

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 31 de julio de 1962 por la que se dan normas para la regulación de la exportación de conservas de albaricoque, melocotón y frutas en almíbar.

Ilustrísimos señores:

La Orden ministerial de 16 de mayo de 1961 regulaba conjuntamente la exportación de todo tipo de conservas vegetales y derivados de agrios. La experiencia recogida durante el primer año de vigencia de estas normas ha puesto de manifiesto la conveniencia de recoger en texto legal independiente las normas correspondientes a los tres principales grupos que englobaba la citada Orden.

Aprobada por este Ministerio la relativa a derivados de agrios, una Ponencia, constituida en la Dirección General de Expansión Comercial, se ha ocupado de confeccionar la disposición relativa a las conservas de frutas. En el curso de su labor la Ponencia se ha asesorado de una Comisión Consultiva, de la que han formado parte tanto los Organismos públicos afectados como los intereses privados reunidos en el seno del Sindicato de Frutos y Productos Horticolas.

La Comisión Consultiva propuso a la Ponencia la conveniencia de introducir determinadas modificaciones en las normas vigentes con objeto de impulsar con mayor eficacia la exportación de las conservas de frutas.

Analizadas por la Ponencia detenidamente tales sugerencias, ha redactado una propuesta de normas, a la que este Ministerio ha dado su conformidad.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer que la exportación de conservas de frutas se regule por las siguientes normas:

I. Objeto

El objeto de las presentes normas es el de regular las condiciones que deben reunir las conservas de albaricoque y melocotón (orellón y pulpas) y las de frutas en almíbar destinadas a la exportación.

II. Condiciones mínimas generales

Las referidas conservas deberán reunir las condiciones mínimas que a continuación se señalan. El incumplimiento de cualquiera de ellas, la superación de las tolerancias o la falta de los requisitos de caracterización de partidas que posteriormente se establecen, serán causas excluyentes de exportación:

1.ª La fruta deberá estar sana, limpia, exenta de lesiones y de manchas anormales. Igualmente carecerán las frutas de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, su buen aspecto o su posibilidad de adecuada conservación. El grado de maduración será el técnicamente adecuado a cada tipo de conserva.

2.ª Las pulpas y frutas en almíbar no deberán contener medios frutos de peso inferior a ocho gramos para el albaricoque y a diecisiete gramos para el melocotón.

3.ª Para elaboraciones en almíbar se exigirá que la variación del número de medios frutos de cada bote no supere en una partida los límites de tolerancia que se señalan en la siguiente escala:

Albaricoque	En bote de 1/2 kg.	En botes de 1 kg.
Extra	4 medios frutos	6 medios frutos
Standard	5 » »	7 » »
Selecta	6 » »	8 » »
Melocotón		
Extra	3 » »	4 » »
Selecta	3 » »	5 » »
Standard	4 » »	6 » »

4.ª No se permitirá la mezcla de distintas variedades de una misma fruta en un envase.

5.ª La acidez de la conserva, medida por el pH o acidez dónica del jugo o líquido de relleno, no podrá ser inferior ni superior al intervalo 3—4.

6.ª No se autorizará la exportación de ninguna partida con síntomas de alteración o fermentación ni cuando sea presentada a inspección del SOIVRE antes de transcurridos veinticinco días de su fabricación.

7.ª No se permite el uso de conservadores para los preparados en lata. Exclusivamente para los barriles se permite el empleo del anhídrido sulfuroso, mientras no se sobrepasen los límites y condiciones establecidos en esta disposición.

8.ª El uso de colorantes o decolorantes se permite únicamente en las conservas de cerezas, siendo requisito indispensable la fijación adecuada del color. Cuando las cerezas sean uno de los ingredientes de la elaboración, sólo se tolerará la presencia de un ligero tinte rosado en el almíbar y en las demás frutas envasadas con ellas. La presencia del colorante o decolorante deberá hacerse constar necesariamente en la etiqueta, y su empleo deberá atenerse a la legislación sanitaria del país de destino.

9.ª En los productos que contienen líquido de gobierno el peso escurrido del fruto deberá ser el máximo que permita en cada caso el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido.

10. Queda prohibida la exportación de conservas contenidas en envases recuperados o que presenten manchas de óxido en su exterior o síntomas de alteración en su interior que puedan afectar a sus condiciones organolépticas.

11. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva, restos de huesos adheridos a la pulpa ni residuos metálicos que sobrepasen las tolerancias admitidas por la legislación del país comprador.

12. La presión de vacío en cabeza de bote no será inferior a ocho pulgadas en botes de menos de tres kilogramos.

13. La altura del espacio libre o cabeza de bote no deberá sobrepasar del 10 por 100 de la del interior del envase en botes de 1/2 y 1 kg., y del 7 por 100 en botes de mayor peso.

III. Disposiciones de carácter específico

1. Albaricoque.

10. Alcance.—Las normas siguientes regulan la exportación de las conservas de albaricoque en sus formas de elaboración «en su jugo», «al agua» y «en barriles», que corresponden a las denominaciones respectivas de pulpa de albaricoque en su jugo, «orellón» (o tiras dados, etc.), de albaricoque al agua y «pulpa de albaricoque en barriles».

1.1. Definiciones.

1.1.1. Pulpa de albaricoque en su jugo.—Es el producto procedente del fruto deshuesado, sin adición de ningún líquido de relleno, y que se ofrece esterilizado por calor en envases herméticamente cerrados. Podrá presentarse con porcentaje de medios frutos (o piezas), madura o tamizada.

1.1.1.1. Pulpa de albaricoque con porcentaje de piezas.—La fruta vendrá presentada en mitades que, en mayor o menor grado, conserven su integridad.

1.1.1.2. Pulpa de albaricoque madura.—Es la elaborada con fruta cuya madurez no permite garantizar la persistencia de forma en sus unidades ni una determinada proporción de medios frutos.

1.1.1.3. Pulpa de albaricoque tamizada.—Es el producto elaborado con fruta pasada por tamiz.

1.1.2. «Orellón» y trozos regulares de albaricoque al agua.—Se define este producto como aquel que se ha obtenido de frutos enteros, en mitades o en trozos regulares y que, tras el proceso de conservación, sin más adición que agua como líquido de relleno, mantienen su forma y consistencia.

1.1.3. Pulpa de albaricoque en barriles.—Es aquella en que en cualquiera de las formas citadas de medios frutos, trozos y también tamizados, haya sido tratada con SO₂ como medio exclusivo conservador, y envasada según se indica, en barriles.

1.2. Denominaciones comerciales.

1.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo.—Deberá exportarse al amparo de las siguientes denominaciones comerciales:

- «Pulpa de albaricoque 90/95».
- «Pulpa de albaricoque 80/85».
- «Pulpa de albaricoque madura».
- «Pulpa de albaricoque tamizada».

Los tipos 90/95 y 80/85 se establecerán por el porcentaje del peso de la fruta que conserve su forma y consistencia respecto del peso escurrido, sin que en ningún caso pueda ser inferior al 80 por 100 y 75 por 100 del peso neto, respectivamente. La proporción de medios frutos, estimada tal como se indica en 1.3.3., apartado b), servirá para la determinación de la categoría comercial correspondiente.

1.2.2. «Albaricoque al agua».—Deberá exportarse bajo las denominaciones comerciales siguientes:

«Oreillón de albaricoque al agua»,
«Tiras de albaricoque al agua». (También «dados», «cubos» o «trozos regulares».)

1.2.3. Pulpa de albaricoque en barriles.—Se designará agregando la locución «al sulfuroso» o su equivalencia «al SO₂» a la denominación comercial que corresponda.

1.3. Categorías comerciales.

1.3.1. Categorías comerciales aceptadas.—Se establecen las categorías comerciales «Extra», «Selecta», «Standard» y «Substandard».

1.3.2. Características y tolerancias.—La clasificación de la conserva en una determinada categoría comercial dependerá del cumplimiento de las exigencias y tolerancias que a continuación se señalan:

1.3.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo:

a) Pulpa de albaricoque 90/95 y 80/85.

Factores	Extra	Selecta	Standard	Substandard
Color (grado mínimo)	Dorado Semidorado	Semidorado	Pálido	Pálido
Porcentaje de medios frutos garantizable	70	65	60	55
Mínimo de sólidos solubles	9	8,5	7,5	6,5
Uniformidad de tamaños	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2	—
Peso mínimo del medio fruto en gramos	9	9	8	8
Tolerancia máxima de defectos de frutos	5 %	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color y fruto ...	5 %	10 %	15 %	20 %

b) Pulpa de albaricoque madura.

Extra: Color dorado. Sólidos solubles, 10 grados Brix.

Selecta: Color semidorado. Sólidos solubles, 10 grados Brix. La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá ser la misma adoptada para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta categoría comercial.

Standard: Color pálido. Sólidos solubles, 9 grados Brix.

La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá corresponder al mismo criterio adoptado para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta categoría comercial.

En las precedentes categorías comerciales se exigirá uniformidad de color.

Substandard: A esta categoría comercial se acogerán las pulpas que no reúnan condiciones para las superiores, siempre que cumplan las mínimas que les sean aplicables de la norma II.

En todo caso la suma de las tolerancias admitidas para los defectos que reúna una partida no podrá exceder del 5 por 100 para la clase «Extra», 10 por 100 en la clase «Selecta», 15 por 100 en la clase «Standard» y del 20 por 100 en la «Substandard».

c) Pulpa de albaricoque tamizada.

Extra: Color dorado. Sólidos solubles, 9,5 grados Brix.

Selecta: Color semidorado. Sólidos solubles, 8,5 grados Brix.

Standard: Color pálido o ligeramente oscurecido que no corresponda a los de las categorías superiores. Sólidos solubles, 7,5 grados Brix. En todo caso presentará estructura homogénea y aroma y sabor típicos de la variedad.

1.3.2.2. «Oreillón» y trozos regulares de albaricoque al agua.

1.3.2.3. Pulpa de albaricoque en barriles.

Para esta fabricación se exigirá que la concentración máxima de sulfuroso responda a lo regulado por los países consumidores. En todo caso no deberá exceder del 2,5 por 1.000.

Standard: Color pálido. Tolerancia de defectos de piel, 10 por 100.

Substandard: Esta clase deberá ajustarse a las condiciones generales mínimas que le sean aplicables de la norma II, tolerándose un 20 por 100 de defectos de piel.

1.3.3. Estimación de conceptos.

a) La coloración del albaricoque deberá ser uniforme y se clasificará en dorado, semidorado y pálido.

Se considera color dorado el correspondiente al fruto de la variedad «Bulida» al alcanzar su madurez.

Se entiende por color semidorado el correspondiente al fruto de la variedad «Real Fino» en su madurez, o el de la variedad «Bulinda» que no hubiera logrado su plenitud de color.

Se estimará color pálido el correspondiente a las variedades de albaricoque de menor grado de pigmentación en su madurez, comprendiéndose aquí el caso de variedades de buena coloración cuando sin poseer tonalidad vercosa su grado de color no pudiera calificarse de semidorado.

b) La proporción de medios frutos o piezas se estimará teniendo en cuenta el número de mitades o trozos regulares que conserven su forma respecto del total de los contenidos en cada bote.

c) La medición de los sólidos solubles se hará por lectura al refractómetro del jugo o líquido del relleno, a partir de los veinticinco días de la fabricación y referida a 20 grados C. con las correcciones de temperatura que se precisen.

d) Para botes de tres y cinco kilos la uniformidad de las piezas se comprobará teniendo en cuenta la relación del peso de las cinco piezas mayores respecto de las cinco menores de un mismo bote. Para los botes de un kilogramo y menores se compararán los pesos mayor y penúltimo.

e) Los defectos del fruto se computarán por el porcentaje de piezas que respecto del total de las contenidas en el bote no reúnan las condiciones señaladas en la norma II.

f) Se entiende por peso escurrido en este tipo de conservas (salvo la pulpa tamizada) el peso del fruto que permanece sobre un tamiz con malla de tres milímetros al cabo de dos minutos.

2. Melocotón.

2.0. Alcance. Las normas siguientes regulan la exportación de conservas de melocotón «en su jugo», «al agua» y «en barriles», que corresponden a las denominaciones respectivas de «pulpa de melocotón en su jugo», «oreillón» (o tiras, dados, etc.), de «melocotón al agua» y «pulpa de melocotón en barriles».

2.1. Definiciones.

2.1.1. Pulpa de melocotón en su jugo.—Es el producto procedente del fruto deshuesado, sin adición de ningún líquido de relleno, y que se ofrece esterilizado por calor en envases her-

Factores	Extra	Selecta	Standard
Color	Dorado Semidorado	Semidorado	Pálido
Mínimo sólidos solubles	6,5	6	5,5
Tolerancia máxima de defectos en los frutos	5 %	10 %	15 %
Peso mínimo de los medios frutos en gramos	9	9	8
Proporción de medios frutos o trozos regulares	100 %	100 %	100 %
Uniformidad de piezas	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color y fruto	5 %	10 %	15 %

méticamente cerrados. Podrán presentarse con porcentaje de medios frutos (o piezas), madura y tamizada.

2.1.1.1. Pulpa de melocotón con porcentaje de piezas (ver 1.1.1.1.), sin más que sustituir la palabra «albaricoque» por la de «melocotón».

2.1.1.2. Pulpa de melocotón madura (ver 1.1.1.2. ídem íd.).

2.1.1.3. Pulpa de melocotón tamizada (ver 1.1.1.3. ídem íd.).

2.1.2. «Oreillón» y trozos regulares de melocotón al agua (ver 1.1.2.), sin más que sustituir la palabra «albaricoque» por la de «melocotón».

2.1.3. Pulpa de melocotón en barriles (ver 1.1.3. ídem íd.).

2.2. Denominaciones comerciales (ver 1.2. completo, cambiando la palabra «albaricoque» por la de «melocotón»).

2.3. Categorías comerciales.

2.3. Categorías comerciales aceptadas.—Se establecen las categorías comerciales «Extra», «Selecta», «Standard» y «Substandard».

2.3.2. Características y tolerancias.—La clasificación de la conserva en una determinada categoría comercial dependerá del cumplimiento de las exigencias y tolerancias que a continuación se señalan:

2.3.2.1. Pulpa de melocotón 90/95 y 80/85

Factores	Selecta	Standard	Substandard
Color	Amarillo intenso	Propio de la variedad	Bajo de color con exclusión verde
Proporción de medios frutos	65	60	55
Mínimo de sólidos solubles	8.5	7.5	6.5
Uniformidad de las piezas	1 a 1.5	1 a 2	1 a 2
Tolerancia máxima de defectos de fruto o pelado	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color, pelado y fruto	10 %	15 %	20 %

* 2.3.2.2. «Oreillón» de melocotón al agua:

Factores	Extra	Selecta	Standard
Color	Amarillo intenso uniforme	Uniforme propio de fruto maduro	Uniforme
Proporción de medios frutos	100 %	100 %	100 %
Mínimo de sólidos solubles	7.5	6.5	6
Uniformidad de las piezas	1/1.5	1/1.75	1/2
Tolerancia máxima de defectos de pelado o de fruto ...	5	5	10
Tolerancia máxima de defectos de color, pelado y fruto.	5	10	15

Substandard: Se exigirán las mismas condiciones que para la Standard, con excepción de la regularidad de las piezas, ya que para esta categoría comercial se admitirán trozos saneados a cuchillo. La suma de las tolerancias admitidas en color y fruto no podrá exceder del 20 por 100 para la categoría Standard.

2.3.2.3. Pulpa de melocotón en barriles.

Standard: Color uniforme; tolerancia, 15 por 100.

Substandard: Color de la variedad, con exclusión de la fruta verde. Defectos de pelado o de fruto, 20 por 100.

En todo caso la suma de las tolerancias admitidas no podrá exceder, para el conjunto de defectos, del 20 por 100 para la categoría Standard y del 25 por 100 para la Substandard. No

se exigirá uniformidad de tamaño en las piezas, admitiéndose las saneadas a cuchillo.

2.3.3. Estimación de conceptos, ver 1.3.3. a excepción del párrafo a).

3. Frutas en almíbar

3.1. Definición.—Son conservas de frutas, enteras o regularmente partidas, esterilizadas por calor y con almíbar como único líquido de gobierno

3.2. Denominaciones comerciales.—Los almíbares se calificarán como ligeros, pesados y extrapesados, según su concentración en azúcar.

Se entenderá por almíbar ligero el que alcanza más de 14 grados Brix y menos de 19. Por almíbar pesado el que alcanza 19 o más grados Brix, sin superar los 24. Por almíbar extrapesado el que excede de los 24 grados Brix

3.3. Categorías comerciales.

En la exportación de fruta en almíbar se distinguirán tres categorías comerciales: «Extra», «Selecta» y «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas para las conservas de albaricoque o de melocotón al agua, salvo en lo que se refiere a sólidos solubles.

Por lo que respecta a las condiciones específicas que no puedan ser aplicadas por analogía para las restantes frutas en almíbar, deberá acomodarse su exportación, en tanto carezca de reglamentación especial, a las prácticas usuales del comercio internacional de este producto.

IV. Disposiciones de carácter general

1. Envases.

1.1. Metálicos o botes.—La hojalata de estos envases deberá tener adecuada protección de estaño o barniz para prevenir el ennegrecimiento interior o cualquier otra reacción producida por el contenido.

Los envases de hojalata autorizados para pulpas de albaricoque y melocotón son los de uno y medio, tres y cinco kilos. Los correspondientes a las frutas en almíbar serán los de cuarto, medio, uno y tres kilos.

Las medidas a las que deberán ajustarse estos envases son las siguientes:

Tipo de botes	Diámetro interior mm.	Altura exterior mm.	Capacidad mm.
De 5 kg. bruto	155	260	4.680
De 3 kg. bruto	155	156	2.925
De 1 1/2 kg. bruto ...	155	88	1.584
De 1 kg. bruto	100	118.5	850
De 1/2 kg. bruto	71 y 71.5	117	425
De 1/2 kg. bruto	73.5	111	425
De 1/4 kg. bruto	71 y 71.5	60	202

Tolerancia: Para los botes de capacidad superior a 1.500 ml. se permitirá una tolerancia en más o en menos del 2 por 100 en capacidad. Para los botes cuya capacidad sea inferior a 1.500 ml. esta tolerancia en más o en menos será del 3 por 100.

En cuanto a la altura del bote cerrado se admitirá una diferencia en más o en menos de 1.5 mm.

La tolerancia de diámetro interior será 0.25 mm., tanto por defecto como por exceso.

1.2. De madera o barriles.

Los barriles utilizados para las pulpas de albaricoque y melocotón deberán ser nuevos, de madera de haya o de castaño, convenientemente protegidos en su interior y del tipo 200/250 kilogramos. Las medidas de estos barriles serán uniformes para cada partida.

1.3. De vidrio.

Los envases de vidrio podrán utilizarse para la exportación de frutas en almíbar de elevada graduación, siempre que hayan sido previamente autorizados por el SOIVRE del punto de salida.

1.4. Envases exteriores.

En cualquiera de las formas 1.1. y 1.3., botes o frascos irán protegidos por un embalaje de madera o cartón, con dimensiones perfectamente ajustadas al tipo y número de botes que

contenga. Estos embalajes, desde los 30 kg bruto deberán reforzarse con flejes transversales de alambre o cinta para los de madera y exclusivamente de cinta para los de cartón.

Los envases de madera deberán poseer separadores interiores cuando contengan un peso igual o superior a 30 kg.

En los envases de cartón este material podrá ser ondulado o continuo revestido en ambos casos por papel impermeabilizado.

1.5. Nuevos envases.

Cuando las necesidades de la exportación hicieran precisa la utilización de un nuevo tipo de envase el Delegado regional de Comercio, previo informe del SOIVRE, podrá autorizar su empleo a vía de ensayo y oído el parecer de la Comisión consultiva.

2. Mercado.

2.1. De envases.

2.1.1. Sobre las etiquetas deberá hacerse constar:

- La denominación comercial del producto.
- La categoría comercial, en tipo de letra de tamaño no inferior a 2,5 milímetros.
- Peso neto.
- La marca comercial registrada o la razón social del fabricante.
- El origen español del producto.

2.1.2. Las etiquetas confeccionadas con marcas extranjeras deberán expresar como mínimo, la denominación comercial, la categoría comercial del producto y su origen español. Este último requisito es potestativo cuando haya sido troquelado sobre la tapa.

2.1.3. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de presentación que impliquen confusión en cuanto a la calidad, categoría comercial y origen del producto. En las elaboraciones substandard se prohíbe el uso de cromos, debiendo figurar las leyendas en negro sobre fondo de un solo color.

2.2. De embalajes.

Sobre los embalajes deberá hacerse constar:

- La denominación comercial del producto.
- Su categoría comercial.
- Número y tipo de botes.
- Expresión del origen español.
- Número del Registro General de Exportadores.
- Destino de la mercancía.

3. Transporte.

La mercancía deberá ser objeto del mejor trato en la carga y descarga de camiones y barcos.

La descarga de camiones cuando se trate de bultos de peso superior a los 30 kilogramos deberá hacerse previendo los medios o disposiciones (rampas, etc.) necesarios para evitar golpes.

De modo similar se procederá en la estiba, la cual deberá hacerse sobre plano llano acondicionado con solera de madera.

En las bodegas de los barcos deberá guardarse la distancia necesaria para impedir calentamientos y perjuicios a la mercancía cuando esta esté situada cerca de los mamparos inmediatos a las calderas.

4. Inspección.

4.1. Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de salida en puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección, colocando la mercancía debidamente sobre muelle y haciendo las declaraciones precisas en el boletín de almacén que debe acompañar a la mercancía.

4.2. El SOIVRE podrá además realizar inspecciones en los almacenes o fábricas con objeto de comprobar si la fabricación para la exportación se realiza debidamente y orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de la fabricación y comercialización de estos productos. Este servicio se realizará con carácter gratuito.

4.3. La inspección en almacén o fábrica no eximirá de la preceptiva en puertos y fronteras, salvo cuando el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas para ulterior comprobación en puertos de los marchamos justificativos de inspección.

4.4. El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de la mercancía para la exportación. Si a juicio del SOIVRE existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, armador, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, dando audiencia al interesado, de acuerdo con la legislación vigente.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del SOIVRE la que propondrá la resolución pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, quien resolverá en última instancia.

5. Funciones específicas de la Delegación Regional de Comercio de Murcia.

En la Delegación Regional de Comercio de Murcia radicará, bajo la presidencia del Delegado regional la Comisión Consultiva para la Exportación de Conservas de Frutas cuya organización y funciones se determinan en la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición deberán formularse cerca de la Delegación Regional de Comercio de Murcia o de la oficina del SOIVRE correspondiente, si fueran relativas a extremos puramente técnicos de las normas. Estos organismos oída la Comisión Consultiva, elevarán a los servicios centrales el informe que proceda.

V. Normas transitorias.

1. Con carácter excepcional y hasta el 1 de julio de 1963 podrán utilizarse las etiquetas que las firmas exportadoras posean en almacén, siempre que sean corregidas de acuerdo con las leyendas obligatorias mediante tachadura total de imprenta o reimpresión de los textos exigidos.

2. Con carácter excepcional y hasta el 1 de julio de 1963 no se exigirá el marcado de la categoría comercial Standard, aun cuando el producto deberá ajustarse en todo caso a las condiciones mínimas generales establecidas en la norma II, así como a las específicas para la categoría Standard que se señalan para cada variedad de conserva en la norma III.

Lo preceptuado en esta disposición acerca de las categorías «Extra», «Selecta» y «Substandard» se exigirá íntegramente a partir de la entrada en vigor de estas normas.

V. Norma derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 16 de mayo de 1961 exclusivamente en la parte relativa a la regulación de la exportación de conservas de frutas.

Lo que se comunica a VV. II. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid 31 de julio de 1962

ULLASTRES

Hmos. Sres. Directores generales de Comercio Exterior y de Expansión Comercial,