

ORDEN de 20 de enero de 1971 por la que se regula el comercio exterior de bacalao y especies similares, salado verde y salado seco.

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida como consecuencia de la aplicación de las normas de calidad comercial reguladoras de comercio exterior de bacalao y especies similares, «salado verde» y «salado seco», dictadas por Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior en 12 de mayo de 1969, hace necesario un reajuste de las mismas a la conveniencia de nuestro comercio interior y a la demanda de los países compradores, por lo que, oídos los Organismos competentes y los sectores afectados del Sindicato Nacional de la Pesca, este Ministerio tiene a bien disponer las siguientes normas que modifican y anulan las dictadas anteriormente.

I. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma establece las condiciones de calidad y presentación que deben reunir, para su exportación o importación, los productos obtenidos a partir de las especies de bacalao (*Gadus morhua* o *Callarias*, *G. ogac* y *G. macrocephalus*), que se comercializan bajo las formas de «bacalao salado verde» o «bacalao salado seco» en las presentaciones clásicas de «bacaladas».

Las especies que se elaboran en la misma forma que el bacalao, como son el abadejo (*G. pollachius*), el eglefino-«lubina» (*G. eglefinus*), el colín (*G. virens*) y otros, se comercializarán bajo su nombre específico o en forma que se indique claramente el nombre que corresponda.

II. DEFINICIÓN

Se entiende por «salado verde» el pescado que ha sido eviscerado, decapitado, tronchado y parcialmente deshuesado, lavado con agua de mar y salado adecuadamente.

La denominación «salado seco» corresponde al producto elaborado con pescado que ha sufrido las manipulaciones anteriormente expuestas, lavado nuevamente y posteriormente secado, para reducir su promedio de humedad hasta un máximo del 50 por 100 que se determinará con arreglo al anexo número 1 que se especifica.

III. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD

3.1. Materia prima.

El bacalao y especies objeto de la norma deberán reunir las condiciones mínimas de calidad necesarias para su consumo en fresco.

3.2. Elaboración.

Las operaciones de industrialización se realizarán de tal forma que el producto terminado responda a las características de la calidad comercial solicitada.

3.3. Producto terminado.

Deberá reunir las siguientes características:

- Consistencia firme y sin presentar textura anormal (viscosa o excesivamente quebradiza).
- Olor, color y sabor propios del producto.
- Salado, tronchado y terminado convenientes.
- Prácticamente exento de restos viscerales.
- Exento de quistes, parásitos, microorganismos o materias extrañas que alteren las propiedades normales del producto.

IV. ADITIVOS

Podrán emplearse los aditivos autorizados por la legislación española o la de los países destinatarios.

V. TIFICACIÓN

Deberá realizarse en función del peso de las piezas o de su tamaño. El tamaño se determinará por la longitud de la línea recta que va desde la raíz del apéndice caudal hasta los laterales del borde cervical.

En la práctica comercial se indicará en cada bulto mediante una de las siguientes especificaciones:

Medida mínima y máxima de las piezas.
Número mínimo y máximo de piezas por bulto.
Peso mínimo y máximo de las piezas.

VI. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

Los productos a que se refieren estas normas se clasificarán en las siguientes categorías comerciales:

Categoría A.—Está constituida por piezas de peso superior a los 700 gramos para el salado seco o 1.000 gramos para el salado verde.

Se considerarán defectos de preparación de las piezas incluidas en esta categoría:

- el tronchado incompleto en un tercio o más del producto, que deprecie el aspecto comercial del mismo,
- la existencia de coágulos exteriores sanguíneos, de restos viscerales o cualquier otra imperfección que afecten, en su conjunto, a una superficie superior a diez centímetros cuadrados.

Categoría B.—Esta categoría comercial incluye las piezas cuyo peso no supere los 700 gramos para salado seco o 1.000 gramos para salado verde y que, dado su pequeño tamaño y lomo fino, no permiten llegar a una preparación adecuada en origen.

Se considerarán defectos de preparación en esta categoría:

- el tronchado incompleto de un tercio o más del producto, que deprecie el aspecto comercial del mismo;
- la existencia de coágulos exteriores de sangre, de restos viscerales o cualquier otra imperfección que suponga, en conjunto, un área máxima del diez por ciento de la superficie de la pieza.

Categoría C.—Formada por piezas que no puedan ser incluidas en las categorías anteriores debido a:

Cortes profundos, originados por tronchado deficiente que seccione la piel en una longitud superior a seis centímetros.

Manchas derivadas de un eviscerado o lavado defectuoso en extremo.

Piezas rotas o resquebrajadas por distintas causas.

Trozos.—Constituida por porciones irregulares del producto cuyo tamaño no exceda de la tercera parte de la pieza de que procede.

VII. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Deberán presentarse en fardos, barricas, cajas o cualquier otro tipo de envase que no perjudique la conservación del producto ni pueda hacer peligroso su consumo.

Se autoriza la presentación «a granel», tanto de bacalao salado verde como salado seco. En este caso, el medio de transporte empleado deberá asegurar el mantenimiento de las condiciones mínimas de calidad de la mercancía.

VIII. TOLERANCIAS

Dentro de las diferentes categorías comerciales se podrán admitir las siguientes tolerancias, siempre que la proporción de defectos obedezca a errores y sin que sea, por tanto, una constante admitida en todas las unidades de la partida.

8.1. Para la categoría A:

8.1.1. De calidad.

Se admitirá en cada bulto o lote un máximo del 20 por 100 de piezas que reúnan las características citadas para la categoría C.

8.1.2. De tamaño.

Se admitirá en cada bulto o lote una tolerancia del 10 por 100 de piezas que no superen los 700 gramos en seco o los 1.000 gramos en verde; es decir, de piezas correspondientes a la categoría B.

8.1.3. De especie.

Se tolerará por las mismas causas y en el mismo sentido expresado en este apartado, una tolerancia de hasta el 5 por 100 de piezas de distinta especie, por envase o lote.

8.2. Para la categoría B:

En este grupo la clasificación comercial admitirá una tolerancia global del 20 por 100 por lo que a calidad, tamaño y especies se refiere, de productos incluidos en la categoría C.

IX. MARCADO

De forma legible e indeleble cada bulto o envase llevará indicado en su exterior las siguientes especificaciones:

- País de origen.
- Identificación de la empresa elaboradora o marca.
- Denominación común del producto con la palabra «bacalao», o, en el caso de otras especies, la que corresponda.
- Categoría comercial: A, B, C y T (trozos).
- Peso por envase.
- Número de piezas, o peso por pieza, o dimensiones mínimas y máximas.

En las partidas «a granel» todas estas indicaciones serán bien determinadas en el documento de exportación que ampare el producto.

X. INSPECCIÓN

10.1. Corresponde al SOIVRE la exigencia del cumplimiento de cuanto señala la presente disposición. La firma exportadora o importadora o sus representantes deberán solicitar al SOIVRE la inspección, señalando en la documentación correspondiente los datos necesarios para la completa identificación de las partidas. La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de Inspección del SOIVRE.

10.2. Cuando se trate de bacalao a granel las muestras a examinar deberán ser formadas a partir, como mínimo, de un total de cien kilos de producto.

10.3. Los exportadores e importadores, transportistas, consignatarios, agentes de Aduanas, etc., facilitarán al SOIVRE los medios necesarios para llevar a cabo, adecuadamente, la labor de inspección.

10.4. Cuando la mercancía reúna las condiciones exigidas en las presentes normas, el SOIVRE expedirá el certificado de aptitud que será necesario para que los Servicios de Aduanas autoricen su entrada o salida en el territorio nacional.

XI. SANCIONES

11.1. El incumplimiento de lo dispuesto en las presentes normas dará lugar al rechazo de la mercancía, no autorizándose, en consecuencia, su exportación o importación.

Todo exportador o importador al que se rechace una partida tendrá derecho a solicitar del SOIVRE, por escrito, dentro de las veinticuatro horas, una segunda inspección. Esta será efectuada por un Inspector distinto del que efectuó la primera.

11.2. Si se comprueban las faltas de comercialización que señala la Orden de este Ministerio de 10 de marzo de 1965, por la que se desarrolla el Decreto 533/1964, de fecha 27 de febrero, que regula las facultades sancionadoras del SOIVRE, se incoará el oportuno expediente, de acuerdo con lo previsto en las citadas disposiciones.

XII. DISPOSICIONES ADICIONALES

12.1. La exportación o importación de estos productos bajo otras presentaciones, como la de filetes en sus diversas formas, migas, mezclas de especies, etc., deberán sujetarse a las especificaciones que figuren en las licencias o declaraciones correspondientes, descritas en forma clara. Los productos deberán siempre reunir las condiciones mínimas de calidad, según las clases, que figuran en las presentes normas.

12.2. Las Direcciones Generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación, cuando las circunstancias de los mercados exterior o interior así lo aconsejen dentro de sus respectivas competencias y con carácter temporal, podrán modificar las presentes Normas en cualquiera de los extremos siguientes:

- i) Suprimir la comercialización de alguna o algunas de las categorías comerciales.
- ii) Aumento o disminución de los tamaños mínimos señalados para las piezas incluidas en la categoría A, así como los máximos fijados para la categoría B.
- iii) Variación del porcentaje máximo de humedad señalado para el bacalao salado seco.
- iv) Variación de las tolerancias admitidas en las distintas categorías comerciales.

v) Suprimir la comercialización de los productos presentados a granel.

vi) Autorizar la comercialización de partidas integradas únicamente por piezas que presenten los defectos denominados «bacalao dulce» en su fase de iniciación, y de «bacalao respaldado», que deberán marcarse con las letras D o R, respectivamente.

Las declaraciones o licencias que se concedan como consecuencia de esta autorización harán constar, con toda claridad, estos extremos.

XIII. DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Esta disposición deroga la anterior Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior del 19 de mayo de 1969.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 20 de enero de 1971.

FONTANA CODINA

Ilmos. Sres. Director general de Exportación y Director general de Política Arancelaria e Importación.

ANEXO NUM. 1

Determinación de la humedad del producto.—Se realizará con arreglo a la siguiente técnica:

1.º De una o más muestras representativas de la partida y tomadas al azar, se cortará una tira desde el eje central de la hoja hasta un borde lateral, con una anchura aproximada de la décima parte de la longitud de aquél. En el caso de bacalao verde, se sacudirá para retirar la sal que esté adherida a la carne.

La zona para la obtención de esta banda se determinará por la intersección de dos medianas que van desde el vértice de las orejas hasta el punto medio de la primera aleta anal.

2.º Se desmenuzará la tira rápidamente, con cuchillo o tijeras, en trozos finos, de los que se tomarán unos diez gramos, que se pesarán en balanza de precisión y se llevarán a estufa de desecación, que elevará progresivamente su temperatura para llegar a cien grados centígrados, hasta obtener un peso constante en dos pesadas realizadas con un intervalo de treinta minutos.

3.º Después se llevarán las muestras a un desecador cerrado, hasta que se enfrién, y se volverán a pesar.

La pérdida de peso experimentada por el producto, referido a 100 gramos, determinará el porcentaje de humedad.

RESOLUCION de la Dirección General de Exportación por la que se regula la exportación de aceituna de verdeo.

De conformidad con las facultades concedidas a la Dirección General de Comercio Exterior (hoy atribuidas a la Dirección General de Exportación por Decreto 1559/1970, de 4 de julio), por la sección V de las normas reguladoras de la exportación de aceitunas de verdeo, aprobadas por Orden ministerial de 18 de septiembre de 1964 («Boletín Oficial del Estado del 21»), vista la situación de los mercados exteriores y las perspectivas de la próxima cosecha, y a propuesta de la Comisión Reguladora correspondiente,

Esta Dirección General ha resuelto lo siguiente:

Se autoriza durante la próxima campaña la exportación en frascos de vidrio de aceitunas sin rellenar del Grupo B, apartado dos, título II de la sección primera de las vigentes normas reguladoras de la exportación de aceituna de verdeo a todos los mercados del mundo excepto a los de Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico, levantándose a tal efecto la suspensión ordenada en la Resolución de esta Dirección General de Exportación de fecha 15 de octubre pasado («Boletín Oficial del Estado» número 249).

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 20 de enero de 1971.—El Director general, Alvaro Rengifo.

Sr. Subdirector general de Ordenación de Exportaciones Agrarias.