

**ANEXOS**

(en miles de pesetas)

	Expendición	Conservación
Transferencias Sección 12, Capítulo IV .....	-	(4)
Transferencias Sección 12, Capítulo VII .....	-	-
Tasas y otros ingresos .....	(79.224)	-
<b>TOTAL RECURSOS</b>	-	-

(4) - Se discontinúa en función de la fecha de entrada en vigor de este Real Decreto.

**RELACION 3.3**

ORDEN DE 3 DE SEPTIEMBRE DE 1984 DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN SOBRE LAS NORMAS DE CALIDAD PARA EL COMERCIO EXTERIOR DE AGUACATES

1984

# MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

**20479** ORDEN de 3 de septiembre de 1984 sobre normas de calidad para el comercio exterior de aguacates.

Ilustrísimos señores:

La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de aguacates, y la adopción por el grupo de trabajo para la normalización de productos perecederos de la Comisión Económica para Europa (CEPE), de una norma de calidad para este fruto destinado al comercio entre países europeos o a la importación por estos países, aconseja la modificación de nuestra norma actual para dicho producto.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para aguacates.

**I. NORMA TÉCNICA**

**1. Definición del producto.**

La presente norma se refiere a los aguacates de las variedades (cultivares) procedentes de Persea americana, Mill, destinadas al consumo en estado fresco, con exclusión de los frutos partenocárpicos y de los aguacates destinados a la transformación industrial.

**2. Disposiciones relativas a la calidad.**

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los aguacates en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

**2.1 Características mínimas:**

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los aguacates deben presentarse:

- Enteros.
- Sanos. Se excluyen los frutos afectados de podredumbre o alteraciones, tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios. Prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olores y/o sabores extraños. (Se autoriza el uso de agentes conservadores o de cualquier otra sustancia química susceptible de dejar un olor extraño sobre la epidermis del fruto, siempre que la utilización de dicho producto esté permitida por la reglamentación del país importador).
- Exentos de daños causados por bajas temperaturas.
- Provistos de pedúnculo con una longitud no superior a diez milímetros, cuyo corte será limpio. Sin embargo, su ausencia no es considerada defecto a condición de que la zona de unión del pedúnculo en el fruto esté seca e intacta.

Los aguacates deben ser recolectados cuidadosamente. Su desarrollo deberá haber alcanzado un estado fisiológico tal, que garantice la continuación del proceso de su maduración. Los frutos maduros deberán estar exentos de amarillor.

El desarrollo y la condición de los aguacates deberán ser tales que les permita:

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino

**2.2 Madurez:**

Se prohibirá el despacho de aguacates insuficientemente maduros.

**2.3 Clasificación:**

Los aguacates se clasifican en las tres categorías que se indican a continuación:

**a) Categoría «extra»:**

Los aguacates clasificados en esta categoría serán de calidad superior. Deben presentar la forma y coloración características de la variedad. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre que no afecten ni a la calidad ni al aspecto general de la fruta o a la presentación general en el envase. El pedúnculo debe estar intacto, si está presente.

**b) Categoría «I»:**

Los aguacates clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y deben presentar el color y la forma características de la variedad. Sin embargo, pueden admitirse los siguientes ligeros defectos:

- Ligeros defectos de forma y color.
- Ligeros defectos de la epidermis (acorchado, lenticelas dañadas) y daños de sol. La superficie máxima total no deberá exceder de cuatro centímetros cuadrados.

En ningún caso, los defectos pueden afectar a la pulpa del fruto.

El pedúnculo, si está presente puede estar ligeramente dañado.

**c) Categoría «II»:**

Esta categoría incluye los aguacates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas anteriormente citadas. Sin embargo, pueden tener los siguientes defectos:

- Defectos de forma y coloración siempre que los aguacates conserven sus características.
- Defectos en la epidermis (acorchado, lenticelas dañadas) y daños de sol. La superficie máxima total no excederá de seis centímetros cuadrados.

En ningún caso, los defectos pueden afectar a la pulpa del fruto.

El pedúnculo, si está presente puede estar dañado.

**3. Disposiciones relativas al calibre.**

El calibre es obligatorio para todas las categorías. El calibre se determinará por el peso del fruto; la escala de calibres es la siguiente:

Código de calibre	Escala de peso en gramos
4	781 a 1.200
6	551 a 780
8	451 a 550
10	388 a 450
12	306 a 385
14	268 a 305
16	236 a 265
18	211 a 235
20	191 a 210
22	171 a 190
24	156 a 170
26	146 a 155
28	136 a 145
30	125 a 135

El peso mínimo de los aguacates no debe ser inferior a 125 gramos.

**4. Disposiciones relativas a las tolerancias.**

Para los aguacates no conformes con las exigencias de la categoría y calibre indicados, se admiten en cada envase las siguientes tolerancias:

**4.1 Tolerancias de calidad:**

Categoría «extra»: 5 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «I», o, excepcionalmente, estén admitidos en las tolerancias de esta última.

Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero estén de acuerdo con las exigencias de la categoría «II», o, excepcionalmente, estén admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, con la exclusión de frutos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre:

Para todas las categorías: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan al calibre indicado pero que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase.

#### 5. Disposiciones relativas a la presentación

##### 5.1 Homogeneidad:

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

##### 5.2 Acondicionamiento:

Los aguacates se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de materias que no puedan causar alteraciones externas o internas del producto. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cuerpos extraños.

#### 6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada envase debe llevar en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

##### a) Identificación:

— Envasador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

##### b) Naturaleza del producto:

— Aguacates, si el contenido del envase no es visible desde el exterior.  
— Nombre de la variedad.

##### c) Origen del producto:

— País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

##### d) Características comerciales:

— Categoría.  
— Calibre, expresado por el número de referencia de la escala de calibre y por los pesos mínimo y máximo.  
— Número de frutos cuando es diferente del código de calibre.

##### e) Marcado oficial de control (facultativo).

### II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

### III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en las Ordenes ministeriales de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

### IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación o importación de aguacates si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

### V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

### VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas la Orden ministerial del 31 de julio de 1981 («Boletín Oficial del Estado» del 27 de agosto) sobre norma de calidad para el comercio exterior de aguacates, y la Resolu-

ción del 13 de octubre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» del 21) de la Dirección General de Exportación por la que se dictan disposiciones complementarias a la anterior.

Lo que comunico a VV. LL.  
Dios guarde a VV. LL.  
Madrid, 3 de septiembre de 1984.

BOYER SALVADOR

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

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

20480 **CORRECCION de erratas del Real Decreto 1510/1984, de 1 de agosto, por el que se regula la campaña arrocera 1984-85.**

Padecido error en la inserción del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 199, de 20 de agosto de 1984, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

### ANEJO I

#### Tipificación y especificaciones del arroz cáscara

##### 1. Definiciones.

1.1 Arroz cáscara. Donde dice: «Se define como arroz cáscara todo grano de dicho cereal maduro o provisto de su cubierta exterior o cascarrilla (glumas o glumillas), pero sin pedunculo», debe decir: «Se define como arroz cáscara todo grano de dicho cereal maduro provisto de su cubierta exterior o cascarrilla (glumas o glumillas), pero sin pedunculo.»

## MINISTERIO DE CULTURA

20481 **ORDEN de 20 de julio de 1984 por la que se crea el Centro Nacional de Nuevas Técnicas Escénicas (CNNTE) que se configura como Unidad de Producción del Organismo Autónomo «Teatros Nacionales y Festivales de España».**

Ilustrísimos señores:

El artículo 2.º del Real Decreto 539/1978, de 17 de febrero, en su redacción dada por Real Decreto 790/1980, de 28 de marzo, establece que corresponde al Organismo Autónomo «Teatros Nacionales y Festivales de España», la ejecución de la actividad programada por el Ministerio de Cultura, a través de la Dirección General de Música y Teatro, en gestión directa del Estado en materia de espectáculos y de festivales para la difusión de la cultura y sus valores, asumiendo a tal fin cuantas funciones sean precisas, tanto en la realización técnica como en el orden económico administrativo.

A tal efecto y dentro de la concepción de una necesaria libertad de expresión teatral y escénica se establecieron por Orden ministerial de 8 de junio de 1983, las normas de funcionamiento de las Unidades de Producción Teatral, Lírica y Coreográfica, constituyendo Centros artísticos técnicos de programación y realización de espectáculos teatrales, musicales de zarzuela, ópera y ballet y coreográficos.

Bajo los principios allí expresados de un óptimo desarrollo de las actividades teatrales dentro de la máxima descentralización y autonomía artística y de creación, parece aconsejable la formación de una nueva unidad de producción dedicada al estudio e investigación, montaje y difusión en España y en el extranjero, de las producciones de la nueva dramaturgia española y las nuevas tendencias escénicas.

En su virtud, y previa la aprobación de la Presidencia del Gobierno, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se crea el Centro Nacional de Nuevas Tendencias Escénicas (CNNTE), el cual se constituye en unidad de Producción del Organismo Autónomo «Teatros Nacionales y Festivales de España» (TNFE). En dicho Centro se programarán y realizarán los espectáculos dramáticos bajo la gerencia de aquel Organismo Autónomo, gozando para el logro de estos fines de plena autonomía artística y de creación.