

# BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE MADRID

Depósito Legal: M-2-1958

## ADVERTENCIA IMPORTANTE

¡Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETIN, dispondrán que se deje un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.

ADMINISTRACIÓN Y TALLERES: Calle del Dr. Esquerdo, 46 (Hospital de San Juan de Dios), Madrid-2. Tléfs.: Administración, 2737630. Talleres, 2733836. Apartado 937.—Horas de oficina: De ocho y media de la mañana a dos y media de la tarde. Para el público: De nueve y media a una y media.

## PRECIOS DE SUSCRIPCION

Para Madrid.—Trimestre, 90 pesetas; semestre, 180, y un año, 360.

Fuera de Madrid.—Trimestre, 105 pesetas; semestre, 210, y un año, 390.

Suscripciones y venta de ejemplares, en la Administración del BOLETIN OFICIAL, calle del Doctor Esquerdo, 46 (Hospital de San Juan de Dios), Madrid-2. Fuera de esta Capital, directamente por medio de carta a la Administración, con inclusión del importe por giro postal.

## TARIFA DE INSERCIONES

Anuncios, línea o fracción, doce pesetas. Las líneas se miden por el total del espacio que ocupe el anuncio. Los anunciantes vienen obligados al pago del impuesto del timbre.

Número de 4 págs., 1,50 ptas.; número de 8 páginas, 2,50 ptas., y número de 12 págs., 3 ptas. Núm.º atrasado: recargo de 0,50 ptas. por ejemplar.

La Biblioteca Provincial y su servicio de Hemeroteca permanecen abiertos al público desde las diez a las trece horas, todos los días laborables, en Miguel Angel, 25, segunda planta.

## MINISTERIO DE COMERCIO

CIRCULAR número 11/1965 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se dictan normas para el desarrollo de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 19 de octubre de 1965 reguladora de la campaña aceitera 1965-66.

### FUNDAMENTO

De acuerdo con el artículo 25 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 19 de octubre de 1965, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 230, por la que se regula la campaña de aceites y grasas 1965-66, 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 1965-66 la aceituna de almazara, los orujos grasos de aceituna, las semillas oleaginosas de cacahute, girasol, algodón, las habas de soja, cártamo 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

#### Acetuna

#### LIBROS DE ALMAZARA Y PUESTOS DE COMPRA

Art. 2.º La aceituna de almazara será de libre contratación entre olivicultores y fabricantes de aceite. Los almazareros anotarán diariamente en el Libro Oficial de Almazaras las cantidades de aceituna recibidas, 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 mouturación 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 pa-

ra obligar a la apertura de las almazaras que se precisen.

#### CALCULO SOBRE COSECHAS

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

#### Orujo y semillas vegetales

##### REGIMEN GENERAL

Art. 5.º El orujo de aceituna, las semillas de cacahute, soja y cártamo 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.

##### REGIMEN 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 29-1-65 y 3-4-65.

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.

#### Acites

##### ESPECIFICACIONES TECNICAS 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:

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

2.º Deberán tener un aspecto limpio y transparente, mantenidos a una temperatura de 20º más menos dos grados centígrados durante un período de veinticuatro horas. Olor y sabor 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.

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

a) Humedad y materias volátiles.—En estufa a 105º C. (UNE 55 020): No superior al 0,1 por 100.

b) Impurezas insolubles en el éter de petróleo, calculadas sobre aceite seco

(UNE 55 002): No superior a 0,05 por 100.

4.º Los aceites refinados darán reacción negativa en el ensayo de jabón. (UNE 55 039).

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

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

7.º Con la excepción del aceite de orujo 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, COMERCIALIZACION

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.

#### ACEITES DE OLIVA PARA CONSUMO DE BOCA

Art. 9.º Para su venta al público sólo se autoriza las clases de aceites de oliva siguientes: Virgen extra, Virgen fino, Virgen corriente, Refinado y Puro.

#### CARACTERISTICAS. OLIVA VIRGENES

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:

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

2.º La humedad e impurezas calculadas según las normas (UNE 55 020 y 55 002) no podrán exceder de 0,03 por 100.

3.º 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.

#### 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:

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

2.º 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.

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

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

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

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

#### ACEITE PURO DE OLIVA

Art. 12. El aceite puro de oliva será el constituido por una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva 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 3º.

#### ACIDEZ MAXIMA PARA LOS ACEITES DE CONSUMO DE BOCA

Art. 13. Se prohíbe el destino a consumo de boca de los aceites de oliva con acidez total superior a 3º. 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 oliva de acidez superior a 3º en las provincias a las que con anterioridad y de forma repetida se les viene otorgando dicha autorización.

#### OTROS ACEITES. SU COMERCIALIZACION

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

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 disposi-







la fecha de terminación de su vigencia o de cualquiera de sus prórrogas.

Se entenderá prorrogado de año en año mientras que por cualquiera de las partes no sea denunciado en forma.

La retroactividad del presente Convenio se contrae únicamente al abono del salario y del plus.

Art. 22. Moratoria.

No obstante, dado que se desconoce la

fecha de publicación de este Convenio, las Empresas dispondrán de un plazo de tres meses, a contar desde la fecha de su publicación, para el pago de las diferencias resultantes de su aplicación desde el 1 de mayo.

NO REPERCUSION EN PRECIOS

El cumplimiento del Convenio y el desarrollo de sus partes evitará que éste provoque una repercusión en los precios.

CUADRO DE RETRIBUCIONES SALARIOS, PLUS CONVENIO Y APARTADO F) DEL ARTICULO 5.º

Table with 4 columns: Job Title, Salario mensual, Plus Convenio incluido apartado F) mensual, Total mensual. It lists various professional and technical positions.

Table with 4 columns: Job Title, Salario hora efectivamente trabajada, Plus Convenio y apartado F) por hora efectivamente trabajada, Total por hora efectivamente trabajada. It lists hourly work positions.

Table with 4 columns: Job Title, Salario hora efectivamente trabajada, Plus Convenio y apartado F) por hora efectivamente trabajada, Total por hora efectivamente trabajada. It lists various industrial and manual labor positions.

Table with 4 columns: Job Title, Salario mensual, Plus Convenio incluido apartado F) mensual, Total mensual. It lists various support and service positions.

Madrid, 15 de junio de 1965.

ANEXO

SALARIOS Y PLUS CONVENIO

Table with 4 columns: Job Title, Salario mensual, Plus Convenio incluido apartado F) mensual, Total mensual. It lists various professional and technical positions under the 'ANEXO' category.

Table with 4 columns: Job Title, Salario hora efectivamente trabajada, Plus Convenio y apartado F) por hora efectivamente trabajada, Total por hora efectivamente trabajada. It lists various industrial and manual labor positions under the 'ANEXO' category.





