro, así como de servicio militar, se contará a partir del día 20 de abril de 1967, fecha de su presentación para su clasificación

7. Según dispone la Ley número 145-64, de fecha 16 de diciembre de 1964 ("Diario Oficial" número 287), en las escuelas respectivas recibirán la adecuada formación militar y técnica durante dos semestres, en el segundo de ellos con el empleo de cabo alumno especialista

Superadas con éxito las pruebas de este curso, serán nombrados cabos especialistas

Una vez terminado su compromiso, podrán solicitar la continuación en el servicio de la Armada, en las condiciones que fija la Orden ministerial número 4.485-66, de fecha 27 de septiembre de 1966 ("Diario Oficial" número 237)

Madrid, 5 de enero de 1967. — Nieto

Extracto de la Orden ministerial número 4.485-66, de fecha 27 de septiembre de 1966 ("Diario Oficial" número 237)

1. Transcurrido un período de dos años, a partir de su nombramiento de cabos especialistas, los que reúnan las condiciones generales que se establecen, y previa firma de un reenganche por tres años, pasarán a las escuelas respectivas, donde efectuarán, con el empleo eventual de cabo primero alumno, un curso de un año de duración. Los declarados "aptos"

serán promovidos a cabos primeros especialistas. A los dos años en este empleo podrán solicitar el segundo reenganche de tres años, con la prima correspondiente

2. A los cuatro años de cabos primeros especialistas tendrán la oportunidad de presentarse a las pruebas de selección para el ingreso en el Cuerpo de Suboficiales

3. Los seleccionados efectuarán en las escuelas respectivas un curso, al término del cual los declarados "aptos" serán promovidos al empleo de sargentos del Cuerpo de Suboficiales.

4. Los que no deseen seguir esta vicisitud y los declarados "no aptos", como resultado del curso, podrán optar por continuar reenganchándose, y al cumplir veinte años de servicio ascenderán automáticamente a sargentos.

5. Los cabos primeros especialistas podrán tomar parte en los exámenes de ingreso en la Escuela Naval Militar en las condiciones siguientes:

5.1. Libremente, en concurrencia con el personal civil, si reúne los requisitos exigidos para éste, pero no teniendo en cuenta el límite de edad.

5.2. Preparándose por cuenta de la Marina, y teniendo solamente que demostrar suficiencia, si tiene aprobados seis años de bachillerato. En este caso, sólo podrán optar al número de plazas que la Marina reserva a dicho efecto, y disfrutarán de los beneficios concedidos a las plazas de gracia

Núm. 367

Ministerio de Comercio

Circular número 12-1966 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se dan normas para el desarrollo de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 29 de octubre de 1966, reguladora de la campaña aceitera 1966-67.

Fundamento

De acuerdo con el artículo 27 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 29 de octubre de 1966, publicada en el "Boletín Oficial del Estado" número 264, por la que se regula la campaña de aceites y grasas 1966-67, y en uso de las facultades que la Ley de 24 de junio de 1941 confiere a este organismo, he tenido a bien disponer las siguientes normas:

Productos afectados

Artículo 1.º De conformidad con lo dispuesto en el artículo primero de la citada Orden de la Presidencia del Gobierno, durante la campaña oleícola de 1966-67 la aceituna de almazara, los orujos grasos de aceituna, las semillas oleaginosas de cacahuete, girasol, algodón, las habas de soja, cártamo, colza y los aceites obtenidos de dichos frutos y semillas, así como los demás aceites o grasas comestibles o industriales de origen vegetal producidos en España o importados, se ajustarán en su comercio a las normas que a continuación se indican:

Frutos y productos oleaginosos
ACEITUNA*Libros de almazara y puestos de compra*

Art. 2.º La aceituna de almazara será de libre contratación entre olivares y fabricantes de aceite. Los almazareros anotarán diariamente en el Libro Oficial de Almazaras las cantidades de aceituna recibida, así como los aceites obtenidos de las mismas, con expresión de municipio y provincia de procedencia. Se autoriza a las almazaras la instalación sin limitación alguna de los puestos de recepción de aceituna que estimen convenientes.

Dichos puestos deberán proveerse de los correspondientes Libros Oficiales de Almazara, que serán facilitados por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes.

Apertura de almazaras

Art. 3.º Si el número de almazaras abiertas voluntariamente por sus propietarios en una provincia fuese insuficiente para la molturación de la aceituna producida en la misma, dentro del plazo necesario, esta Comisaría General adoptará o propondrá, en su caso, al Ministerio de Agricultura, las medidas pertinentes para obligar a la apertura de las almazaras que se precisen.

Cálculo sobre cosechas

Art. 4.º Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes establecerán los cálculos de las cosechas probables en sus respectivas provincias y lo comunicarán a este organismo con el parte correspondiente al mes en que termine la recolección.

ORUJO Y SEMILLAS VEGETALES
Régimen general

Art. 5.º El orujo de aceituna, las semillas de cacahuete, soja, cártamo y col-

za de producción nacional gozarán de libertad de comercio y circulación.

La importación, en su caso, de estos productos se realizará de acuerdo con lo que señalan las vigentes disposiciones o aquellas que puedan dictarse sobre la materia.

Régimen especial

Art. 6.º El comercio de las semillas de algodón y girasol de producción nacional se ajustará a lo dispuesto en las Ordenes del Ministerio de Agricultura de fechas 31 de marzo de 1966 y 3 de abril de 1965, respectivamente.

Por lo que se refiere a la importación de estas semillas, estará sujeta a lo que sobre el particular previenen las disposiciones vigentes o que puedan dictarse

Especificaciones técnicas generales de los aceites comestibles

Art. 7.º Los aceites comestibles deberán reunir las condiciones generales que a continuación se indican y las específicas de cada uno de los aceites, de acuerdo con lo señalado en artículos posteriores.

Las condiciones generales son las siguientes:

Primera. Los aceites comestibles deberán ser obtenidos de los frutos o semillas oleaginosas, utilizando los procesos de elaboración admitidos por las disposiciones vigentes.

Segunda. Deberán tener un aspecto limpio y transparente mantenidos a una temperatura de $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$ centígrados durante un período de veinticuatro horas. Olor y color agradable y, en todo caso, con los aromas propios y característicos de cada aceite. A opción de los industriales, los aceites podrán ser sometidos al tratamiento de invernación.

Tercera. Con la excepción de los aceites vírgenes de oliva, las características químicas generales serán las siguientes:

a) Humedad y materias volátiles. — En estufa, a 105°C (UNE 55 020): No superior a 0,01 por 100.

b) Impurezas insolubles en el éter de petróleo calculadas sobre aceite seco (UNE 55 002): No superior a 0,05 %.

Cuarta. Los aceites refinados darán reacción negativa en el ensayo de jabón (UNE 55 093).

Quinta. Deberán estar exentos de olor y sabor a rancio, sin que en las cualidades organolépticas se acuse una desodorización imperfecta.

Sexta. Los aceites de semillas y el de orujo de aceituna no deberán acusar trazas del disolvente utilizado en la extracción.

Séptima. Con la excepción del aceite de oliva refinado, la acidez máxima de los restantes aceites refinados expresada en ácido oleico y referida a aceite seco será, como máxima, de 0,15 por 100 (UNE 55 011).

Aceite de oliva. Comercialización

Art. 8.º Los aceites de oliva de producción nacional gozarán de libertad de precio, circulación y comercio en todos los escalones de su ciclo comercial, y éste se efectuará de acuerdo con las especificaciones del Consejo Oleícola Internacional.

Aceite de oliva para consumo de boca

Art. 9.º Para su venta al público sólo se autorizan las clases de aceites de oliva siguientes: Virgen extra; virgen fino, virgen corriente, refinado y puro.

Características. Oliva vírgenes

Art. 10. Los aceites de oliva vírgenes son los obtenidos por procedimientos mecánicos, sin mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma.

Sus denominaciones son: Extra, fino y corriente, y sus características, las siguientes:

Primera. Las generales para todos los aceites comestibles señaladas en el artículo séptimo.

Segunda. La humedad e impurezas calculadas según las normas (UNE 55 020 y 55 002) no podrán exceder de 0,3 por 100.

Tercera. La acidez máxima de cada clase será la de:

Extra: Un gramo por cien gramos, como máximo.

Fino: Un gramo y medio por cien gramos, como máximo.

Corriente: Tres gramos por cien gramos, como máximo, con una tolerancia del 10 por 100.

Aceite refinado de oliva. Especificaciones

Art. 11. El aceite de oliva refinado será el proveniente de la extracción de la aceituna por procedimientos exclusivamente mecánicos y sometido a un proceso de refinación completa, comprendiendo neutralización, decoloración y desodorización, y deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera. Las establecidas como generales para los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda. El color del aceite no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,5 ml. de indicador para

cualquiera de las tonalidades admitidas ABT, de acuerdo con la norma UNE 55 021.

Tercera. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las siguientes:

a) Prueba de aceites semisecantes por el método de Vizern-Guillot: Negativa.

b) Prueba de Hauchecorne, modificada por Synodinos-Konstas: Coloración amarilla sucia normal para los aceites de oliya refinados, sin que aparezca al cabo de cinco minutos color marrón o gris.

c) Índice de Bellier (UNE 55 009): No superior a 11.

Aceite puro de oliya

Art. 12. El aceite puro de oliya será el constituido por una mezcla de aceite de oliya virgen y aceite de oliya refinado, siendo sus características las generales establecidas en el artículo séptimo y las particulares que se deduzcan de la proporción de la mezcla de los aceites autorizados.

Su acidez total, expresada en ácido oleico en aceite seco no será superior a tres grados.

Acidez máxima para los aceites de consumo de boca

Art. 13. Se prohíbe el destino a consumo de boca de los aceites de oliya con acidez total superior a tres grados. Cuando se trate de aceites vírgenes cuya acidez sobrepase el citado límite, para ser destinados a consumo directo de boca deberán sufrir forzosamente el proceso completo de refinación en sus tres fases: neutralización, decoloración y desodorización.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, esta Comisaría General autorizará, en su caso, el consumo de aceite de oliya de acidez superior a tres grados en las provincias a las que con anterioridad y de forma repetida se les viene otorgando dicha autorización.

Otros aceites. Su comercialización

Art. 14. Los aceites de orujo, soja, cacahuete, girasol, algodón, cártamo y colza gozarán de libertad de comercio y circulación, dentro de las condiciones previstas en la presente Circular.

Los aceites crudos de soja producidos por las extractoras nacionales con habas de importación quedarán a disposición de esta Comisaría General para su posterior distribución.

Estos aceites, para ser destinados a consumo de boca, deberán ser objeto de

refinación completa, debiendo ajustarse a las especificaciones técnicas que se señalan en los artículos posteriores.

La importación de estos aceites se realizará de acuerdo con lo que sobre la materia se señala en las vigentes disposiciones, así como en las que puedan dictarse con posterioridad.

Especificaciones del aceite de orujo refinado

Art. 15. El aceite de orujo refinado será procedente de la extracción de los orujos grasos de aceite por medio de hexano, sulfuro de carbono o tricloroetileno y sometido a un proceso de refinación completa comprendiendo neutralización, decoloración y desodorización.

Este aceite deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera. Las establecidas en el artículo séptimo como generales para los aceites comestibles, a excepción de la acidez, que en este caso será como máximo de 0,3 por 100, expresada en ácido oleico y referida a aceite seco (UNE 55 011).

Segunda. El color del aceite no será más intenso que el correspondiente a la adición de 0,3 ml. de indicador para cualquiera de las tonalidades admitidas como índice ABT, de acuerdo con la norma UNE 55 021.

Tercera. Dará resultado negativo a las reacciones de otros aceites y grasas, respondiendo especialmente a las características que se indican a continuación:

a) Prueba de aceites semisecantes por el método Vizern-Guillot: Negativa.

b) Prueba de Halphen, según método oficial AOCs Cb-1-25: Negativa.

c) Prueba de Hauchecorne, modificada por Synodinos-Konstas: Coloración marrón normal en el orujo, sin que aparezca color gris más o menos intenso al cabo de cinco minutos.

d) Índice de Bellier, determinado según norma UNE 55 009: No superior a 11°.

Especificaciones del aceite refinado de soja

Art. 16. El aceite de soja refinado procedente del tratamiento de las habas de soja por presión y/o extracción y sometido a un proceso completo de refinación (desgomado, neutralización, decoloración y desodorización), deberá reunir para consumo de boca las siguientes especificaciones:

Primera. Las establecidas como generales para los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda. El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no

será superior a 3,5 unidades rojas Lovibond, según norma UNE 55 069.

Tercera. El aceite, después de haber sido mantenido a 200° centígrados durante diez minutos, conservará buen sabor.

Especificaciones del aceite de cacahuete refinado

Art. 17. El aceite de cacahuete refinado procedente del tratamiento de las semillas de cacahuete por presión y/o extracción y sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado a consumo de boca deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera. Las establecidas en el artículo séptimo como generales para todos los aceites comestibles.

Segunda. El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de diez unidades amarillas y dos unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera. Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otros aceites y grasas y, en especial, su índice de Bellier (UNE 55 009) no será inferior a 35°.

Especificaciones del aceite de girasol refinado

Art. 18. El aceite de girasol refinado, procedente del tratamiento de las semillas de girasol por presión y/o extracción y sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado al consumo de boca deberá reunir las especificaciones siguientes:

Primera. Las establecidas en el artículo séptimo como generales para todos los aceites comestibles.

Segunda. El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 25 unidades amarillas y dos unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y grasas.

Especificaciones del aceite de algodón refinado

Art. 19. El aceite de algodón refinado procedente del tratamiento de las semillas de algodón por extracción y sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado al consumo de boca deberá reunir las especificaciones siguientes:

Primera. Las establecidas como generales para todos los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda. El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a siete unidades rojas de la escala Lovibond (Norma UNE 55 043).

Especificaciones del aceite de cártamo refinado

Art. 20. El aceite de cártamo refinado, procedente del tratamiento de las semillas de cártamo por presión y/o extracción, sometido al proceso completo de refinación, para ser destinado a consumo de boca deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera. Las que con carácter general están establecidas para todos los aceites comestibles en el artículo séptimo.

Segunda. El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será superior a siete unidades rojas de la escala Lovibond.

Tercera. Dará resultado negativo a las reacciones específicas de otros aceites y, en especial, su índice de peróxidos, expresado en miliequivalentes de peróxido por kilogramo de grasa, determinado según norma UNE 55 023: No superior a 10.

Especificaciones del aceite de colza refinado

Art. 21. El aceite de colza refinado, para ser destinado a consumo de boca deberá reunir las siguientes especificaciones:

Primera. El aceite será claro y transparente, completamente refinado, de sabor característico, sin que se adviertan en sus cualidades organolépticas, síntomas de rancidez ni ningún otro olor ni sabor extraño o desagradable.

Segunda. Color. — El color del aceite filtrado, medido en cubeta de 5 1/4 pulgadas, no será más intenso que el equivalente a una combinación de 15 unidades amarillas y una unidad roja, ambas de la escala Lovibond.

Tercera. Humedad y materias volátiles en estufa a 105° C.: No excederá de 0,1 por 100.

Cuarta. Impurezas insolubles en el éter de petróleo: No superior al 0,01 por 100.

Quinta. Acidez libre, expresada en ácido oleico: No superior al 0,1 por 100.

Sexta. Índice de peróxido expresado en miliequivalente de oxígeno activo por kilo de aceite: No superior a 10.

Séptima. Comportamiento al frío: Pasará satisfactoriamente la "prueba de frío", resistiendo, sin enturbiarse, cinco horas a 0° C.

Octava. Dará resultado negativo en las reacciones específicas de otros aceites y grasas, respondiendo, especialmen-

te, a las características que se indican a continuación:

- Densidad a 25° C, 0,907 a 0,913.
- Índice de saponificación, 168-179.
- Índice de yodo, 97-107.
- Insaponificable extraído al éter de petróleo, inferior a 1,5.

Todas estas características y ensayos serán realizados por las normas UNE correspondientes.

Compra de aceites por la C. A. T.

Art. 22. Los tenedores de aceite de oliva, de orujo y de los obtenidos de semillas de producción nacional, para los que se establecen precios de garantía al productor, que deseen venderlos a la Comisaría General cursarán a ésta, por escrito y a través de la Delegación Provincial de Abastecimientos respectiva la correspondiente oferta, indicando en la misma la cantidad, clase de aceite y lugar en donde el mismo se encuentre almacenado.

Compras de aceite de oliva

Art. 23. Esta Comisaría General comprará los aceites vírgenes de oliva siguientes:

- Extra.
- Fino; y
- Corriente.

Tales aceites se ajustarán a las características señaladas en el artículo 10 de la presente Circular, y el contenido de humedad e impurezas de los que se adquieran será inferior al 1 por 100.

Precios de compra

Art. 24. Los precios a que adquirirá la Comisaría General estos aceites, de acuerdo con las ofertas recibidas, serán los siguientes:

Clases

Acetite de oliva virgen extra, noviembre-diciembre, 32'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen extra, enero-febrero, 33 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen extra, marzo-abril, 33'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen extra, mayo-junio, 34 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen extra, julio-agosto, 34'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen fino, noviembre-diciembre, 32 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen fino, enero-febrero, 32'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen fino, marzo-abril, 33 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen fino, mayo-junio, 33'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen fino, julio-agosto, 34 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen corriente, noviembre-diciembre, 30'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen corriente, enero-febrero, 31 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen corriente, marzo-abril, 31'50 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen corriente, mayo-junio, 32 pesetas kilogramo.

Acetite de oliva virgen corriente, julio-agosto, 32'50 pesetas kilogramo.

Condiciones de compra

Art. 25. Para llevar a cabo la operación de compraventa de aceite de oliva se establecen las siguientes estipulaciones:

a) El oferente se obliga con los medios de que disponga, propios o ajenos, a situar la totalidad de los aceites objeto del contrato de compraventa en los almacenes que esta Comisaría General le señale.

b) El almacenaje de estos aceites se realizará:

1.º En los almacenes del Servicio Sindical de Almacenes Reguladores alquilados por esta Comisaría.

2.º En depósitos alquilados por esta Comisaría, dentro de la provincia en que se produjeron o en otras provincias. En este último caso, los gastos de transporte serán abonados por este Organismo.

c) La comprobación de pesos y calidades se efectuará en el almacén receptor y, en caso de discrepancia en orden a la calidad del aceite, se hará constar en acta la disconformidad, remitiendo las oportunas muestras a un laboratorio oficial agrícola o al Instituto de la Grasa, de Sevilla, aceptándose como decisivo el informe y análisis que emita. Los gastos de estos análisis serán de cuenta del perdedor.

d) Los vendedores harán una declaración de calidad y cantidad del aceite objeto de la compraventa, que tendrá, a todos los efectos, el carácter de documento público.

e) No podrá formularse el contrato de compraventa mientras no se haya levantado acta de recepción y conformidad de la mercancía ofertada.

f) La formalización del contrato de compraventa se realizará precisamente cuando el aceite ofrecido se encuentre en el depósito señalado por esta Comisaría y de acuerdo con el acta anteriormente citada.

g) Esta Comisaría General abonará el importe total del aceite una vez formalizado el contrato.

h) Como anexo a la presente circular, se publica el modelo de contrato de compraventa.

Compras de aceites de semillas y de orujo

Art. 26. Esta Comisaría General comprará los aceites obtenidos en España con semillas de producción nacional que a continuación se relacionan, y el orujo de aceituna a los precios de garantía a la producción que asimismo se señalan:

Aceite de girasol, 23 pesetas kilogramo.

Aceite de algodón, a 21.

Aceite de cártamo, a 21.

Aceite de colza, a 21.

Aceite de orujo de aceituna, a 21.

Los precios señalados para cada uno de ellos se entienden para aceites debidamente refinados, cuya compra por esta Comisaría General se realizará en las mismas condiciones establecidas en el artículo anterior para los aceites vírgenes de oliva.

Además de los aceites anteriormente relacionados, esta Comisaría General podrá adquirir otros aceites de producción nacional, para los que establecerá el correspondiente precio de protección cuando las circunstancias lo aconsejen.

Para estimular los cultivos de semillas oleaginosas los agricultores percibirán, en concepto de complemento, al precio contratado con las extractoras o desmotadoras, las cantidades siguientes:

Semillas de algodón y colza, campañas 1966 y 1967: 0'35 pesetas por cada kilogramo, sobre la base de un rendimiento en aceite del 40 por 100, con la variación proporcional según el rendimiento real en cada caso.

Semilla de girasol recogida en la cosecha de 1966: 0'70 pesetas por cada kilogramo sobre la base de un rendimiento en aceite del 40 por 100, con la variación proporcional según el rendimiento real en cada caso.

Semillas de girasol y cártamo que se cosechen en 1967: 0'80 pesetas por cada kilogramo sobre la base de un rendimiento en aceite del 40 por 100, con la variación proporcional según el rendimiento real en cada caso.

El pago de dicho complemento será satisfecho a los agricultores por las extractoras que a este fin sean autorizadas por el Ministerio de Agricultura.

Las cantidades abonadas por las extractoras serán liquidadas a las mismas por esta Comisaría General, previos los requisitos que señale, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura.

Precios de protección al consumo

Art. 27. En consecuencia, con los precios de garantía a la protección a

que se refiere el artículo anterior se establecen los siguientes precios indicativos al consumo:

Aceite de cacahuete, 31 pesetas litro.

Aceite de girasol, a 27.

Aceite de algodón, a 26.

Aceite de cártamo, a 26.

Aceite de colza, a 26.

Aceite de orujo, a 26.

Aceite de soja

Art. 28. Por lo que se refiere a los aceites de soja, su venta al público se llevará a cabo en forma de envasado, con un precio máximo de 22 pesetas litro. En las islas Baleares el precio anterior se incrementará en los mayores gastos que esta Comisaría General les apruebe.

Ventas por Comisaría General

Art. 29. El aceite de oliva que adquiriera la Comisaría General, así como los que obren en su poder procedentes de campañas anteriores, no serán vendidos a precios inferiores a los que en el artículo 24 se señalan como de protección.

Si las circunstancias lo aconsejaran, la Comisaría General pondrá a la venta, en cualquier momento, aceites bajo la denominación de "Aceites de regulación", al precio del de soja, para evitar la elevación de los precios de los demás aceites de semillas.

Para este fin la Comisaría General utilizará los aceites de semillas de producción nacional que hubiera adquirido o importará las cantidades que le sean necesarias para garantizar el abastecimiento de los aceites de regulación, creando un "stock" de seguridad para salvar las posibles deficiencias de abastecimiento que puedan producirse.

De las mezclas

Art. 30. Todos los aceites de oliva se venderán al público puros, quedando prohibida la mezcla con cualquier otra clase de aceites comestibles.

Los aceites de semillas podrán venderse puros o mezclados entre sí en las proporciones que convenga a cada una de las industrias envasadoras, para ser expedidos al público bajo la denominación de "Aceite de semilla refinado", viniendo obligados a determinar en la etiqueta adherida al envase o en forma litografiada la proporción de mezclas que contienen y el precio de venta al público, que en ningún caso podrá ser superior al de 22 pesetas litro.

Envasado de aceites

Art. 31. La venta al público de todos los aceites comestibles se realizará exclusivamente en régimen de envasado,

puediendo utilizarse cualquier tipo de envase (vidrio, hojalata, plástico, etcétera) que haya obtenido la oportuna autorización sanitaria.

El envasado de los aceites podrá únicamente llevarse a cabo por los industriales que se hallen legalmente autorizados para ello, al amparo de marcas registradas a nombre del propio vendedor.

Están exceptuados de la obligatoriedad de venta de aceite de oliva envasado los establecimientos, propios o alquilados, de las Cooperativas de producción, siempre que expendan aceites de su producción y se ajusten a las normas y condiciones siguientes:

Primera. Únicamente podrán ser vendidos los aceites vírgenes señalados como de consumo de boca.

Segunda. Estos aceites han de ser de la propia producción de la Cooperativa que los expendan.

Tercera. Los establecimientos en los que se ponga a la venta este aceite serán propios de la Cooperativa o con contrato de arrendamiento a su nombre, y en ellos exclusivamente se expendirá aceite de oliva.

Cualquier infracción comprobada motivará la automática suspensión de esta autorización de venta a granel.

La venta a granel de los aceites vírgenes de oliva podrá ampliarse, a petición del Ministerio de Trabajo, exclusivamente para los Economatos laborales y Cooperativas de consumo, que vendrán obligados, en todos los casos, a adquirir a los Grupos Sindicales de Colonización y Almazaras Industriales la totalidad de los aceites que expendan.

Los tenedores de aceite de oliva y de semillas a granel no podrán realizar ventas de los mismos al comercio detallista. Se prohíbe al comercio detallista la tenencia de aceites a granel.

Condiciones para el envasado

Art. 32. Para el envasado de aceite se autoriza el empleo de envases con capacidades comprendidas entre un cuarto de litro y múltiplo de éste hasta veinticinco litros.

Los envasadores que se dediquen exclusivamente al aceite de oliva podrán utilizar envases hasta de 50 litros siempre que las ventas sean directas, sin ningún otro escalón comercial, y se realicen a pequeñas industrias, hostelería, colectividades y otros consumidores.

Para los aceites envasados y en relación con la cantidad de mercancía contenida en el envase, se admiten las siguientes tolerancias:

Envases hasta medio litro, el 3 por 100.

De medio litro a un litro, el 2 por 100.

De más de un litro, el 1 por 100.

Todos los envases deberán ser provistos de la correspondiente etiqueta o inscripción de garantía de la calidad y cantidad de aceite contenido en el mismo, y en ésta se hará constar lo siguiente:

Clase de aceite, contenido neto, marca, nombre y residencia del envasador, acidez máxima expresada en grados y cantidad abonable a la devolución del envase en el caso de que éste sea recuperable. La clase de aceite se hará constar de acuerdo con las denominaciones señaladas en esta circular.

Asimismo será preciso que en el envase se haga constar el precio de venta al público, todo ello independientemente del cumplimiento de lo establecido en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 15 de julio de 1952 sobre marcado de artículos que se expongan en escaparates y vitrinas.

En las etiquetas podrán figurar cuantas leyendas, dibujos u otras inscripciones estime oportuno el envasador, siempre que ello no altere las que con carácter de obligatoriedad se señalan anteriormente. En ningún caso las inscripciones que opcionalmente pueda poner el envasador podrán ser en caracteres o forma tal que predominen sobre las que obligatoriamente han de figurar en la etiqueta.

Las etiquetas deberán ser autorizadas y registradas, en todos los casos, antes de su utilización, por la Delegación de Abastecimientos y Transportes de la provincia donde radique la industria envasadora.

Incompatibilidades en las plantas envasadoras

Art. 33. Los industriales dedicados al envasado de aceites comestibles mantendrán separación absoluta de las distintas clases de aceite que obren en su poder.

Garantía de abastecimientos

Art. 34. Los almacenistas y detallistas tendrán siempre a disposición de sus respectivas clientelas aceites de soja y, en su caso, "aceite de semillas refinado", al precio de venta al público de 22 pesetas litro.

Incompatibilidades en la obtención de aceite de oliva y orujo

Art. 35. En los locales en que se lleve a cabo la obtención de aceites de oliva o de orujo, en tanto se produzca o haya existencia de ellos, queda prohibida la elaboración de aceites y grasas de otras clases, tanto de origen animal como vegetal.

Incompatibilidades en las plantas extractoras

Art. 36. Las industrias extractoras de aceites de semillas mantendrán la debida separación de las distintas clases de aceite que obtengan, garantizando su pureza y facilitando las comprobaciones que sean precisas.

Libros de registro

Art. 37. Todos los industriales y comerciantes mayoristas que intervengan en cualquier fase de fabricación, envasado o comercio de aceites y grasas regulados por la presente circular, vienen obligados a anotar diariamente en los correspondientes libros el movimiento de entradas y salidas de las grasas y productos elaborados y comercializados por ellos.

Declaraciones

Art. 38. Al objeto de que esta Comisaría tenga conocimiento de las existencias y movimiento de los artículos regulados por la presente circular, quedan obligados a la presentación de declaraciones los almazareros, almacenistas, exportadores, envasadores, refinadores, murturadores de semillas, extractores de aceites de orujo de aceituna y de semillas oleaginosas y los importadores de cualquier clase de aceite comestible.

Los datos que se reflejen en dichas declaraciones deberán coincidir exactamente con las anotaciones que figuren en los libros de almacén respectivos que se considerarán obligatorios para todos los industriales y comerciantes reseñados.

Plazo de presentación de las declaraciones

Art. 39. Las declaraciones a que se refiere el artículo anterior serán de carácter mensual, y su presentación deberá hacerse durante los cinco primeros días de cada mes, referidas a las existencias y movimiento del mes anterior.

Los almazareros las presentarán por cuadruplicado ante los respectivos Ayuntamientos, los cuales devolverán un ejemplar sellado al interesado, conservando otro en las oficinas municipales y enviando los otros dos a la Jefatura Agronómica de la provincia y a la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes respectiva.

Los restantes industriales y comerciantes obligados a la presentación de declaraciones lo harán por duplicado ante la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes respectiva, la que devolverá al interesado uno de los ejemplares debidamente sellado.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos resumirán tales declara-

ciones en el parte modelo número 12, que habrán de enviar a esta Comisaría, Dirección Técnica de Recursos y Distribución, en la primera decena de cada mes.

Con independencia de las declaraciones mensuales que se mencionan, los industriales y comerciantes que se citan en el artículo anterior vendrán obligados a cumplimentar cuantas declaraciones les sean solicitadas por esta Comisaría General o sus dependencias provinciales.

Vigilancia y análisis

Art. 40. Esta Comisaría General vigilará periódicamente, a través de sus Delegaciones provinciales, la calidad de los aceites en general y el paso de los envasados.

Los análisis de los aceites a que se refiere el artículo 25 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 13 de octubre de 1966 serán realizados de acuerdo con las normas que se dicten por esta Comisaría General, señalando las determinaciones a realizar por los laboratorios en orden a unificar los procedimientos técnicos en las actuaciones que se practiquen por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos.

Determinación de la responsabilidad

Art. 41. Para concretar la responsabilidad en que puedan incurrir los industriales y comerciantes que intervengan en el comercio del aceite envasado se entenderá que las infracciones que pudieran observarse han de ser atribuidas al envasado cuando el precinto de garantía se halle intacto, y al comerciante cuando teniendo la mercancía en su poder aparezca roto dicho precinto.

Sanciones

Art. 42. El incumplimiento de lo dispuesto en esta circular será sancionado con arreglo a los preceptos de la Ley de 30 de septiembre de 1940 y demás disposiciones vigentes.

Posibles modificaciones

Art. 43. Esta Comisaría General se reserva el derecho de modificar durante la campaña 1966-1967 cuanto se establece en la presente circular, en el caso de que las circunstancias lo aconsejen.

Entrada en vigor

Art. 44. La presente circular será de aplicación para la campaña oleícola 1966-1967, que finalizará el 31 de octubre de 1967 y comenzará a regir a partir de la fecha de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Art. 45. Quedan derogadas las circulares de esta Comisaría números 11-65, de fecha 29 de octubre de 1964 ("Boletín Oficial del Estado" número 262, de 2 de noviembre de 1965), y 13-65, de fecha 18 de diciembre de 1965 ("Boletín Oficial del Estado" número 308, de 25 de noviembre de 1965), y 36-65, de 30 de diciembre de 1965, y el escrito-circular número 3.133-75704, de fecha 13 de diciembre de 1965, así como cuantas normas se opongan a lo dispuesto en la presente circular.

Madrid, 5 de noviembre de 1966. — El Comisario general, Enrique Fontana Codina.

Para superior conocimiento: Excelentísimos señores Ministros Subsecretario de la Presidencia del Gobierno, de Industria, de Agricultura y de Comercio.

Para conocimiento y cumplimiento: Excelentísimos señores Gobernadores civiles, Delegados provinciales de Abastecimientos y Transportes e ilustrísimos señores Presidentes del Sindicato Nacional del Olivo y del Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales.

Nota. — El anexo a que hace referencia esta circular figurará en el "Boletín Oficial del Estado" número 270 de fecha 11 de noviembre de 1966.

Núm. 367

Corrección de erratas de la Circular número 12-1966 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, por la que se dan normas para el desarrollo de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 29 de octubre de 1966, reguladora de la campaña aceitera 1966-67.

Padecidos errores en la inserción de la mencionada Circular, publicada en el "Boletín Oficial del Estado" número 270, de fecha 11 de noviembre de 1966, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 14172, artículo 7.º, apartado a), donde dice: "Humedad y materias volátiles.—En estufa a

105º C. (UNE 55020: No superior a 0,01 por 100", debe decir: "No superior a 0,1 por 100."

En la página 14173, artículo 15, línea segunda, donde dice: "...extracción de los orújos grasos de aceite...", debe decir: "...extracción de los orújos grasos de aceitunas...".

En la página 14173, artículo 18, línea cuarta donde dice: "...al consumo de boca deberá reunir..." debe decir "...al consumo de boca, deberá reunir..."

En la página 14174, artículo 26, segunda columna. En el último recuadro debe desaparecer el asterisco que figura en la cabecera "Pesetas por cada kilogramo" y trasladarlo a la última línea, que deberá quedar en esta forma:

Semillas de girasol y cártamo que se cosechen en 1967..... 0'80 (*)

SECCION SEXTA

EXPOSICION DE DOCUMENTOS

Por los plazos y a los efectos reglamentarios se hallan expuestos al público en la Secretaría de cada Ayuntamiento de los que a continuación se mencionan los siguientes documentos para 1967, pudiendo presentar los vecinso contra aquéllos las reclamaciones que estimen pertinentes.

Cuenta general del presupuesto ordinario

42 Letux
84 Tierga
336 Cabañas de Ebro

Cuenta de administración del patrimonio

42 Letux
336 Cabañas de Ebro

Cuenta de valores auxiliares e independientes del presupuesto

42 Letux
336 Cabañas de Ebro
372 Cariñena

Cuenta general del presupuesto extraordinario

168 Erla (1964)
193 Ejea de los Caballeros (número 1 - 1963)
194 Ejea de los Caballeros (número 6 - 1961)

Expediente de suplemento de crédito

166 Embid de Ariza (1966)
248 Torres de Berrellén
293 Ricla (1966)
334 El Burgo de Ebro

Expediente de habilitación de crédito

172 Talamantes
248 Torres de Berrellén

Expediente de transferencia de crédito

166 Embid de Ariza (1966)
334 El Burgo de Ebro

Expediente de anulación de crédito

290 La Zaida
342 Arándiga

Expediente de anulación de obligaciones

290 La Zaida

Expediente de fallidos

84 Tierga

Lista cobratoria de rústica

285 Encinacorba
342 Arándiga
359 San Mateo de Gállego
373 Osera de Ebro

Lista cobratoria de urbana

288 Monreal de Ariza
342 Arándiga

Liquidación del presupuesto ordinario y relación de deudores y acreedores

245 Bardallur

Liquidación del presupuesto ordinario

281 Fuendetodos

Presupuesto municipal ordinario

142 Mequinenza
172 Talamantes
191 La Almunia de Doña Godina
261 Alhama de Aragón
215 Orera

PRECIO DE INSERCIONES Y SUSCRIPCIONES A ESTE BOLETIN

INSERCIONES

Se solicitarán del Excmo. Sr. Gobernador civil.

Serán de pago todas las inserciones obligatorias o voluntarias que no estén exceptuadas por disposición legal.

PRECIO: En la "Parte oficial", 12 pesetas por línea o fracción; en la "Parte no oficial", 16 pesetas por línea o fracción.

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Trimestre 150 pesetas
Semestre 280 "
Año 500 "
Especial para Ayuntamientos: Año. 450 "

Venta de ejemplar suelto: Del año corriente, 4 pesetas; del año anterior, 5, y de otros años, 6.

Todos los pagos se efectuarán en la Administración, y de ésta se solicitarán las suscripciones