

En el apartado c) del punto 5-1-1 de la misma Resolución se incluirán, además de las entidades allí citadas, las Agrupaciones Sindicales de Explotación en Común.

Segundo.—Las agrupaciones que hubieran solicitado y obtenido beneficios en la pasada campaña 1963-64 deberán justificar en su segundo año de existencia, esto es, en 1964-65, los siguientes extremos: agricultores que las integran para esta última campaña, con la superficie de siembra en la misma; la continuidad de la propia agrupación y el mantenimiento de la maquinaria adecuada en buen uso; justificación que se efectuará mediante las declaraciones, certificaciones de los registros correspondientes y de las Jefaturas Agronómicas que, a tal efecto, se remitirán al Servicio Nacional del Trigo a Través de las respectivas Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias.

Tercero.—En aquellos casos en que durante la campaña 1963-1964 los agricultores de determinadas agrupaciones no hubieran recibido el beneficio total de las 1.200 pesetas por hectárea a que podían optar, por haber sido inferior a esta cifra la bonificación de los préstamos que les otorgó el Servicio Nacional del Trigo, la diferencia no percibida podrá acumularse en el segundo año de existencia de la agrupación a las 600 pesetas por hectárea correspondientes al mismo, siendo la suma de ambas cantidades el límite de la bonificación que podrán percibir en el segundo ejercicio.

Cuarto.—Los Centros y Organismos de este Ministerio citados en el punto 8.º de la expresada Resolución de esta Subsecretaría quedan autorizados para dictar las normas de ejecución que, dentro de sus respectivas competencias, resulten oportunas.

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

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 30 de julio de 1964.—El Subsecretario, Santiago Pardo Canalís.

Ítems. Sres. Directores generales de Agricultura y de Coordinación Agraria y Economía de la Producción Agraria, Delegado nacional del Servicio Nacional del Trigo y Director del Servicio Nacional de Concentración Parcelaria y Ordenación Rural.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 23 de julio de 1964 por la que se regula la exportación de tomate fresco.

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida durante la última campaña de exportación de tomates frescos, en relación con las normas de calidad establecidas por la Comisión Económica para Europa y con la evolución de la producción y comercio, aconsejan introducir algunas modificaciones en las normas que regularon la campaña anterior a fin de hacer flexible la ordenación del comercio de dicho fruto.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

SECCION PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma afecta a los frutos frescos de las variedades de tomate (*Lycopersicon Esculentum*, Mill) destinados a ser entregados al consumidor en estado natural.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

Este capítulo tiene por objeto definir las características y condiciones que deben reunir los tomates frescos destinados a la exportación en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

Los tomates deben ser:

- Enteros.
- Sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).
- Limpios (sin residuos de productos de tratamiento).
- Desprovistos de humedad exterior anormal.

Carentes de olor o sabor extraños.

El grado de madurez debe ser tal que permita a los tomates soportar el transporte, la manipulación, la conservación en buenas condiciones hasta el momento del consumo y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino, siempre que no se opongan a las presentes normas.

La madurez comercial del tomate exportable se clasificará en tres grados, cuyas denominaciones, características y símbolos serán los siguientes:

En viraje.—La fruta habrá completado su desarrollo y presentará al exterior una tonalidad entre amarilla y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de la superficie del mismo. El símbolo distintivo será una V.

Anaranjado o pintón.—El tomate presentará una tonalidad que puede variar entre los colores rosa y rojo anaranjado, en una extensión que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo será una X.

Rojo o maduro.—La fruta alcanzará una coloración variable entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso, la pulpa debe ser firme y consistente. El símbolo será una M.

Teniendo en cuenta la época del año y la demanda de los mercados, la Dirección General de Comercio Exterior señalará el grado de madurez que debe exigirse al tomate exportable.

Como excepción, se admitirá la exportación del tomate verde, siempre que haya alcanzado su completo desarrollo, para aquellos mercados que así lo soliciten y previamente se autorice por la Dirección General de Comercio Exterior, a través del SOIVRE. El símbolo de estos frutos será VV.

III. CALIBRADO

El calibre es obligatorio para todos los tomates y estará determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los tomates se calibran según la escala siguiente:

Denominación	Diámetro máximo transversal
P	De 35 milímetros incluidos a 40 milímetros excluidos.
MMM	De 40 milímetros incluidos a 47 milímetros excluidos.
MM	De 47 milímetros incluidos a 57 milímetros excluidos.
M	De 57 milímetros incluidos a 67 milímetros excluidos.
G	De 67 milímetros incluidos a 77 milímetros excluidos.
GG	De 77 milímetros incluidos a 87 milímetros excluidos.

IV. CATEGORÍAS COMERCIALES

Los tomates exportables podrán ser lisos o asurcados, y se dividirán en tres categorías comerciales, que se denominarán «extra», «primera» y «segunda». Los símbolos distintivos serán extra, I y II, respectivamente.

Categoría extra

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de la mejor calidad, exentos de defectos, con pulpa firme y reunir las características típicas de la variedad.

Los de forma lisa podrán ser esféricos o discoides y en los asurcados sólo se admitirán aquellos que, teniendo forma regular, los surcos no superen en longitud el tercio de la distancia periférica entre el punto de peduncular y el pistilar.

Los tomates asurcados correspondientes al calibre más alto no puede ser clasificados en la categoría extra.

Tolerancias: se admitirán en cada bulto un 5 por 100 en número o en peso de frutos no correspondientes a la categoría, pero que reúnan las características de la inmediata inferior (Categoría I), permitiéndose los siguientes defectos:

a) Hasta un 2 por 100 de:

Deficiencias de coloración poco acusadas.

Ligeras heridas cicatrizadas.

Frutos levemente afectados por el sol o el granizo.

b) Hasta un 5 por 100 de:

Pequeños defectos de piel que no afecten a la pulpa.
Ligeras deformaciones.
Daños originados por insectos o enfermedades

En todo caso, los defectos de piel no podrán exceder, en conjunto, y en cada fruto, de dos centímetros de longitud los de forma alargada, y de un centímetro cuadrado, los demás

c) La tolerancia en calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos, sin que nunca puedan incluirse frutos de diámetro inferior a 35 milímetros.

d) La acumulación de tolerancias de toda índole no podrá superar el 10 por 100.

Categoría primera

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, de pulpa suficientemente firme y reunir las características típicas de la variedad. Estarán exentos de defectos graves.

Los de forma lisa podrán ser esféricos o discoides, y los asurcados deberán tener forma regular.

Podrán ser admitidos defectos leves, tales como ligeras deformaciones y deficiencias en la coloración. Además, se admitirán pequeños defectos de piel; ligeros ataques de sol, de granizo o frío; daños leves originados por insectos o enfermedades; ligeras heridas cicatrizadas y magulladuras leves. En todo caso, la superficie total de estos últimos defectos no puede exceder de dos centímetros de longitud para los de forma alargada, y de un centímetro cuadrado, para los demás.

Tolerancias: Se admite en cada bulto un 10 por 100 en número o en peso de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero sí las de la inmediata inferior. (Categoría II.) Se permitirán los defectos siguientes:

a) Hasta un 5 por 100 de:

Rozaduras cicatrizadas, pero siempre inferiores a 3 centímetros de longitud.

Frutos ligeramente ahuecados («zocates»);
Deformaciones poco acusadas.
Deficiencias de coloración poco pronunciadas.
Frutos afectados por el sol, el frío o el granizo.

b) Hasta un 10 por 100 de:

Manchas de transición que desaparezcan en la madurez.
Frutos con grado de madurez diferente al señalado en el envase.

Defectos de piel que no afecten a la pulpa.

Pequeños daños poco profundos, originados por insectos o enfermedades y que no afecten a la conservación del fruto.

En todo caso, los defectos no podrán exceder en conjunto y en cada fruto de tres centímetros de longitud en los de forma alargada y de dos centímetros cuadrados para los demás.

c) La tolerancia de calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos, sin que puedan admitirse frutos de diámetro inferior a 35 milímetros.

d) La suma de tolerancias de toda índole no podrá ser superior al 15 por 100.

Categoría segunda

Esta categoría comprende los tomates de calidad comercial que no puedan ser clasificados en las categorías superiores.

Los tomates pueden ser de forma irregular y deben responder a las características mínimas ya definidas en el Capítulo II.

Deben ser de bastante consistencia y no presentar heridas sin cicatrizar.

Se admiten las rozaduras cicatrizadas de tres centímetros de longitud como máximo.

Se permitirá la exportación de tomate «zocate» (hueco) para aquellos mercados que así lo soliciten y previamente se autorice por el SOIVRE con carácter general.

Tolerancias: Se admitirá en cada bulto hasta un 10 por 100 en número o en peso de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero apropiados para el consumo.

Se entenderán como aptos para el consumo aquellos tomates cuya pulpa no se haya alterado, ni sufrido daños importantes, por ataques de insectos, enfermedades o factores climáticos.

La tolerancia en calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos. En ningún caso se admitirá fruta con calibre inferior a 35 milímetros. La suma tolerancia no podrá ser superior al 15 por 100.

V. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.—Cada bulto sólo podrá contener tomates del mismo origen, variedad, calidad, tamaño y grado de madurez.

B) Acondicionamiento.—El acondicionamiento debe asegurar una protección conveniente del producto, debiendo, a tal fin, estar la mercancía separada del fondo, lados y, en su caso, de la tapa por un medio adecuado.

Los papeles u otras materias utilizadas en el interior de los bultos serán nuevos y no tóxicos. En el caso de que lleven indicaciones impresas, éstas no deben figurar más que sobre la cara exterior para que no estén en contacto con el fruto.

Dentro de los envases los frutos podrán ir desnudos o envueltos en papel fino (sulfito, seda u otro adecuado).

Los tomates se dispondrán en capas dentro de cada envase, separándose de los fondos y tapas, en su caso, con colchonetas de virutilla seca e inodora.

El interior de los cestos irá forrado, a su vez, con papel de unos 40 gramos por metro cuadrado, o bien por cartón especial u otro material que sirva de protección a la fruta que contiene.

En los envases de cartón que se autoricen se empleará el mismo sistema de colocación y presentación de la fruta, o bien el acondicionamiento de ésta en celdillas.

C) Envases autorizados.—Se autorizarán los siguientes tipos de envases:

Cesto para seis kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:

Base mayor o tapa, 44 por 25 centímetros.
Base menor o fondo, 39 por 22 centímetros.
Altura, 15 centímetros.

Cesto para 9 kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:

Base mayor o tapa, 50 por 32 centímetros.
Base menor o fondo, 41 por 24 centímetros.
Altura, 16 centímetros.

Cesto para 12 kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:

Base mayor o tapa, 50 por 32 centímetros.
Base menor o fondo, 41 por 24 centímetros.
Altura, 22 centímetros.

Los envases indicados anteriormente se autorizan tanto para la vía marítima como para la terrestre, con excepción del mercado británico, al que solamente se permite el envío de cestos para 6 kilogramos.

Además de los tres tipos de envases indicados anteriormente se autorizan las bandejas y cajas prismáticas de madera de base rectangular, con topes para su separación en la estiba y con las mismas capacidades antes señaladas.

También se autoriza el empleo de envases de pasta prensada con alveolos y las mismas capacidades.

Cuando se trate de envases no previstos en esta Orden, el SOIVRE podrá admitir otros en régimen de ensayo.

Para ello el exportador deberá solicitarlo de dicho Organismo y del Sindicato Provincial de Frutos y Productos Hortícolas correspondientes, para que, a la vista de los informes recibidos, pueda procederse en consecuencia.

Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior para autorizar rectificaciones a estas normas técnicas en lo referente a envasados y acondicionamientos en las exportaciones de tomates con destino a Organismos oficiales extranjeros o estatales de compra.

VI. MARCADO

Cada bulto debe llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

- A) Identificación.
Nombre del exportador o número de la firma en el Registro de Exportadores y marca correspondiente.
- B) Naturaleza del producto.
«Tomates.»
- C) Origen del producto.
Zona de producción o denominación nacional, regional o local, con letras de altura no inferior a 13 milímetros.
- D) Características comerciales.

Categoría comercial, señalada o impresa en la etiqueta o marca comercial, de acuerdo con lo determinado en el párrafo último del capítulo quinto de la sección cuarta.

Indicación de «asurcados» si con tomates de este tipo.

Símbolo del grado de madurez.

Calibre y sus símbolos distintivos.

Si las indicaciones anteriores están inscritas sobre una etiqueta, esta última debe estar fijada al exterior del bulto y tener una superficie mínima de 40 centímetros cuadrados.

Los envases de tomate de invierno destinados al Continente deberán ir marcados con la letra C, en tinta indeleble. El tamaño de esta letra deberá ser como mínimo de cinco centímetros de altura.

SECCION SEGUNDA.—INSPECCION

I. NORMAS GENERALES

1. La inspección del tomate para la exportación es obligatoria y se realizará por el personal técnico del SOIVRE en los puertos, estaciones y puntos fronterizos que por la Dirección General de Comercio Exterior se determinen.

2. Las inspecciones se solicitarán del SOIVRE por el interesado o persona por él autorizada, en los puertos y Centros de inspección habilitados al efecto, debiéndose acompañar una declaración que especifique el nombre de la empresa, el del almacén, el número de cestos, las marcas y el detalle de los tamaños y grados de madurez del fruto en el momento de ser empaquetado.

3. Cuando una partida fuere rechazada en primera inspección, el interesado o persona que le represente podrá solicitar segunda inspección, la cual se realizará antes de la salida del barco o vehículo al que originariamente iba destinada. Siempre que sea posible esta segunda inspección se verificará por un técnico del SOIVRE de superior categoría al que intervino en la primera.

4. La inspección no se considerará definitiva hasta la salida del vehículo en que se pretenda exportar la partida inspeccionada, el SOIVRE, entre tanto podrá realizar cuantas revisiones estime convenientes para una mejor garantía de la calidad del producto.

5. La fruta rechazada permanecerá inmovilizada hasta dos horas después de la salida del medio de transporte.

6. Las infracciones a la normas de calidad serán sancionadas de acuerdo con el Decreto de 27 de febrero de 1964.

II. PUNTOS DE INSPECCIÓN

A) Inspección en almacenes.

1. Tendrá como fin orientar e instruir a los exportadores sobre los procedimientos de llevar a cabo las operaciones de selección y envasado con la mayor perfección. Este servicio será gratuito y no exime de la preceptiva inspección en el puerto, frontera o estación.

B) Inspección en estaciones de origen y tránsito.

1. La inspección se efectuará en las estaciones situadas en las principales zonas productoras o de tránsito que se habiliten para ello, de acuerdo con los medios personales y materiales con que cuente el SOIVRE.

2. Los vagones o camiones inspeccionados en dichas estaciones, una vez precintados, sólo sufrirán nueva inspección en frontera cuando concurran algunas de las circunstancias siguientes:

- Quebrantamiento de precinto.
- Duración del viaje superior a cuarenta y ocho horas.
- Circunstancias excepcionales, tales como heladas, temporales, etc., que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

3. Si al realizarse nuevas inspecciones por las circunstancias anteriores el tomate no reuniera las condiciones adecuadas, el SOIVRE autorizará nueva selección y permitirá la exportación del fruto que alcance la calidad exigida.

C) Inspección en puertos y fronteras.

La inspección del tomate fresco de invierno podrá realizarse en todos los puertos y puntos fronterizos terrestres, donde se halla establecido el SOIVRE. La exportación por cualquiera de estos puntos de salida podrá ser suspendida temporalmente por la Dirección General de Comercio Exterior, cuando las circunstancias lo aconsejen.

D) Inspección del tomate canario transportado por vía marítimo terrestre.

1. El tomate en las islas Canarias se inspeccionará en los puertos de salida de dichas islas, no aplicándose control alguno durante su tránsito por la Península, salvo el necesario para la comprobación de la identidad de cada partida y precintado de los vagones, así como para fines de exclusiva información del SOIVRE. Tales envíos sólo sufrirán nueva inspección en frontera, con validez sobre la de origen, cuando concurran algunas de las circunstancias siguientes:

- Quebrantamiento de precinto.
- Duración de viaje, desde el último puerto canario hasta la frontera, superior a ciento veinte horas.
- Circunstancias excepcionales que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

E) Inspección en destino.

Este servicio lo realizará el personal técnico del SOIVRE estableciéndose inspección en los siguientes puntos de recepción Londres-Liverpool, Hamburgo-Rotterdam-Francfurt.

Sus funciones serán:

1.º Informar con la mayor urgencia a la Jefatura Nacional del SOIVRE, para su ulterior traslado por ésta a la Dirección General de Comercio Exterior, Delegaciones Regionales y Jefaturas del SOIVRE de Canarias y Levante, sobre las condiciones de llegada del tomate y las del transporte.

2.º Informar simultáneamente sobre los mismos extremos a las Oficinas Comerciales respectivas.

3.º Cooperar con las Oficinas Comerciales en los servicios que éstas les soliciten en relación con la llegada del tomate.

F) Inspección en el transporte.

1. Compete al SOIVRE exigir el cumplimiento de las normas que se dicten en orden al transporte en sus diferentes medios.

SECCION TERCERA.—TRANSPORTES

I. MEDIO DE TRANSPORTES

El exportador podrá elegir y contratar libremente el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que se indican en los correspondientes apartados.

No obstante, el transporte marítimo de Canarias se efectuará mediante los servicios regulares contratados para tres campañas por el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

Dicho Sindicato contratará además los servicios complementarios que resulten precisos.

La Dirección General de Comercio Exterior podrá vigilar el cumplimiento de los contratos vigentes de transporte del tomate canario y aprobará, si lo estima pertinente, los contratos de servicios complementarios, los sustitutivos de los regulares actuales u otros nuevos que en su día se propongan. En todo caso deberá tenerse presente en cualquier contratación lo siguiente:

- Que se atienda a la proporcionalidad de carga entre las dos provincias canarias. El SOIVRE supervisará esta actividad que se encomienda al Sindicato.
- Que el total de tonelaje contratado cubra con suficiente holgura la carga de tomate previsible para la exportación.
- Que los buques reúnan las condiciones técnicas que se establecen en estas normas.
- Todo nuevo contrato será sometido previamente a informe técnico de la Dirección General de Navegación.

En cada buque de paso y como total para las dos provincias canarias se autorizará a cargar hasta 20.000 cestos de seis kilogramos o su equivalencia en otros envases autorizados. En circunstancias excepcionales de falta de capacidad en los buques de línea regular contratados, podrá el SOIVRE autorizar carga por encima de aquel tope a los buques de paso.

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE MARÍTIMO

1. Los buques que realicen el transporte marítimo del tomate fresco deberán desarrollar una velocidad mínima de 14 nudos, o de 12 si se trata de buques con los espacios para la carga de tomates totalmente climatizados. Los no climatizados estarán dotados de ventilación forzada capaz para una renovación mínima de aire a bodega vacía de 30 veces por hora y de 70 veces a bodega llena, con distribución uniforme por medio de elementos adecuados.

En buques climatizados, la temperatura mínima no podrá ser inferior a los 10 grados, ni superior a los quince grados.

El SOIVRE fijará en cada caso, la temperatura más adecuada teniendo en cuenta las condiciones climáticas, época del año

y grado de madurez de la fruta. La humedad relativa variará entre 85 por 100 a 90 por 100, y la proporción de anhídrido carbónico no deberá sobrepasar el 5 por 100.

2 No se establece capacidad mínima de carga para los buques, pero el cargamento con destino a Inglaterra y a los mercados de Europa continental no podrá exceder de 120.000 cestos de seis kilogramos cada uno, o su equivalencia en otros envases. Sin perjuicio de ello, y en tanto no exista línea marítima regular directa entre Canarias y Noruega o Suecia, los buques podrán cargar 30.000 cestos de seis kilos por encima de la cifra indicada para el Reino Unido y Europa continental, cuando esta carga suplementaria se destine a Noruega, Suecia o Finlandia exclusivamente, siempre que se trate de tomate vendido en firme cuyos cestos vayan marcados de manera que pueda apreciarse claramente su destino final, y que sean objeto de una estiba independiente en el buque. La compañía marítima que los transporte garantizará la llegada efectiva del tomate a dichos países en la forma que estime suficiente el SOIVRE y las Delegaciones Regionales de Comercio de Canarias.

El cargamento total podrá alcanzar la cifra de 150.000 cestos con destino al Reino Unido y Europa continental si la carga se efectúa por medio de «pallets», o sistema acelerado de carga y descarga. En este caso, los buques climatizados podrán cargar 30.000 cestos más de seis kilos cuando esta carga suplementaria se destine a Noruega, Suecia o Finlandia, siempre que se cumplan las exigencias señaladas en el párrafo anterior para este tráfico.

3. El plano de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera, de tal forma que la estiba se haga sobre fondo llano. Las cuadernas y amuras quedarán separadas de la carga con tabloncillos de anchura no inferior a 20 centímetros, con una distancia entre sí que no superará los 10 centímetros.

4. Los barcos estarán dotados de termógrafos, que deberán colocarse en el lugar adecuado que señale el SOIVRE para que registren la máxima temperatura de bodega y que se pondrán en marcha al zarpar del primer puerto de carga de fruta, previo precepto por dicho Servicio oficial.

5. Los buques no podrán permanecer con carga de tomate a bordo más tiempo de cuarenta y ocho horas antes de su salida para destino.

La carga se efectuará con los medios adecuados y con los debidos cuidados, para evitar perjuicios a los envases y a la fruta.

Los tomates deberán colocarse en compartimientos independientes de otros frutos o de cualquier mercancía que pueda originarles perjuicio.

No se permitirá la carga del tomate en buques que transporten sustancias que por sí mismas o por sus emanaciones constituyan un peligro para la conservación del fruto.

La estiba se realizará en forma adecuada, quedando prohibido pisar directamente los envases, a cuyo fin se colocarán tabloncillos sobre los mismos.

6. Duración del viaje.

Los plazos máximos para el viaje de los buques de línea regular para el transporte del tomate, desde la salida del último puerto español al de destino, serán los siguientes:

- A los países bálticos, Bélgica, Holanda y Alemania: Desde los puertos de la Península, seis días. Desde los puertos de Canarias, siete días.
- Al Reino Unido, Irlanda y Francia-Atlántico: Desde los puertos de la Península, cinco días. Desde los puertos de Canarias, seis días.
- A Francia-Mediterráneo e Italia: Desde los puertos de la Península, dos días y medio. Desde los puertos de Canarias, cinco días.

Los plazos máximos señalados no afectarán a los buques frigoríficos o climatizados.

Una vez terminada la carga del buque, deberá salir directamente a destino, no pudiendo, por tanto, cargar o descargar mercancía en ningún otro puerto nacional o extranjero mientras no haya efectuado la descarga total de los tomates.

7. Descarga de la fruta:

La descarga de los tomates en los puertos de destino deberá iniciarse seguidamente a la llegada del buque, con preferencia a toda otra mercancía que pueda transportar, no pudiendo emplearse en dicha operación un tiempo superior a cuarenta y ocho horas desde su comienzo, salvo casos de fuerza mayor debidamente probados.

III. CONDICIONES DE TRANSPORTE TERRESTRE

Los vagones de ferrocarril que transporten tomate fresco deberán hallarse perfectamente acondicionados para este servicio, limpios, inodoros y con el adecuado aislamiento para

garantizar la protección y buena conservación de los envases y del fruto y estar provistos de medios de ventilación.

Los camiones dedicados al transporte del citado fruto deberán estar dotados de enrejados de ventilación y barras perifericas a las que puedan sujetarse los toldos con cierre y precinto de los mismos.

Tanto en los vagones como en los camiones deberán tomarse las medidas precisas para evitar el corrimiento de la carga empleándose a tal fin tabloncillos u otros elementos.

IV. CONDICIONES DE TRANSPORTE MARÍTIMO TERRESTRE DEL TOMATE CANARIO

Deberá reunirse en cada una de sus fases las condiciones exigidas para el transporte marítimo y para el terrestre.

SECCION CUARTA.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

I. ORGANOS DE REGULACIÓN

1. En la Oficina Comercial de Londres se constituirá bajo la presidencia del Consejo Comercial la Comisión Consultiva para la exportación del Tomate Fresco de Invierno, integrada por el Ingeniero del SOIVRE destacado en Londres, por el Delegado del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en el Reino Unido, con los representantes directos de los exportadores de Canarias y la Península que designe la presidencia del Sindicato de Frutos, y por el Asesor Técnico que en su caso designe la citada Jerarquía Sindical.

Esta Comisión Consultiva podrá reunirse siempre que lo estime conveniente y de forma obligatoria los viernes de cada semana, durante la campaña de exportación, debiendo comunicar por el medio más rápido en la noche del citado día a la Dirección General de Comercio Exterior y las Delegaciones Regionales del Ministerio de Comercio la situación del mercado y los toques máximos de absorción que en cada momento puedan estimarse.

2. En la Oficina Comercial de España en Bonn se constituirá bajo la presidencia del Consejo Comercial la Comisión Consultiva para la exportación de Tomate Fresco de Invierno sobre la base de los mercados alemán y del Benelux.

Estará integrada por el Ingeniero del SOIVRE destacado en Alemania, por los Delegados del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en Alemania y el Benelux, por los representantes directos de los exportadores de Canarias y la Península que designe la presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y por el Asesor técnico que, en su caso, designe la citada Jerarquía Sindical.

Esta Comisión Consultiva podrá reunirse siempre que lo estime pertinente y de forma obligatoria una vez cada quince días durante la campaña de exportación, debiendo comunicar por el medio más rápido la situación del mercado y los toques máximos de absorción que en su opinión puedan estimarse.

3. En las Delegaciones Regionales de Comercio de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia radicarán las Comisiones Consultivas para la exportación de Tomate Fresco de Invierno, bajo la presidencia de los Delegados Regionales de Comercio respectivos. Su organización y funciones serán las que establece la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias, así como las normas de la presente Orden.

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará la Comisión Consultiva para el Tomate Fresco de Verano.

II. CAMPAÑA DE EXPORTACIÓN

La exportación de tomate fresco se iniciará en el momento en que la fruta esté en condiciones de madurez, estimado por la Dirección General de Comercio Exterior.

Se considera final de campaña del tomate fresco de invierno para las exportaciones de la Península la hora veinticuatro del 31 de enero, y para Canarias, la misma hora del día 30 de junio.

III. ORDENACIÓN COMERCIAL

1. Regulación de envíos.

La exportación de tomate fresco de invierno será libre en tanto la situación de los mercados extranjeros lo aconseje. En otro caso, la Dirección General de Comercio Exterior podrá limitar temporalmente las exportaciones por tamaños y, en caso que se estime necesario, por cantidades, en la forma que se indica más adelante.

a) Limitación por tamaños. Se aplicará por el siguiente orden:

Primero: Tamaño «P», para todos los mercados.

Segundo: Tamaño «G» y «GG», para el Reino Unido e Irlanda.

Tercero: Tamaño «M», para el Reino Unido e Irlanda.

Las exportaciones a mercados americanos y suministros a Organismos oficiales extranjeros o estatales de compra no se hallarán sometidas a la anterior limitación por tamaños:

b) Limitación complementaria por cantidades. Esta medida de limitación podrá aplicarse a todos los mercados o sólo a alguno o algunos de ellos. Su aplicación se decidirá por la Dirección General de Comercio Exterior, previo informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, y tras oír, si procede, a los Presidentes de las Comisiones Consultivas.

En caso de que estas medidas limitativas afecten sólo a determinados mercados, queda prohibida la reexportación de fruto a los mismos desde aquellos otros no afectados por tales limitaciones.

Establecida una medida de limitación cuantitativa para uno o varios mercados, su distribución entre las distintas zonas exportadoras, se hará de acuerdo con los coeficientes que establezca la Dirección General de Comercio Exterior, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. Esta propuesta deberá ser elevada antes del comienzo de cada campaña.

La Dirección General de Comercio Exterior podrá delegar en el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas la distribución de las cantidades correspondientes a cada zona entre los distintos exportadores de la misma.

En cualquier caso, los sistemas de limitación que se apliquen deberán adecuarse a las calidades o tamaños de menor aceptación en los mercados, quedando siempre garantizada la exportación de la categoría comercial extra, cualquiera que sea el contingente que corresponda al exportador.

Los Presidentes de las Comisiones Consultivas, oídas éstas, tomarán, en su caso, las medidas oportunas para resolver las incidencias que en la aplicación de las regulaciones puedan presentarse.

En caso necesario, los Servicios competentes de este Departamento adoptarán las decisiones que se estimen precisas para el adecuado cumplimiento de la ordenación que se haya acordado.

La limitación por cantidades no será aplicable en los siguientes casos:

- A las exportaciones a los mercados americanos.
- A los suministros a los Organismos oficiales o estatales de compra.
- A las ventas en firme a Noruega, Suecia y Finlandia.
- A las ventas en firme de tomate verdozo a sus habituales mercados compradores.
- A aquellas ventas que, por circunstancias excepcionales, se estime por la Dirección General de Comercio Exterior deban ser excluidas, previa la adecuada comprobación por las Oficinas Comerciales.

IV. MOMENTOS DE APLICACIÓN

A) Entrada en vigor.

Al establecerse cualquier medida de limitación no se mencionará su fecha de levantamiento. Decidida por la Dirección General de Comercio Exterior, sea directamente o por delegación suya, la adopción de alguna medida limitativa de las expuestas, lo comunicará dentro de las treinta y seis horas siguientes a la recepción del informe de la Comisión Consultiva de Londres o de ésta y la de Bonn, a la Jefatura Nacional del SOIVRE, a las Delegaciones Regionales de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia y la Presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. En la comunicación se indicará la hora en que fué adoptada la decisión que servirá de base para interrumpir la inspección por el SOIVRE de los frutos afectados por la restricción de que se trate.

a) Transporte terrestre.

- Estaciones de inspección en origen de la Península. Se interrumpirá la inspección a las doce horas de la hora base fijada en la orden de suspensión.
- Estaciones de inspección en frontera y tránsito. Se interrumpirá la inspección a las veinticuatro horas de la hora base determinada en la orden de suspensión.

b) Transporte marítimo.

No afectará la restricción a los buques que al recibirse la orden se encuentren «recibiendo fruta».

Para el caso especial de las islas Canarias y cuando un buque toque dos puertos, cargará también sin la restricción en ambos, si tiene «abierto el recibo de la fruta» en uno cualquiera de ellos.

El transporte de tomate canario por vía marítimo-terrestre queda sometido a ésta norma, autorizándose el libre tránsito de las partidas en ruta.

B) Levantamiento de las medidas limitativas.

La orden de levantamiento de la suspensión especificará también la hora en que se decida su adopción. La inspección de la fruta afectada por la orden de suspensión se reanudará de acuerdo con las indicaciones siguientes:

a) Transporte terrestre.

- Estaciones de inspección en origen de la Península. A las cuarenta y ocho horas de la hora-base fijada en la orden.
- Estaciones de inspección en fronteras y en tránsito. Transcurridas setenta y dos horas de la hora-base.

b) Transporte marítimo.

Se podrá abrir «recibo de carga» a partir de la hora-base.

V. EXPEDICIONES MÍNIMAS

Para facilitar las operaciones de inspección, carga, descarga y entrega del tomate en destino, así como para reducir los gastos de exportación, los envíos se ajustarán a las condiciones siguientes:

- El número de marcas que se autorizará a cada firma no podrá ser superior a dos para la categoría comercial «Extra», a cuatro para la I y a tres para la II.
- El número de cestos consignados por exportador y marca a cada receptor extranjero no podrá ser inferior a 200 para los envíos al Reino Unido y a 50 para cualquier otro mercado.

Cada firma exportadora de tomate, deberá presentar en el SOIVRE las marcas propias que desee utilizar en sus expediciones para cada campaña.

Los exportadores manifestarán por escrito al SOIVRE la adscripción de cada marca a una categoría comercial determinada. Cada una de dichas marcas entregarán al SOIVRE, 10 ejemplares para distribuirlos entre las diferentes oficinas del Servicio que puedan intervenir en su control.

VI. SISTEMAS DE LICENCIAS

La exportación de tomate fresco se autorizará por el procedimiento de licencia global por campaña por las Delegaciones Regionales de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas y Valencia, salvo que por la Dirección General de Comercio Exterior se estime oportuno aplicar el sistema de licencias por operación en casos generales o particulares.

VII. NORMAS ESPECIALES

En caso de producirse elevaciones o descensos anormales de temperatura que puedan alterar gravemente la condición del fruto de un modo generalizado, a propuesta del SOIVRE y oída la Comisión Consultiva, que se reunirá antes de las doce horas de la comunicación del Servicio a la Delegación Regional correspondiente, ésta informará urgentemente a la Dirección General de Comercio Exterior, la cual podrá suspender temporalmente la exportación hasta que la normalidad térmica se haya restablecido y pueda garantizarse la buena condición de la fruta exportada.

En tales casos de excepción se permitirá solamente la exportación de la fruta ya recogida de las plantaciones, que se halle situada sobre los muelles de embarque o en almacenes aislados térmicamente que puedan preservar con seguridad el tomate de los graves daños que originan dichos accidentes climáticos.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Se autoriza a la Dirección General de Comercio Exterior para que dicte las disposiciones complementarias de estas normas. Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años. Madrid, 23 de julio de 1964.

ULLASTRES

Ilmos. Sres. Director general de Comercio Exterior y Director general de Expansión Comercial.