

blecimientos se comprobara la existencia de algún pescado de origen fraudulento, aparte del decomiso del mismo y sanción correspondiente, se retirará la autorización a que anteriormente se alude.

Trucha:

Con carácter general se fija el periodo hábil para la pesca de la trucha desde el primer domingo del mes de marzo hasta el 15 de agosto, inclusive. Sin embargo, en las aguas declaradas por el Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza, a estos efectos, como de alta montaña, dicho periodo será desde el 16 de mayo hasta el 30 de septiembre, inclusive. La clasificación de los cursos de agua de alta montaña deberá publicarse en el «Boletín Oficial» de cada provincia, con antelación suficiente, para general conocimiento.

En las aguas declaradas oficialmente trucheras no se permitirá la pesca de ninguna otra especie durante el periodo de veda para la trucha, excepto en los tramos en que el Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza autorice régimen especial de aprovechamientos, por convenir así a la conservación de la población ictícola.

No obstante lo que antecede, en las aguas correspondientes a embalses, lagos y lagunas, cuyas características hidrobiológicas y extensión hagan suponer que su riqueza piscícola no se aprovecha en toda su posibilidad o renta, se autorizará la pesca de la trucha durante todo el año. En este sentido, el Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza hará pública, oportunamente, una relación de masas de agua en las que pueda aplicarse esta excepción.

Quedan prohibidos terminantemente el comercio y consumo en establecimientos públicos de esta especie, a no ser durante el periodo comprendido desde el primer domingo del mes de marzo hasta el 15 de agosto. Las truchas pescadas en aguas de alta montaña desde el día 16 de agosto hasta el 30 de septiembre no podrán ser objeto de venta, exposición y consumo en establecimientos públicos.

De la prohibición anteriormente señalada se exceptúa la trucha arco iris de piscifactorías industriales, siempre que se acredite su procedencia.

Black-bass:

Su pesca se podrá realizar durante todo el año, pero utilizando únicamente la caña.

Lucio:

El periodo hábil para su pesca será todo el año, pero sólo se utilizará la caña.

Anguilla-anguila:

No se fija para esta especie periodo de veda, pudiéndose pescar por procedimientos reglamentarios durante el transcurso de todo el año.

El Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza podrá autorizar la pesca de esta especie en aguas habitadas por salmón, trucha u otras especies, en periodo de veda para las mismas, siempre que se utilicen aparejos o artes que no sean peligrosos para la pesca vedada. A estos efectos, por dicho Servicio se hará pública la relación de aguas en las que tales aprovechamientos puedan efectuarse y se fijarán las condiciones para los mismos.

Esturión:

Su pesca se autoriza desde 1 de enero hasta 31 de julio, inclusive.

Lamprea:

No se fija el periodo de veda para la lamprea, pudiéndose emplear para su pesca las artes que autorice el Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza en el tiempo y forma que para cada caso especifique.

Sáboga y sábalo:

Se autoriza su pesca desde el 1 de enero hasta el 31 de mayo.

Cangrejo de río:

Se mantiene lo dispuesto en la Resolución de esta Dirección General de fecha 25 de marzo de 1964, limitándose, además, el número de capturas por día y pescador a 10 docenas de ejemplares.

Otras especies:

Las restantes especies de pesca continental no citadas anteriormente se podrán pescar con caña durante todo el año. Su pesca con red podrá prohibirse por el Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza en determinados tramos o masas de agua que aconsejen sus condiciones hidrobiológicas y, en todo caso, en el periodo comprendido desde el 1 de marzo hasta el 15 de agosto, inclusive.

Con independencia de las limitaciones especiales y salvo disposiciones en contrario, queda prohibido, con carácter general, el empleo de redes para la pesca de estas especies en todo curso fluvial cuya anchura media de la capa acuicola circulante, en el tramo comprendido entre 25 metros aguas arriba y 25 metros aguas abajo del lugar de pesca, sea igual o inferior a 10 metros.

La tenencia, venta y consumo de las especies a que se refiere este apartado quedan autorizados durante todo el año.

2.º Para las especies cuya pesca esté autorizada solamente de día, como tal deberá entenderse el periodo comprendido desde media hora antes de la salida del sol hasta una hora después de su puesta, tomándose del almanaque las horas del orto y el ocaso.

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

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 24 de febrero de 1965.—El Director general, Salvador Sánchez-Herrera

Sr. Jefe del Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 24 de febrero de 1965 por la que se dictan normas para la regulación de la exportación de algunos productos agrícolas.

Ilustrísimos señores:

La Comisión Económica para Europa ha estudiado y aprobado las normas de calidad de las frutas y hortalizas que son objeto de un comercio internacional más intenso.

Por otra parte la OCDE, reconociendo la importancia de este trabajo, ha instituido entre los países miembros de dicha Organización un régimen de aplicación de normas para frutas y hortalizas, adoptando las aprobadas por la CEE (Ginebra) y comprometándose además, a través del mismo, a declarar obligatoria la inspección de calidad.

Como quiera que España se ha adherido al expresado régimen, es conveniente ordenar y armonizar nuestras exportaciones de acuerdo con el compromiso adquirido.

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

1.º Se declara obligatoria la aplicación de las normas de sandías, repollos, coles de Bruselas, pepinos, apios y patatas tempranas que en la presente Orden se transcriben.

2.º La vigilancia y cumplimiento de estas normas quedan encomendadas al SOIVRE, y a tal fin la firma exportadora por sí o su representación autorizada presentará la partida a los Inspectores, acompañándola de una solicitud que contenga las declaraciones precisas para su total identificación y localización. De otra parte, facilitarán la inspección colocando las partidas en lotes homogéneos.

N O R M A S

SANDIAS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las sandías de las variedades de la especie «*Citrullus vulgaris* Schrader» destinadas al consumo en fresco, con exclusión de las destinadas a transformación.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1. *Generalidades.*—La norma tiene por objeto definir las condiciones que han de presentar las sandías en el momento de la expedición.

2.2. *Características mínimas:*

2.2.1. Las sandías deben estar:

- enteras.
- firmes y suficientemente maduras.
- sanas (a reserva de las prescripciones especiales que correspondan a cada categoría)
- no reventadas.
- limpias, especialmente por carecer de toda impureza y de tierra y prácticamente exentas de toda materia extraña.
- desprovistas de toda humedad exterior anormal, así como de olor o sabor extraños.

2.2.2. El color y el sabor de la pulpa deben ser los típicos de la variedad. El grado de madurez debe ser tal que las sandías puedan soportar el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

2.3. *Clasificación.*—Las sandías se clasifican en dos categorías, que se definen como sigue:

Categoría «I».—Las sandías de esta categoría deben ser de buena calidad y estar:

- bien formadas, habida cuenta de las características de la variedad.
- exentas de grietas y magulladuras (no se consideran como defectos las pequeñas grietas superficiales).
- exentas de restos de ataques de parásitos o de enfermedades, y principalmente de antracnosis.

Se permite un ligero defecto de coloración para el color claro de la parte de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.

Los pedúnculos de las sandías deben presentar una longitud máxima de cinco centímetros.

Categoría «II».—Esta categoría comprende las sandías de calidad comercial que no puedan ser admitidas en la categoría «I», pero que correspondan a las características mínimas definidas anteriormente y que presenten además los defectos siguientes:

- ligera deformación.
- leve defecto de coloración en la corteza.
- ligeras magulladuras o defectos superficiales debidos en particular a choques o ataques de parásitos o de enfermedades.

3. CALIBRADO

3.1 El calibrado se determina en función del peso neto de la sandía, y el peso mínimo se establece en 1,5 kilogramos.

3.2. Las sandías deben ser calibradas según la escala siguiente:

- 1,5 kilogramos y menos de tres kilogramos cada una.
- tres kilogramos y menos de cinco kilogramos cada una.
- cinco kilogramos y menos de siete kilogramos cada una.
- siete kilogramos y más cada una.

La escala de calibrado no es obligatoria para las sandías transportadas a granel.

4. TOLERANCIAS

En cada bulto o en cada lote, en el caso de sandías presentadas a granel, se admiten tolerancias de calidad y de calibre en las condiciones siguientes:

4.1. *Tolerancias de calidad:*

Categoría «I».—Se tolera que un máximo del 15 por 100 del número o del peso de las sandías no respondan a las características de la categoría «I», pero que sean conforme a las características de la categoría inferior.

Categoría «II».—Se tolera que un máximo del 15 por 100 del número o del peso de las sandías no respondan a las características de su categoría, pero han de ser aptas para el consumo.

4.2. *Tolerancias de calibre para las dos categorías.*—Se tolera que un máximo del 15 por 100 del número o del peso de las sandías sea de un calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado en el embalaje, a reserva de un peso mínimo de un kilogramo por sandía en cada primera escala fijada.

5. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

5.1. *Homogeneidad.*—El contenido de cada bulto y de cada lote del cargamento total, en caso de transporte a granel, debe

ser homogéneo, especialmente en lo referente a la variedad y a la categoría. Además, en la categoría «I», la forma y el color de la corteza de las sandías deben ser homogéneas.

5.2. *Embalaje.*—Las sandías pueden ser transportadas bien embaladas o bien a granel. Los materiales y principalmente los papeles utilizados en el interior de la bandeja deben ser nuevos, limpios y suficientemente inocuos a los frutos con los que están en contacto; es decir, que no deben transmitir a éstos ninguna sustancia susceptible de alterar su composición y especialmente sus caracteres organolépticos.

El empleo de materiales y principalmente de papeles impresos con menciones comerciales referidas al exportador, al expedidor o al producto queda autorizado a condición de que la parte impresa no esté en contacto directo con la mercancía y que la impresión sea realizada con una tinta idónea con el fin de excluir todo riesgo de contaminación de los frutos.

Las sandías transportadas a granel deben estar aisladas del suelo y de las paredes de los vehículos con ayuda de un medio de protección apropiado, nuevo y limpio y no susceptible de comunicar un gusto o un olor anormal a los frutos.

6. MARCADO

Cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

6.1. *Identificaciones:*

Exportador, nombre y dirección o identificación simbólica.
Expedidor, nombre y dirección o identificación simbólica.

6.2. *Naturaleza del producto:*

«Sandías» (cuando el producto no sea visible desde el exterior).

6.3. *Origen del producto:*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

6.4. *Características comerciales:*

- categoría.
- calibre (salvo para las sandías transportadas a granel), expresado en peso mínimo y máximo de las sandías.
- el número, si se trata de embalajes cerrados.

6.5. *Marca oficial de control* (facultativa).

APIO

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las variedades del apio (*Apium graveolens L.*, variedad dulce Mill) destinadas al consumo en fresco. No incluye los apios con raíz ni los productos destinados a la transformación.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1. *Generalidades.*—La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben presentar los apios en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

2.2. *Características mínimas:*

2.2.1. Los apios deben estar:

- enteros, pudiendo estar cortada la parte superior.
- frescos.
- sanos, a reserva de las disposiciones particulares para cada categoría.
- exentos de daños causados por las heladas.
- exentos de partes huecas, de esquejes y de los pináculos florales.
- limpios; es decir, prácticamente sin tierra ni restos visibles de productos de tratamiento.
- exentos de ataques de insectos.
- desprovistos de humedad exterior excesiva; es decir, suficientemente oreados en caso de un eventual lavado.
- desprovistos de olor o sabor extraños.

La raíz principal debe estar bien limpia y no puede superar los cinco centímetros de longitud.

2.2.2. Los apios deben estar normalmente desarrollados, habida cuenta del período de producción. El estado del producto debe ser tal que pueda soportar el transporte, la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

2.3. *Clasificación.*—Los apios son objeto de una clasificación en dos categorías, que se definen así:

Categoría «I».—Los apios clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad, de forma regular y exentos de restos de

enfermedad tanto en las hojas como en los nervios principales, que no deben estar quebrados, fibrosos, aplastados o reventados. Para los apios blanqueados las hojas deben presentar un tono blanco amarillento o blanco verdoso, al menos en la mitad de su longitud.

Categoría «II».—Esta categoría comprende los apios de calidad comercial que no cumplan las condiciones requeridas para poder entrar en la categoría superior, pero que respondan a las características mínimas especificadas más arriba.

Los apios clasificados en esta categoría pueden presentar ligeros restos de «roya» o ligeras deformaciones, leves magulladuras y un máximo de dos nervios principales quebrados, aplastados o reventados.

Para los apios blanqueados las hojas deben presentar un tono blanco amarillento o blanco verdoso, al menos en 1/3 de su longitud.

3. CALIBRADO

El calibrado se determina por el peso mínimo de los apios, que no puede ser inferior a los 150 gramos.

Los apios se clasifican en tres calibres:

- grandes: más de 800 gramos.
- medios: de 500 a 800 gramos.
- pequeños: de 150 a 500 gramos.

Para un mismo bulto la diferencia máxima de calibre se establece, respectivamente, en 200, 150 y 100 gramos. Esta clasificación es obligatoria solamente para la categoría «I».

4. TOLERANCIAS

Las tolerancias de calidad y de calibre que se admiten en cada bulto para los productos que no respondan a las características de su categoría son las siguientes:

4.1. Tolerancias de calidad:

Categoría «I».—Se tolera que como máximo el 10 por 100 del número de los apios no respondan a las características de la categoría «I», pero habrán de ser conformes a las de la categoría «II».

Categoría «II».—Se admite que como máximo el 10 por 100 del número de los apios no respondan a las características de la categoría «II», pero habrán de ser aptos para el consumo.

4.2. Tolerancias de calibre.—Se tolera para cada una de las categorías de calidad que un máximo del 10 por 100 de los apios no respondan a las exigencias previstas en materia de calibrado.

5. PRESENTACIÓN

5.1. Homogeneidad.—En un mismo bulto los apios deben presentar una homogeneidad de calidad, de color y, en su caso, de calibre.

5.2. Acondicionamiento.—Los apios deben ser comercializados una vez embalados, bien en manojos o dispuestos ordenadamente en los embalajes. En caso de presentación en manojos éstos deben contener para un mismo bulto igual número de piezas. El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los bultos deben ser nuevos y no perjudiciales. En el caso de que lleven menciones impresas éstas deben figurar solamente en la cara exterior, para que no estén en contacto con el producto.

6. MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres legibles e indelebles y visibles desde el exterior, las menciones siguientes:

6.1. Identificación:

Exportador, nombre y dirección o identificación simbólica.
Expéditeur, nombre y dirección o identificación simbólica.

6.2. Naturaleza del producto.—«APIO», seguido de la inscripción «apio blanqueado» o de la mención del tipo de color cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior.

6.3. Origen del producto.—Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

6.4. Características comerciales:

- categoría de calidad.
- calibre—si procede—, indicado por las menciones «grandes», «medianos» o «pequeños».
- el número de piezas o, en su caso, el número de manojos.

6.5. Marca oficial de control (facultativa).

COLES DE BRUSELAS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las coles de Bruselas, que son las yemas axilares que crecen en el tallo vertical de las variedades procedentes de «*Brassica cleracea* L.», variedad «*Gemmifera* (DC) Schull», destinadas al consumo en fresco.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1. Generalidades.—La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben presentar las coles de Bruselas en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalado.

2.2. Características mínimas.—Las coles de Bruselas deben ser:

- enteras.
- sanas; es decir, estar exentas de daños debidos a enfermedades, insectos u otros parásitos.
- de aspecto fresco, y además estarán:
 - limpias (exentas de suciedad, de tierra y de restos visibles de productos de tratamiento).
 - no heladas.
 - exentas de insectos o de otros parásitos.
 - desprovistas de olor o sabor extraño y de humedad exterior anormal.

El troncho de las coles de Bruselas preparadas debe estar cortado justamente por debajo del hacinamiento de las hojas.

El troncho de las coles sin preparar debe haber sido separado por la base; el corte debe ser limpio y no haber afectado a ninguna parte de la planta.

El estado del producto debe ser tal que pueda soportar el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

2.3. Clasificación.—Las coles de Bruselas se clasifican en las dos categorías que se definen a continuación:

Categoría «I».—Las coles de Bruselas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y estar:

- firmes.
- bien cerradas.
- exentas de cualquier daño por heladas.

Las coles preparadas deben estar bien coloreadas. En el caso de coles sin preparar se tolerará una leve descoloración de las hojas exteriores de la base. También se tolerarán ligeras magulladuras superficiales causadas por las operaciones de recogida, de calibrado o de embalaje que no afecten al buen estado de la mercancía.

Categoría «II».—Esta categoría comprende las coles de Bruselas de calidad comercial que no cumplan las condiciones requeridas para poder entrar en la categoría superior, pero que respondan a las características mínimas especificadas anteriormente.

Con respecto a la categoría precedente, las coles de esta categoría podrán:

- tener una menor consistencia.
- estar menos cerradas, sin estar abiertas.

Además pueden presentar ligeros restos de daños por heladas.

3. CALIBRADO

El calibrado se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la col. El calibrado es obligatorio para las coles de la categoría «I» y facultativo para la categoría «II». Sin embargo, para estas dos categorías el diámetro mínimo es de 10 milímetros para las coles de Bruselas preparadas y de 20 milímetros para las coles sin preparar.

Para las coles de Bruselas sin preparar la diferencia entre la col mayor y la más pequeña que se hallen en el mismo bulto no debe superar los 20 milímetros.

4. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos que no respondan a las características de su categoría.

4.1. Tolerancias de calidad:

Categoría «I».—Como máximo el 10 por 100 en peso de las coles de Bruselas pueden no corresponder a las características

de la categoría «I», pero habrán de ser conformes a las de la categoría «II».

Categoría «II».—Como máximo el 10 por 100 en peso de las coles pueden no corresponder a las características de la categoría «II», pero han de ser, sin embargo, aptas para el consumo.

4.2. Tolerancias de calibre.—Para las dos categorías como máximo el 10 por 100 del peso de las coles de Bruselas pueden no responder a las exigencias previstas en materia de calibre.

5. ACONDICIONAMIENTO Y PRESENTACIÓN

5.1. Homogeneidad.—El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y contener solamente coles de Bruselas de la misma variedad, de la misma categoría de calidad y del mismo grosor (si el producto está calibrado).

5.2. Acondicionamiento.—El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del embalaje deben ser nuevos y no perjudiciales. En el caso de que lleven menciones impresas éstas deben figurar solamente en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

Los embalajes deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

6. MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres legibles e indelebles y visibles desde el exterior, las menciones siguientes:

6.1. Identificación:

Exportador, nombre y dirección o identificación simbólica.
Expedidor, nombre y dirección o identificación simbólica.

6.2. Naturaleza del producto.—«Coles de Bruselas» preparadas o sin preparar (cuando el contenido del embalaje no sea visible desde el exterior).

6.3. Origen del producto.—Zonas de producción o denominación nacional, regional o local.

6.4. Características comerciales:

— categoría.
— calibre, indicando los diámetros mínimos y máximos (si el producto está calibrado).

6.5. Marca oficial de control (facultativa).

PEPINOS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los pepinos (variedades «Cucumis sativus L.») destinados al consumo en fresco. No se aplica a los pepinos destinados a la transformación ni a los pepinillos.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1. Generalidades.—La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben presentar los pepinos en el momento de la expedición.

2.2. Características mínimas.—Los pepinos deben ser:

- enteros.
- sanos (sin perjuicio de las disposiciones particulares establecidas para las categorías «I» y «II» de aspecto fresco).
- firmes.
- limpios (deben carecer de cualquier impureza, tanto de tierra como de residuos visibles de productos de tratamiento) y carecer de:
- gusto amargo (a reserva de la disposición particular admitida para la categoría «II» bajo el título «Tolerancias»),
- humedad exterior anormal.
- olor o sabor extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero teniendo siempre las semillas tiernas. El estado del producto debe ser tal que permita soportar el transporte y la manipulación normal y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

2.3. Clasificación.—Los pepinos se clasifican en las tres categorías de calidad que se definen a continuación:

Categoría «Extra».—Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar todas las características típicas de la variedad. En todo caso deberán:

- estar bien desarrollados.
- estar bien formados y prácticamente rectos (altura máxima del arco, 10 milímetros por 10 centímetros de longitud del pepino).
- tener el color típico de la variedad.

— estar exentos de defectos, incluso de cualquier deformación, y en particular las debidas al desarrollo de las semillas.

Categoría «I».—Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y:

- haber alcanzado un desarrollo suficiente.
- estar bastante bien formados y prácticamente rectos (altura máxima del arco, 10 milímetros por 10 centímetros de longitud del pepino).

Se admiten los defectos siguientes:

- una ligera deformación, con exclusión de la debida al desarrollo de las semillas.
- un leve defecto de color, principalmente la coloración clara de la parte del pepino que ha estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.
- ligeros defectos de epidermis debidos al frotamiento y a la manipulación o a la baja temperatura, a reserva de que estén cicatrizadas y de que no comprometan su conservación.

Categoría «II».—Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial.

Deben responder a las características mínimas, pero pueden presentar los defectos siguientes:

- deformaciones distintas del desarrollo avanzado de las semillas.
- defectos de coloración que abarquen hasta la tercera parte de la superficie (si se trata de pepinos de invernadero no se admiten defectos importantes de coloración en la parte afectada).
- grietas cicatrizadas.
- ligeros daños causados por el frotamiento y la manipulación que no comprometan gravemente su conservación y su valor comercial.

Pepinos rectos y ligeramente curvados:

Estos pepinos pueden presentar deformaciones distintas al desarrollo avanzado de las semillas.

Pepinos curvados:

Estos pepinos se admiten si no presentan más que ligeros defectos de coloración y no tienen otras deformaciones.

Los pepinos levemente curvados pueden tener una altura máxima del arco de 20 milímetros por 10 centímetros de longitud del pepino.

Los pepinos curvados pueden tener un arco superior, y si están embalados deben llevar una etiqueta «Pepinos curvados».

3. CALIBRADO

3.1. El peso mínimo de los pepinos de cualquier categoría cultivados al aire libre se fija en 180 gramos.

El peso mínimo de los pepinos obtenidos por cultivo forzado en invernadero e invernáculo se fija en 250 gramos.

3.2. Los pepinos obtenidos por cultivo forzado en invernadero e invernáculo comercializados entre el 1 de junio y el 30 de septiembre deben tener además:

- una longitud mínima igual a 30 centímetros.
- un diámetro (medido en la mitad de su longitud) comprendido entre cuatro y siete centímetros.

3.3. El calibre es obligatorio para los pepinos de las categorías «Extra» y «I».

La diferencia de peso entre la pieza de más peso y la menos pesada contenida en un mismo bulto no debe exceder de 150 gramos.

4. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre para los productos que no respondan a las características de su categoría.

4.1. Tolerancias de calidad:

Categoría «Extra».—Cinco por ciento del número de piezas pueden no corresponder a las características de su categoría, pero han de ser conformes a las de la categoría «I».

Categoría «I».—Diez por ciento del número de piezas pueden no corresponder a las características de su categoría, pero estarán de acuerdo con las de la categoría «II».

Categoría «II».—Diez por ciento del número de piezas pueden no corresponder a las características de su categoría, pero han de ser aptas para el consumo. Un máximo del 2 por 100 en el número de piezas pueden presentar una pequeña parte terminal que tenga un sabor amargo.

4.2. *Tolerancias de calibre.*—Para todas las categorías, 10 por 100 del número de pepinos pueden no corresponder a las reglas fijadas para el calibrado. Sin embargo esta diferencia no puede corresponder sino a productos cuyas dimensiones y peso difieran como máximo en el 10 por 100 de los límites fijados.

4.3. *Cúmulo de tolerancias.*—En ningún caso las tolerancias de calidad y calibre podrán en conjunto exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra».
- 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

5. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

5.1. *Homogeneidad.*—Cada embalaje, vehículo de transporte y sus compartimentos deben contener pepinos de la misma variedad, categoría de calidad y calibre en la medida que, por lo que se refiere a este último criterio, se imponga un calibrado.

5.2. *Acondicionamiento.*—El embalaje es obligatorio para todos los pepinos de las categorías «Extra» y «I».

Los pepinos deben estar suficientemente apretados en el embalaje, de forma que se evite todo daño durante el transporte.

Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos. En el caso de que lleven menciones impresas, éstas no deben figurar más que sobre la cara exterior, de forma que no estén en contacto con el producto. El contenido de cada embalaje debe estar exento de todo cuerpo extraño (tierra, hojas, etc.).

6. MARCADO

Para los productos presentados embalados cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles, las indicaciones siguientes:

6.1. Identificación:

Exportador, nombre y dirección o identificación simbólica.
Expedidor, nombre y dirección o identificación simbólica.

6.2. Naturaleza del producto:

«Pepinos de invernadero», cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior.

«Pepinos de invernáculo», cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior.

«Pepinos cultivados al aire libre», cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior.

Si los pepinos curvados se embalan y no son visibles desde el exterior, los embalajes deben estar marcados «Pepinos curvados».

6.3. *Origen del producto.*—Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

6.4. Características comerciales:

- la categoría debe ir seguida, si hay lugar a ello, de la mención «Pepinos curvados» para la categoría «II».
- el calibre (si el producto está calibrado) debe indicarse por los pesos mínimo y máximo de los pepinos.

6.5. Marca oficial de control (facultativa).

Para los productos de la categoría «II» expedidos a granel por algún vehículo de transporte estas indicaciones deben figurar en un documento que acompañe la mercancía.

REPOLLLOS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los repollos de las variedades derivadas de «Brassica oleracea», variedad «capitata L.», y de «Brassica oleracea», variedad «sabanda L.», destinadas al consumo en fresco, con exclusión de las destinadas a usos industriales.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1. *Generalidades.*—La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los repollos en el momento de la expedición.

2.2. Características mínimas.

—Las coles deben ser:

- de aspecto fresco.
- enteras.
- sanas; es decir, desprovistas de ataques de insectos o de otros parásitos, de restos de enfermedad, exentas de roces o magulladuras o de cualquier daño, exentas de lesiones debidas a las heladas (a reserva de las disposiciones particulares para cada categoría).

Y deben estar:

- sin abrir ni espigar, limpias, especialmente exentas de tierra y de residuos de abonos o de productos de tratamiento.
- desprovistas de olor y sabor extraños.
- sin humedad exterior anormal.
- con el troncho cortado ligeramente por debajo del nacimiento de las hojas, quedando éstas bien sujetas; el corte debe ser limpio.

El estado del producto debe ser tal que pueda soportar el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

2.3. *Clasificación.*—Los repollos se clasifican en las dos categorías siguientes, definidas según sus características cualitativas:

Categoría «I».—Las coles clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben estar cerradas en función de la especie. Los repollos, según la variedad, deben presentar las hojas bien sujetas. Las coles para conserva pueden tener quitadas algunas de sus hojas protectoras. Las coles verdes de Milán y las coles tempranas, según las variedades, deben presentarse limpiamente deshojadas. En este caso se admiten algunas hojas protectoras.

Las variedades de coles verdes resistentes al frío pueden estar ligeramente heladas, pero no excesivamente.

Se admiten:

- pequeños desgarros en las hojas exteriores.
- pequeños roces o magulladuras y un ligero despuntamiento, a condición de que no influyan en el buen estado de la mercancía.

Categoría «II».—Las coles de esta categoría deben ser de calidad comercial y responder a las características mínimas, pero con relación a la categoría «I» pueden:

- presentar desgarros en las hojas exteriores.
- estar muy deshojadas.
- presentar roces o magullamientos y un despuntamiento mayor.

3. CALIBRADO

El peso de las coles no debe ser inferior a 350 gramos por unidad para las tempranas y de 500 gramos para las demás.

Cuando las coles se presentan embaladas el peso de la pella mayor en un mismo bulto no debe ser superior al doble de la col de menos peso. Es decir, por ejemplo, cuando la pella mayor es igual o inferior a dos kilogramos, la diferencia entre la col más pesada y la menor puede alcanzar un kilogramo. El calibrado es obligatorio para las coles que se presenten embaladas.

4. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias en cada bulto (en caso de expedición a granel para un mismo lote) para los productos que no respondan a las características de su categoría.

4.1. Tolerancias de calidad:

Categoría «I».—Un máximo del 10 por 100 en peso o en número de coles que no respondan a las características de la categoría «I», pero conformes a las de la categoría «II».

Categoría «II».—Un máximo del 10 por 100 en peso o en número de coles que no respondan a las características de la categoría «II», pero que sin embargo no presenten defecto alguno que las haga impropias para el consumo.

4.2. *Tolerancias de calibre.*—Se tolera como máximo un 10 por 100 en peso o en número de coles que no sean conformes:

- al intervalo del calibrado.
- al calibre mínimo previsto.

Sin embargo, en ningún caso los repollos pueden presentar un peso inferior a 300 gramos para las coles tempranas y de 400 gramos para las demás.

4.3. *Cúmulo de tolerancias.*—En ningún caso las tolerancias de calidad y de calibre podrán en conjunto exceder del 15 por 100.

5. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

5.1. *Homogeneidad.*—En cada bulto o en cada lote contenido en un mismo vehículo, en el caso de coles presentadas a granel, los repollos deben ser de la misma variedad y categoría de calidad.

En la categoría «1» los repollos deben ser de forma y color homogéneos.

5.2. *Acondicionamiento.*—Las coles pueden ser expedidas embaladas y a granel.

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del embalaje deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En el caso de que lleven menciones impresas éstas no deben figurar más que sobre la parte exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

6. MARCADO

Cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

6.1. *Identificación:*

Exportador, nombre y dirección o identificación simbólica.
Expedidor, nombre y dirección o identificación simbólica.

6.2. *Naturaleza del producto.*—«Repollo blanco», etc. (para los embalajes cerrados).

6.3. *Origen del producto.*—Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

6.4. *Características comerciales:*

— categoría.
— peso o número de unidades.

6.5. *Marca oficial de control (facultativa).*

PATATAS TEMPRANAS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las patatas tempranas («*Solanum tuberosum*») destinadas a la alimentación humana, excluidas las destinadas a la transformación.

Por «patatas tempranas» se designa aquellas que son recogidas generalmente antes de su completa madurez, comercializadas inmediatamente después de ser arrancadas y cuya piel puede ser desprendida fácilmente por frotamiento.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1. *Generalidades.*—La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben presentar las patatas tempranas en el momento de la expedición, después de ser acondicionadas y embaladas.

2.2. *Características mínimas.*—Las patatas tempranas deben ser:

— enteras.
— sanas.
— firmes.

Además deben estar:

— limpias (sin residuos de abonos o de productos de tratamiento).
— no abiertas.
— sin heridas ni roces.
— sin coloración verdosa.
— desprovistas de humedad exterior anormal y de olor o sabor extraños.

Los tubérculos deben ser también de forma y de aspecto normales para el tipo considerado.

3. CALIBRADO

Las patatas tempranas son objeto de calibrado mediante una malla cuadrada o al peso.

3.1. *Calibrado por malla cuadrada.*—El calibre de los tubérculos no debe ser inferior a 28 milímetros. Sin embargo, los tubérculos de un calibre superior a 17 milímetros e inferior a 28 milímetros pueden ser comercializados bajo la denominación de «granalla».

3.2. *Calibrado por peso.*—El calibre de los tubérculos no debe ser inferior a 20 gramos. Sin embargo, los tubérculos de calibre superior a cinco gramos e inferior a 20 gramos pueden ser comercializados bajo la denominación de «granalla».

4. TOLERANCIAS

Se admiten ciertas tolerancias de calidad y de calibre, en la forma siguiente:

4.1. *Tolerancias de calidad.*—Se tolerará como máximo que un 4 por 100 en peso de tubérculos no sean conformes a las características mínimas. No obstante, el límite de estas tolerancias globales no se permitirá, como máximo, más que:

— 2 por 100 en peso de desechos, en los cuales el 1 por 100 como máximo de tubérculos puede ser alcanzado de podredumbre seca o húmeda.
— 1 por 100 en peso de tubérculos verdes.
— 1,5 por 100 en peso de tubérculos afectados de «mildeu».

Las grietas o heridas de epidermis, rugosidad o sarna común ligera no constituyen defecto, siempre que no alteren el producto ni afecten seriamente a su valor comercial.

4.2. *Tolerancias de calibre:*

4.2.1. *Calibrado por malla cuadrada.*—Se tolerará para un mismo bulto un máximo del 3 por 100 en peso de tubérculos de un calibre inferior a 28 milímetros. Sin embargo, no se tolerará ningún tubérculo de calibre inferior a 22 milímetros.

Los lotes de «granalla» pueden incluir como máximo 3 por 100 en peso de tubérculos de un calibre inferior a 17 milímetros o superior a 28 milímetros.

4.2.2. *Calibrado en peso.*—En un mismo bulto se tolerará como máximo que el 3 por 100 en el peso de tubérculos sea de un calibre inferior a 20 gramos. Sin embargo, no se tolerará ningún tubérculo de un calibre inferior a 10 gramos. Los lotes de «granalla» pueden incluir como máximo un 3 por 100 en peso de tubérculos que sean de un calibre inferior a cinco gramos o superior a 20 gramos.

5. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Las patatas tempranas deben ser colocadas en embalajes apropiados (sacos, redes, cajas adecuadas, etc.) a razón de 10, 20, 25, 30 ó 50 kilogramos de peso neto. Sin embargo se autorizan las de 12,5 kilogramos para el mercado británico. En caso de utilización de sacos de papel o materia plástica, éstos deben ser perforados para permitir una ventilación suficiente. Todos los embalajes de un mismo lote deben tener igual peso.

En un mismo embalaje las patatas tempranas deben ser homogéneas en cuanto a color de la piel y de la pulpa.

6. MARCADO

Cada bulto debe llevar en la parte exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones que se especifican a continuación, mediante impresión directa o por una etiqueta.

6.1. *Identificación:*

Exportador, nombre y dirección o identificación simbólica.
Expedidor, nombre y dirección o identificación simbólica.

6.2. *Naturaleza del producto:*

— «Patata temprana».
— Nombre de la variedad (facultativo).

6.3. *Origen del producto.*—Zona de producción y de denominación nacional, regional o local.

6.4. *Características comerciales:*

— color de la pulpa (amarilla o blanca), y facultativamente forma del tubérculo (redonda o alargada).
— en su caso, «granalla» o denominación equivalente en el idioma del país destinatario para los tubérculos calibrados de 17 a 28 milímetros o de cinco a 20 gramos.
— peso neto.

6.5. *Marca oficial de control (facultativa).*

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

Dios guarde a VV. II. y a VV. SS. muchos años.
Madrid, 24 de febrero de 1965.

ULLASTRES

Ilmos. Sres. Directores generales de Comercio Exterior y de Expansión Comercial y Sres. Delegados regionales de Comercio.