



# Boletín Oficial

## DE LA PROVINCIA DE BURGOS

FRANQUEO CONCERTADO  
Núm. 09/2

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO LOS  
DOMINGOS Y FESTIVOS

Deposito legal: 80-1-1958

Subscripciones.—Capital,  
Año, 150 pesetas; fuera de  
la Capital, 175 pesetas.

Administración: Imprenta Provincial

Ejemplar: 2 pesetas; De años anteriores, 4

Inserciones no gratuitas  
5 pesetas línea. Pagos por  
adelantado.

Año 1964

Viernes 19 de junio

Número 139

### Ministerio de Comercio

*CIRCULAR número 7/64 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por la que se desarrolla el Decreto regulador de la campaña de 1964/65 de cereales panificables.*

#### FUNDAMENTO

El Decreto del Ministerio de Agricultura de 27 de mayo último por el que se regula la campaña de cereales 1964/65 encomienda a esta Comisaría General en su artículo 25 la adopción de las medidas necesarias para su cumplimiento.

Por lo expuesto, y en virtud de las facultades conferidas a esta Comisaría General por las Leyes de 24 de junio de 1941 y 7 de mayo de 1942 y demás disposiciones complementarias, así como por el Decreto regulador antes citado, se dictan las normas que a continuación se indican:

#### I.—DE LOS CEREALES PANIFICABLES Y SUS HARINAS

##### Disponibilidades de existencias de trigo y centeno

Artículo 1.º Las cantidades de trigo y de centeno que adquiera el Servicio Nacional del Trigo, conforme a las prescripciones del Decreto del Ministerio de Agricultura de 27 de mayo de 1964, así como las existencias en poder del mismo procedentes de campañas anteriores, quedarán a disposición de esta Comisaría General

##### Compras al Servicio Nacional del Trigo

Art. 2.º Los fabricantes de harinas podrán adquirir directamente del Servicio Nacional del Trigo las cantidades y variedades de trigo y de centeno que deseen, las cuales, juntamente con las existencias de dichos cereales actualmente en poder de los mismos, serán destinadas a la obtención de harinas para panificación o como materia prima para industrias de productos alimenticios distintos del pan, con sujeción a cuanto se previene en la presente Circular.

##### Asignaciones de trigo o harina a plazas y provincias africanas

Art. 3.º Esta Comisaría General adjudicará a las plazas y provincias africanas el trigo o harina que precisen para las necesidades de la población civil y de sus industrias.

##### Abastecimiento a los Ejércitos

Art. 4.º Las intendencias militares podrán adquirir la harina que les sea necesaria directamente de las fábricas o verificar concursos de suministro cuando lo consideren más conveniente.

##### Asignación de trigo y centeno a industrias no harineras

Art. 5.º Las asignaciones de trigo y centeno a industrias no harineras que utilicen estos granos como primera materia se efectuará directamente por esta Comisaría General, a petición de los interesados.

##### Harinas de trigo y centeno para industrias

Las industrias que utilicen harinas de dichos cereales para la fabricación de sus productos podrán adquirir libremente, siempre que cuenten con la autorización de compra a que se hace referencia en los artículos 12 y 13.

##### Clases y características de la harina

Art. 6.º Se entenderá por harina, sin otro calificativo, el producto de la molturación del trigo industrialmente puro.

La molturación en fábricas de los trigos destinados a la obtención de harina para la elaboración de pan y otros productos alimenticios distintos del de panificación se efectuará de forma que las harinas que se obtengan reúnan como mínimo las siguientes características. El 15 por 100 de humedad como máximo, sin perjuicio de que en las obtenidas de trigos húmedos pueda autorizarse el 16 por 100, a propuesta de las Juntas de Recogida de Cosechas; el 16 por 100 como mínimo de gluten húmedo, el 5 por 100 como mínimo de gluten seco, el 0,9 por 100 de cenizas como máximo (referidas a materias secas), el 3 por 100 como máximo de residuos sobre cedazos metálicos número 120 (45 hilos por centímetro lineal), luz de malla y 139 micras recogido al extraer el gluten; menos de 7 décimas por 100 de celulosa y acidez no superior a 3 décimas por 100, expresados en ácido láctico y referidas a materias secas.

Resultará suave al tacto "con cuerpo", blanca de color y sabor agradable, sin resabios de rancidez, moho, acidez, amargor y dulzor. Presentará a la comprensión una superficie mate, de granos finos, sin puntos negros ni pardos. Se admitirá una tolerancia en harina extraña de otros cereales del 1 por 100 en consideración a la dificultad de una selección perfecta.

También se podrán elaborar harinas completas de trigo para ser destinadas exclusivamente a la elaboración del pan denominado integral.

Podrá destinarse, igualmente, para la elaboración de pan y otros productos alimenticios distintos del de panificación la harina de centeno del 60 por 100 de extracción máxima, la cual no deberá contener más del 15 por 100 de humedad y el 1,5 por 100 como máximo de cenizas (referidas a materias secas). La utilización de esta clase de harina en panificación queda limitada a lo que se dispone en el artículo 18.

La molturación de los cereales procedentes de la reserva de consumo de los agricultores rentistas e igualadores, cuando se realice en molinos maquileros, se efectuará de común acuerdo entre los interesados.

#### Registro de producción

Art. 7.º Las producciones diarias de harina de trigo y centeno, así como la de los subproductos correspondientes, se anotarán al final de cada jornada en el "libro oficial de fabricación" a que hace referencia el artículo 133 de la Orden del Ministerio de Agricultura de 19 de noviembre de 1953 ("Boletín Oficial del Estado" número 333), libro que deberá permanecer en todo momento a disposición de los Servicios de Inspección, en el local del recinto fabril.

#### Mezclas de trigos y harinas

Art. 8.º Se autoriza a las fábricas de harinas las mezclas de variedades de trigo, aun cuando correspondan a distinto tipo comercial, así como las de harinas de trigo que pueden ser convenientes para alcanzar el tipo comercial más adecuado.

#### Sémolas

Art. 9.º Se autoriza a los industriales harineros que posean los elementos técnicos precisos la fabricación de sémolas, siempre que para ello utilicen exclusivamente variedades de trigos duros, recios o semoleros. Las sémolas en sus cualidades "superior", "corriente" y "gruesa", habrán de reunir las condiciones técnicas siguientes:

a) "Sémolas superiores".—Cenizas (sobre sustancia seca), el 0,80 por 100 como máximo.

Humedad, 14,5 por 100 como máximo.

Acidez (expresada en ácido láctico y referida a sustancia seca), como máximo 0,1 por 100.

b) "Sémolas corrientes y gruesas".—Cenizas (sobre sustancia seca), el 1,30 por 100 como máximo.

Humedad, 14,5 por 100 como máximo.

Acidez (expresada en ácido láctico y referida a materia seca), 0,15 por 100 como máximo.

Las denominaciones "sémolas de calidad superior" o "sémolas de calidad corriente y gruesa" habrán de figurar en las facturas, vales de entrega, envases, etiquetas y demás documentos comerciales.

#### Envasado de harinas y sémolas por la industria harinera

Art. 10. Las harinas de trigo, las panificables de centeno o sus mezclas autorizadas, así como las sémolas, serán envasadas en saco de capacidad de hasta 80 kilogramos peso neto y llevarán una etiqueta en la que consten expresamente el nombre de la fábrica, el del propietario o razón social, localidad en que radique la industria, clase de cereales de que proceda la harina, peso neto en el momento del envasado, fecha del mismo y el tanto por ciento de extracción.

Los envases podrán ir cosidos mecánicamente o cosidos o atados a mano. En los últimos supuestos, rematados por un precinto de garantía de calidad y origen del artículo, en el que conste, al menos, el nombre y localidad de la fábrica, el cual no de-

berá ser destruído hasta el momento en que se utilice la mercancía.

El almacenamiento de harinas en fábricas podrá realizarse bien en sacos que reúnan las condiciones anteriores o en los silos especialmente dispuestos para ello.

#### Envasado de sémolas y harinas para condimentación

Art. 11. La preparación y reservado de sémolas y harinas para condimentación o cocinado se efectuará por los industriales legalmente autorizados para ello en bolsas en las que conste impreso el nombre o razón social y la localidad en que radique la fábrica preparadora, el peso neto del artículo y la expresión de "harina de trigo", de "sémola de calidad superior" o de "sémola de calidad corriente o gruesa", que, así como para las pastas de sopa, se atenderán a lo dispuesto en las Ordenes de la Presidencia del Gobierno de 4 de abril y 7 de de julio de 1950. En cada uno de los envases se hará figurar el número del envasador o de la industria autorizada para ello como referencia ante cualquier posible reclamación.

También podrá efectuarse la venta de harina y sémolas a granel por los industriales y comerciantes que se ajusten a las disposiciones legales vigentes.

#### Ventas de harinas y sémolas

Art. 12. Los industriales harineros podrán efectuar directamente la venta de harinas y sémolas a los almacenistas de harinas, y aquéllos y éstos a los industriales panaderos, a los que elaboren productos alimenticios distintos del pan y a los autorizados para el preparado y reenvasado de dichos artículos con destino a la condimentación o cocinado de alimento, siempre que los adquirentes se hallen en posesión de la "Autorización de compra" de que se trata en el artículo siguiente.

Por excepción, los fabricantes y almacenistas de harinas podrán efectuar la venta de harina y sémolas a colectividades de consumo sin el requisito de que estén en posesión de la

expresada "Autorización de compra".

Igualmente podrán efectuar ventas de harinas sin el indicado requisito los agricultores titulares del C-1.

A los fines indicados en el artículo 8.º, se autorizan las operaciones de compraventa de harina entre fabricantes, con excepción de las que hace referencia el apartado 2 del artículo 19 del Decreto del Ministerio de Agricultura de 27 de mayo de 1964.

#### *Autorizaciones de compra de harinas y sémolas*

Art. 13. Las "Autorizaciones de compra" de harinas o sémolas que tendrán validez para la campaña serán facilitadas por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos en que radiquen los establecimientos comerciales e industriales a los que se hace referencia en el artículo 12, previa justificación, en su caso, de que las industrias están legalmente autorizadas, que se hallan en posesión del carnet de Empresa del Grupo Provincial del Sindicato a que pertenezcan, e inscritas en el registro que llevarán las citadas Delegaciones de Abastecimientos, relativo a los establecimientos en que se elaboran o manipulan harinas panificables.

#### *Apertura de almacenes de harinas*

Art. 14. Para atender las exigencias del consumo, especialmente en zonas geográficas con escaso número de fábricas de harina, las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transporte admitirán la actividad de almacenitas de harina con el cumplimiento de los requisitos legales.

Los almacenistas deberán establecerse en locales independientes a aquellos en que se fabriquen harinas de trigo o de centeno.

#### *Libertad de comercio, precio y circulación de harinas, sémolas y subproductos*

Art. 15. Las harinas, sémolas, restos de limpia (germen "semillas y triguillos") y subproductos de molinería (harinillas y salvados) quedan en libertad de precio, comercio y circulación.

#### *Provisión de harinas en almacenes y panaderías*

Art. 16. Los almacenistas de harinas e industriales panaderos serán responsables de mantener en todo momento las existencias de harina en cantidad necesaria para garantizar el normal suministro de pan, sin perjuicio de que las Delegaciones Provinciales puedan fijar las cantidades mínimas de harina panificable que deban tener estos establecimientos en concepto de "stock".

#### *Toma de muestras y análisis de las harinas*

Art. 17. Para la comprobación de las características analítica de las harinas panificables, tanto en los centros de origen como en los de consumo, se procederá a la toma de muestras y levantamiento de actas por los Organismos autorizados, con sujeción a las normas legales vigentes.

#### *P a n*

Art. 18. Deberá entenderse por pan el producto obtenido por la cocción de una masa hecha manual o mecánicamente con una mezcla de harina de trigo fermentada por levaduras, agua potable y sal común.

El pan se elaborará con harina de trigo de las condiciones especificadas en el artículo 6.º. En aquellas provincias en que sea habitual el consumo de pan elaborado con harina de centeno, las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes formularán a esta Comisaría General la propuesta correspondiente de autorización de dicha elaboración, que habrá de efectuarse exclusivamente con harinas de centeno de las condiciones también especificadas en el artículo 6.º.

Queda prohibida la mezcla de harina de centeno y otros cereales y cualesquiera otras con las de trigo.

El pan podrá elaborarse en sus calidades de "flama" o miga blanda y "candeal" o miga dura, y por lo que concierne a su buena cocción, aspecto, olor y sabor deberá ser irrepachable.

También podrán fabricarse artícu-

los en cuya elaboración se emplee, además de agua, harina, sal y levadura, otras materias alimenticias como grasas, azúcar y leche, siempre que el peso de las piezas sea inferior a 150 gramos. Las elaboraciones de peso superior deberán ser autorizadas por esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

#### *Humedad del pan*

Art. 19. La humedad máxima del pan no podrá exceder de los siguientes límites:

De 501 a 1.000 gramos o superiores, 35 por 100.

De 401 a 500 gramos, 34 por 100.

De 201 a 400 gramos, 31 por 100.

Inferiores, 30 por 100.

#### *Tolerancia en el peso del pan*

La tolerancia en el peso del pan, en su venta en frío, cuando no se efectúe por el sistema de peso exacto, será de un 3 por 100 para lotes no inferiores a 10 piezas.

#### *Piezas de fabricación obligatoria*

Art. 20. Se fabricarán, con carácter obligatorio en todo el territorio nacional, piezas de pan de 800 y 500 gramos.

Los industriales podrán elaborar piezas de distinto peso, siempre que en relación con las de fabricación obligatoria de 800 gramos guarden 200 gramos de diferencia, como mínimo, en el peso, y 100 gramos, en las de 500.

#### *Venta de pan a peso exacto*

Art. 21. La modalidad de la venta de pan por el sistema de peso exacto, o sea sin tolerancia alguna, será autorizada en cada caso por la Comisaría General, a propuesta de las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos.

#### *Calidades y precios de las piezas de fabricación obligatoria*

Art. 22. Las dos piezas de pan de fabricación obligatoria serán elaboradas con harinas que en ningún caso podrán ser inferiores a las de mejor calidad que se utilicen en la fabricación de las restantes piezas.

Las condiciones de cocción y pre-

sentación de las dos piezas obligatorias serán tales que no difieran de las de libre fabricación.

Las piezas de pan de fabricación obligatoria tendrán los siguientes precios máximos:

a) Pan "flama": Pieza de 800 gramos, 6,80 pesetas; pieza de 500 gramos, 4,50 pesetas.

b) Pan "candeal": Pieza de 800 gramos, 7,10 pesetas; pieza de 500 gramos, 4,70 pesetas.

c) Pan de venta a peso exacto: Se aumentarán en un 3 por 100 el precio de las piezas obligatorias cuando se autorice su venta por el sistema de peso exacto, como es costumbre en algunas provincias españolas.

#### *Precio de las restantes elaboraciones*

Art. 23. a) El precio de las piezas de fabricación voluntaria será libremente fijado por los industriales.

b) Precios de pan de centeno.— En aquellos casos en que las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos correspondientes propongan la fabricación de pan con harina de centeno, acompañarán estudio sobre precios aplicables para venta del mismo.

c) Precios de artículos en cuya elaboración se agreguen otras materias alimenticias.— Los productos a que se refieren los dos últimos párrafos del artículo 18, en cuya elaboración, además de agua, harina, sal y levadura, se empleen otras materias alimenticias, como grasas, azúcar o leche, quedan libres de precio.

#### *Carteles anunciadores de los precios*

Art. 24. Caso de no disponer de cualquiera de las piezas obligatorias, los expendedores entregarán el mismo peso de pan y al mismo precio en piezas de libre elaboración, bien entendido que lo anteriormente expuesto no exime de la fabricación obligatoria que habitualmente solicita su clientela. Sólo podrá hacer uso de la antes indicada excepción en circunstancias de venta extraordinaria.

En los establecimientos de venta de pan se colocará en lugar visible al público un cartel en el que se indiquen

los precios de las piezas obligatorias con una nota que textualmente diga:

"Caso de no disponer de cualquiera de las piezas obligatorias, este establecimiento entregará al consumidor el mismo peso de pan y al mismo precio, en piezas de tamaño inferior."

En otro cartel se indicará la clase, el peso y el precio de venta de cada una de las restantes piezas.

#### *Pan de reservistas*

Art. 25. La elaboración de pan con harinas procedentes de la reserva de cereales panificables para el propio consumo de los agricultores, rentistas e igualadores se efectuará en cualquier peso y formato, siendo su precio y la forma de pago de libre contratación.

#### *Toma de muestras y repesos del pan*

Art. 26. La toma de muestras para análisis del pan se efectuará de conformidad con lo previsto en los artículos 15 y 18 del Real Decreto de 22 de diciembre de 1908.

Los repesos de pan en tahona o fábrica, así como en los despachos de venta al público, se efectuarán frecuentemente por los Ayuntamientos, de acuerdo con la obligación que les impone el Decreto de 9 de noviembre de 1956 ("Boletín Oficial del Estado", número 520), en que se señalan las facultades de los Ayuntamientos en orden a esta materia.

De toda diligencia de repeso y toma de muestras de pan se extenderá la correspondiente acta, que será suscrita por las partes interesadas.

Los Ayuntamientos comunicarán a las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos el número, clase y resultados de los servicios realizados en el mes anterior.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos realizarán frecuentes comprobaciones sobre la calidad y peso del pan que se expendan.

#### *Partes de movimientos de trigos y harinas*

Art. 27. Los almacenistas de harinas remitirán por correo certificado, dentro de los cinco días primeros de

cada mes, a la Delegación Provincial de Abastecimientos en cuya provincia radiquen los establecimientos, el parte de movimiento de harinas correspondiente al mes anterior, en el modelo anexo 1 de esta Circular.

Asimismo, los fabricantes de harinas remitirán en igual forma y plazo a dichas Delegaciones el parte, según modelo anexo número 2.

Las referidas Delegaciones, a la vista de dichos antecedentes, formularán la información comprendida en el modelo anexo número 3, que les será facilitado y que remitirán a esta Comisaría General antes del 15 del propio mes.

#### *Modificaciones de las normas de esta Circular*

Art. 28. Esta Comisaría General se reserva el derecho de modificar durante la actual campaña de cereales cuanto se establece en la presente Circular en el sentido que las circunstancias aconsejen.

#### *Sanciones*

Art. 29. Las infracciones a la presente Circular serán objeto del procedimiento que corresponda, según la naturaleza de aquéllas.

#### *Vigencias y anulaciones*

Art. 30. La presente Circular entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado", quedando en tal momento derogada la Circular 8/1963, de fecha 6 de julio ("Boletín Oficial del Estado" del 8).

Madrid, 8 de junio de 1964.—  
El Comisario general, Andrés Rodríguez-Villa.

Para superior conocimiento: Excelentísimos señores Ministros de Agricultura, de Industria y de Comercio.

Para conocimiento y cumplimiento: Excelentísimos señores Gobernadores civiles, Delegados provinciales de Abastecimientos y Transportes.