

DECRETO 2700/1971, de 11 de noviembre, que modifica el 1874/1971, de 23 de julio, introduciendo en el mismo diversas correcciones en la nomenclatura, estructura y derechos arancelarios del capítulo 73 del vigente Arancel de Aduanas.

Por Decreto del Ministerio de Comercio mil ochocientos setenta y cuatro mil novecientos setenta y uno, de veintidós de julio, se modificó el texto y los derechos arancelarios del capítulo setenta y tres del vigente Arancel de Aduanas, buscándose una mayor aproximación a la nomenclatura de los principales países europeos y estableciendo unos niveles de derechos acomodados a la actual estructura de la industria siderúrgica española, que procurasen la necesaria protección, especialmente en productos sensibles en los mercados nacional e internacional.

Desde la publicación de dicho Decreto, se ha advertido la

necesidad de efectuar algunas correcciones, tanto por resultar conveniente en ciertas posiciones una nueva redacción que aporte mayor claridad como por resultar necesario el reajuste de algunos derechos.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Comercio, en uso de la autorización conferida en el artículo sexto, número cuatro, de la Ley arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día cinco de noviembre de mil novecientos setenta y uno,

DISPONGO:

Artículo primero.—La estructura, nomenclatura y derechos arancelarios del capítulo setenta y tres del vigente Arancel de Aduanas quedan modificados en las partidas y posiciones, que expresamente se relacionan, en la forma siguiente:

Partida	Artículos	Derechos arancelarios
73.01-A	Fundición hematites: 1 - que contenga en peso el 1,60 por 100 o más de manganeso 2 - que contenga en peso más de 1,20 por 100 de manganeso y menos del 1,60 por 100 3 - que contenga en peso el 1,20 por 100 de manganeso o menos: a) obtenida enteramente con carbon vegetal (arrabio al carbón vegetal) b) las demás	4 por 100+1.000 ptas. por Tm. 4 por 100+1.000 ptas. por Tm. Libre. 4 por 100+1.000 ptas. por Tm.
B	Fundición fosforosa: 1 - que contenga en peso el 1,60 por 100 o más de manganeso 2 - que contenga en peso más de 1,20 por 100 de manganeso y menos del 1,60 por 100 3 - que contenga en peso el 1,20 por 100 de manganeso o menos	4 por 100+1.000 ptas. por Tm. 4 por 100+1.000 ptas. por Tm. 4 por 100+1.000 ptas. por Tm.
73.02-D	Ferrocromo: 1 - que contenga en peso hasta el 0,06 por 100 inclusive de carbono 2 - que contenga en peso más de 0,06 hasta 0,1 por 100 inclusive de carbono 3 - que contenga en peso más de 0,1 por 100 de carbono	Libre. 9 por 100. 9 por 100.
E	Ferrosilicocromo: 1 - que contenga en peso hasta el 0,06 por 100 inclusive de carbono 2 - que contenga en peso más de 0,06 hasta 0,1 por 100 inclusive de carbono 3 - que contenga en peso más de 0,1 por 100 de carbono	Libre. Libre. Libre.
73.08-A	De espesor superior a 4,75 milímetros	13 por 100+1.500 ptas. por Tm.
B	De espesor de 4,75 hasta 2 milímetros	13 por 100+1.500 ptas. por Tm.
C	De espesor inferior a 2 milímetros	13 por 100+1.500 ptas. por Tm.
73.10-A	Barras de sección circular: a) lisas b) las demás	15 por 100+450 ptas. por Tm. 15 por 100+450 ptas. por Tm.
B	4 - barras de sección circular: a) lisas b) las demás	13 por 100+450 ptas. por Tm. 13 por 100+450 ptas. por Tm.
73.11-A	1 - simplemente obtenidos en caliente. 2 - simplemente obtenidos o acabados en frío.	
73.13-C	Desbastes en rollo (coils) definidos en la nota 1 k. de espesor inferior a 1,5 mm.	13 por 100+1.500 ptas. por Tm.
D	2 - a) superior a 3 milímetros b) de 3 milímetros hasta 2 milímetros c) de menos de 2 milímetros hasta 0,5 milímetros d) inferior a 0,5 milímetros	15 por 100+2.250 ptas. por Tm. 15 por 100+2.250 ptas. por Tm. 15 por 100+2.250 ptas. por Tm. 15 por 100+2.250 ptas. por Tm.
73.15-E	7 - a) I los definidos en la nota complementaria ocho f. 7 - b) I los definidos en la nota complementaria ocho f. 8 - a) I las definidas en la nota complementaria ocho f. 8 - b) I las definidas en la nota complementaria ocho f.	

Artículo segundo.—La partida setenta y tres punto cero tres llevará la siguiente nota de asterisco:

«Con sujeción a las adecuadas comprobaciones por los Servicios dependientes de la Dirección General de Aduanas, no serán aplicables los apartados b) y c) de la nota complementaria tres, a las importaciones de chatarra, con el límite máximo de ciento cincuenta centímetros, cuando el importador acre-

dite ante la Dirección General de Aduanas poseer hornos para la producción de fundición o de acero y destinar la mercancía importada a su refundición en los mismos.»

Artículo tercero.—La nota complementaria ocho f) queda modificada en la siguiente forma:

«Se clasificarán en las subpartidas 73.15 E-7-a) I; 73.15 E-7-b) I; 73.15 E-8-a) I, y 73.15 E-8-b) I, los aceros aleados que contengan

entre dieciséis y veinte por ciento en peso de cromo, ambos inclusive; entre seis y trece por ciento en peso de níquel, ambos inclusive; con menos de veinticinco centésimas por ciento de carbono y con otros elementos de aleación o sin ellos.»

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a once de noviembre de mil novecientos setenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
ENRIQUE FONTANA CODINA

ORDEN de 6 de noviembre de 1971 por la que se dan normas de calidad comercial para el comercio exterior de peces, moluscos y crustáceos congelados.

PREÁMBULO

Ilustrísimos señores:

En todos los informes internacionales, entre ellos el del Comité de Pesquerías de la O. C. D. E., se asegura que el pescado es el producto alimenticio que ha experimentado el mayor ritmo de aumento en el año 1970 en relación con todos los demás, entre otros motivos por su precio que lo hace altamente competitivo con otros alimentos proteicos. Por ello, la proporción de peces, moluscos y crustáceos congelados que entran en el comercio internacional no ha hecho más que incrementarse constantemente, y con perspectivas halagüeñas siempre que se cuiden las características de calidad comercial.

Teniendo en cuenta lo expuesto, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1. DEFINICIÓN

1.1. Estas normas alcanzan a todos los peces, moluscos y crustáceos que pueden ser objeto de comercio exterior, tanto enteros como en bloques, filetes, trozos, etc., después de sometidos a un proceso de congelación.

1.2. Los productos citados se someterán a un proceso adecuado de congelación, de tal manera que los límites de temperatura de cristalización máxima se atraviesen rápidamente. Dicho proceso no deberá considerarse completo hasta tanto no se haya alcanzado, después de la estabilización térmica, la temperatura de -18°C en el centro del pez, crustáceo o molusco, con excepción de las especies pulpo, choco y calamar, para las que son suficientes las temperaturas de -15°C , -16°C y -17°C , respectivamente.

1.3. Los productos indicados congelados deberán mantenerse en condiciones óptimas para su almacenamiento y transporte (temperatura, humedad, etc.) desde su captura hasta su distribución, para que no pierdan peso ni se alteren dentro del período normal de comercialización.

2. FACTORES MÍNIMOS DE CALIDAD

2.1. *Materia prima.*—Todos los peces, moluscos y crustáceos destinados a la congelación deben ser sanos y ofrecer las características mínimas de calidad para su consumo en fresco.

Antes de ser sometidos al proceso de congelación deberán lavarse con agua de mar limpia, a fin de eliminar los restos de arena, algas o cualquier otra materia extraña, y escurrirse bien.

2.2. *Producto terminado.*—Los peces, moluscos y crustáceos enteros, en bloques, filetes, tiras, coronas, porciones, patas, etc., en estado congelado tendrán la temperatura interior especificada anteriormente.

Una vez descongelado por los métodos adecuados, el producto tendrá las siguientes características:

a) Consistencia firme y sin presentar textura anormal (blanda, viscosa, seca, áspera, etc.).

b) Olor, color y sabor «sui generis» característicos del producto fresco.

c) En todas las presentaciones, con excepción de la de «enteros», se desprovendrá a las partes constituyentes de restos viscerales, así como de conchas internas a los cefalópodos.

d) Las preparaciones en filetes, alas, planchas, tiras, etc., estarán desprovistas de materias extrañas, restos viscerales, etc. La carne carecerá de coloraciones atípicas y estará exenta de traumas, roturas, deshilachamientos, etc.

2.3. La estimación de las condiciones organolépticas se hará a una temperatura ambiente comprendida entre 19°C y 25°C , sobre muestras de un peso mínimo de 80 gramos.

3. PRESENTACIÓN

Los peces, moluscos y crustáceos se presentarán exentos de manipulaciones, o decapitados, eviscerados, sin conchas internas, sin escamas, etc., y de forma que se impida la deshidra-

tación u oxidación del producto, las contaminaciones y la posibilidad de adquirir malos olores o sabores. Podrán presentarse calibrados o sin especificación de las tallas, envasados individualmente o no (agrupados, formando bloques, etc.).

En los crustáceos se admiten las presentaciones de crudos y cocidos.

4. ENVASADO

Se envasarán en sacos, cajas, cestas, etc., fabricados con materiales adecuados que proporcionen protección suficiente para la perfecta conservación de los productos.

5. MARCADO Y ETIQUETADO

Todos los embalajes y envases que contengan peces, moluscos o crustáceos congelados, objeto de comercio exterior, deberán llevar adheridas, marcadas o impresas, con caracteres legibles e indelebles, las siguientes especificaciones, en idioma español para los productos importados y/o en el del país de destino para los que se vayan a exportar:

- País de origen.
- Nombre del productor o distribuidor, o identificación simbólica.
- Denominación del pescado.
- Forma de presentación (decapitados, eviscerados, bloques, filetes, con piel, etc.).
- Peso neto en kilogramos.

6. INSPECCIÓN

Corresponde al Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia y comprobación de cuantos requisitos figuran en las presentes normas, tanto en lo referente a características de calidad como a condiciones de los medios de transporte.

La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos o puestos fronterizos donde existen oficinas del SOIVRE.

El exportador o importador, por sí o a través de sus representantes, viene obligado a solicitar del SOIVRE la inspección de la mercancía, facilitando los medios necesarios para el eficaz cumplimiento de esta misión.

Comprobado el cumplimiento de estas normas, el SOIVRE facilitará las oportunas certificaciones necesarias para acreditar estos extremos ante las autoridades correspondientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.º del Decreto de 21 de noviembre de 1963.

7. SANCIONES

Cuando se compruebe que la mercancía no reúne los requisitos establecidos será declarada no apta para su exportación o importación.

El exportador o importador al que se le rechace una partida tendrá derecho a solicitar por escrito del SOIVRE, en el plazo de veinticuatro horas, una segunda inspección.

Si a juicio del SOIVRE existiese fraude o malicia por parte del exportador, importador, consignatario, agente de Aduanas, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto de 27 de febrero de 1964.

8. DISPOSICIONES FINALES

1.º Quedan facultadas las Direcciones Generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación, dentro de sus respectivas competencias, para dictar las normas complementarias a que el cumplimiento de esta disposición pueda dar lugar.

2.º La presente Orden entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 6 de noviembre de 1971.

FONTANA CODINA

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

MINISTERIO DE LA VIVIENDA

NORMA MV 301-1970, impermeabilización de cubiertas con materiales bituminosos, aprobada por Decreto 2752/1971, de 13 de agosto. (Continuación.)

Norma MV 301-1970. Impermeabilización de cubiertas con materiales bituminosos. (Continuación.)