

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 21 de agosto de 1962 por la que se concede un crédito extraordinario de 248.103,63 pesetas y un suplemento de crédito por 113.669,38 pesetas al presupuesto de la Provincia de Ifni.

Ilustrísimo señor:

En uso de la autorización expresa en el artículo sexto del Decreto aprobatorio del vigente presupuesto de la Provincia de Ifni,

Esta Presidencia del Gobierno ha resuelto aprobar la concesión a dicho presupuesto de los siguientes aumentos de crédito:

1.º Suplemento de crédito por 113.669,38 pesetas en el concepto primero, «Para satisfacer los gastos que origine la confección de labores de sellos de correo, etc.», en el grupo tercero, «Atenciones generales», del artículo quinto, «Otros gastos ordinarios», capítulo III, «Gastos de los Servicios».

2.º Crédito extraordinario por 248.103,63 pesetas a un concepto adicional denominado «Gastos de elaboración de efectos timbrados; circulantes en 1961», en el artículo quinto, «Otros gastos ordinarios», del capítulo III, «Gastos de los Servicios».

El mayor gasto se atenderá con recursos propios de la Tesorería de la Provincia.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 21 de agosto de 1962.

CARRERO

Ilmo. Sr. Director general de Plazas y Provincias Africanas.

DECRETO 2306/1962, de 8 de septiembre, sobre modificación arancelaria de la partida 84.36-C.

El Decreto novecientos noventa y nueve/mil novecientos sesenta del Ministerio de Comercio, de treinta de mayo, autoriza en su artículo segundo a los Organismos, Entidades y personas interesadas para formular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo octavo de la Ley Arancelaria, las reclamaciones o peticiones que consideren conveniente en relación con el nuevo Arancel de Aduanas.

Como consecuencia de reclamaciones formuladas al amparo de dicha disposición y que han sido reglamentariamente tramitadas por la Dirección General de Política Arancelaria, se ha estimado conveniente, oído el preceptivo informe de la Junta Superior Arancelaria, modificar la partida 84.36-C del vigente Arancel de Aduanas.

En su virtud, y en uso de la autorización conferida en el artículo sexto, número cuatro, de la mencionada Ley Arancelaria, de uno de mayo de mil novecientos sesenta, a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día siete de septiembre de mil novecientos sesenta y dos,

DISPONGO:

Artículo primero.—Queda modificado el vigente Arancel de Aduanas en la forma que figura a continuación:

Partida	Artículo	Derecho definitivo	Derecho transitorio
84.36	C. Máquinas y aparatos para la preparación, hilatura y retorcido de las demás fibras:		
	1-para la preparación de fibras textiles sintéticas y artificiales y sus mezclas con otras fibras, para su posterior hilado, partiendo del haz de filamentos originales	30 %	1 %
	2-máquinas separadoras de semillas (desmotadoras), máquinas de sierras (deslintadoras), máquinas rompe-balas, máquinas abridoras, batanes y demás máquinas para el desmotado y preparación del algodón	20 %	1 %
	3-para la preparación de las demás fibras, incluso los trenes de estirado	30 %	20 %
	4-para la hilatura y retorcido	30 %	20 %

Artículo segundo.—El presente Decreto entrará en vigor tres días después de su publicación. Las precedentes modificaciones serán de aplicación incluso a las mercancías que en el momento de entrada en vigor del presente Decreto se encuentran en la Península e islas Baleares bajo cualquier régimen aduanero, siempre que por los servicios de Aduanas no se hayan ultimado los aforos en los respectivos documentos de despacho a consumo. Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en el Palacio de Ayete a ocho de septiembre de mil novecientos sesenta y dos.

El Ministro de Comercio,
ALBERTO ULLASTRES CALVO

FRANCISCO FRANCO

ORDEN de 14 de septiembre de 1962 por la que se dictan normas regulando la exportación de las conservas de hortalizas.

Ilustrísimos señores:

La Ponencia ministerial constituida en la Dirección General de Expansión Comercial para la revisión de la Orden ministerial de 16 de mayo de 1961, decidió, después de oída la Comisión Consultiva, desglosar el contenido de la disposición, dando sustantividad propia a cada uno de los conjuntos de normas reguladoras de la exportación de derivados de agrícos, de conservas de frutas y de conservas de productos hortícolas.

Por lo que respecta a las conservas de productos hortícolas, la correspondiente propuesta contiene la novedad de una reglamentación para las exportaciones de conservas de espárragos, así como diversos retoques a algunas normas anteriores que la experiencia ha hecho aconsejables.

Aprobada la propuesta, este Ministerio ha tenido a bien disponer las siguientes normas:

I.—Objeto

El objeto de las presentes normas es el de regular las condiciones que deben reunir las conservas de tomate, pimiento y espárrago destinadas a la exportación.

II.—Disposiciones específicas

1. CONSERVAS DE TOMATE

1.0. Alcance.—Las conservas de tomate son los productos obtenidos del fruto maduro, sano, seleccionado y limpio, contenido en envases herméticamente cerrados y esterilizados por calor.

La presente disposición regula las condiciones que deben reunir las conservas de tomate denominadas comercialmente «tomate al natural pelado», «jugo de tomate», «puré de tomate», «pasta de tomate» y «concentrado de tomate».

1.1. Tomate al natural pelado

1.1.1. Definición.—Es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y sin otro líquido de relleno que su propio jugo.

1.1.2. Condiciones generales:

- a) El mínimo de sólidos solubles admitido para tomate en conserva será de cuatro grados Brix.
- b) El valor máximo del pH admitido es el de 4.8.
- c) No se autorizará la exportación de ninguna partida con síntomas de alteración o fermentación, ni cuando sea presentada a inspección antes de los veinticinco días de su fabricación.

d) Podrán ser utilizados como correctores únicamente el azúcar, la sal común, el ácido cítrico y el cloruro, sulfato, citrato y fosfato monocalcico, siempre que el contenido de calcio sea inferior al 0,26 por 1.000 en peso. Respecto al ácido cítrico, el máximo autorizado es el de 2 por 1.000 en peso.

e) 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. Los residuos metálicos no rebasarán las tolerancias máximas establecidas en el país de destino.

f) No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva.

g) La presión de vacío en cabeza de bote no será inferior a ocho pulgadas en botes de menos de tres kilos.

h) El peso del fruto deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido, exigiéndose un peso escurrido mínimo del 60 por 100.

El peso escurrido se determinará colocando el contenido del bote sobre un tamiz de malla cuadrada, de un centímetro de lado, con alambre de un milímetro de diámetro, inclinado ligeramente, dejándolo escurrir durante dos minutos, pasados los cuales se pesará el tamiz, previamente tarado.

1.1.3. Categorías comerciales:

1.1.3.1. Categorías comerciales aceptadas.—Se admitirán tres categorías comerciales: «Extra», «Selecta» y «Standard», que vendrán definidas por los factores de color, defectos y porcentaje de enteros especificados a continuación. El factor de menor calidad determinará en cada caso la categoría:

a) Color.—No se admitirá en absoluto la presencia de partes verdes.

b) Defectos.—Se considerarán como tales las partículas de piel, los restos de cáliz o pedúnculos y las manchas y partes negras.

c) Fruto entero.—Es aquel que mantiene su forma original, aun cuando aparezca algo aplastado, magullado o recortado.

1.1.3.2. Características de cada categoría:

Factores de calidad	Extra	Selecta	Standard
Color	Rojo intenso uniforme propio del fruto maduro	Rojo uniforme propio del fruto maduro	Rojo pálido propio del fruto maduro.
Número mínimo de frutos enteros	Setenta por ciento del peso escurrido	Sesenta por ciento del peso escurrido	Cincuenta por ciento del peso escurrido.
Defectos	Un centímetro cuadrado de pieles por cada 100 gramos de fruta	Centímetro y medio cuadrados de pieles por cada 100 gramos de fruta	Dos centímetros cuadrados de pieles por cada 100 gramos de fruta.

1.2. Jugos, pastas, purés y concentrados

1.2.1. Definiciones.—Jugo de tomate es el producto compuesto de líquido y pulpa que se obtiene por presión del fruto maduro del que previamente se han eliminado las pieles y semillas. Habrá sido esterilizado por calor o pasteurizado, pudiéndose presentar con sal o sin ella.

Puré, pasta y concentrado son los productos que se obtienen a partir del fruto triturado, pasado por tamiz y convenientemente concentrado.

1.2.2. Condiciones generales:

- a) No se autorizará la exportación de productos de color, sabor u olor anormales.
- b) No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva ni de residuos metálicos, admitiéndose para éstos las tolerancias señaladas en la legislación del país comprador.
- c) El máximo de impurezas minerales admitido es el de 0,3 por 1.000.

d) Como ingrediente, sólo se autoriza la adición de sal común, cuyo empleo deberá hacerse constar en la etiqueta.

e) La acidez total, expresada en ácido cítrico anhidro y referida a porcentaje de extracto seco, deducidos los cloruros, cuando haya habido adición de éstos, no excederá de 11.

f) Para el examen microscópico por el método Howard se señalan los siguientes límites en el recuento de mohos: Hasta el 20 por 100 de campos positivos para los jugos, y hasta el 65 por 100 para los demás preparados.

g) La presencia de pieles, semillas y puntos negros en ningún caso llegará a afectar al buen aspecto del producto.

h) Son de aplicación a estos productos los apartados c), e) y g) del 1.1.2.

1.2.3. Características y categorías comerciales:

1.2.3.1. Jugo de tomate.—Los sólidos solubles de este producto tendrá como mínimo 4,50 grados Brix.

Son categorías comerciales aplicables a este producto la «Ex»

tra» y la «Standard», las cuales vendrán definidas por los siguientes factores de calidad: color, homogeneidad, defectos y sabor.

«Extra»: Color, el típico de tomate maduro. Homogeneidad en el trasvase, suficiente para evitar la tendencia a la separación en capas. Defectos, prácticamente exento. Sabor, característico del tomate maduro.

«Standard»: Color, el buen color de tomate natural. Grado de homogeneidad, ligeramente inferior al requerido para la «Extra». Defectos, en ningún caso afectarán sensiblemente al aspecto del producto. Sabor, típico del fruto.

1.2.3.2. Puré de tomate.—Los sólidos solubles de este producto se hallarán comprendidos entre los 7 y 12 grados Brix. Se le aplicará únicamente la categoría comercial «Standard», con las mismas exigencias organolépticas—excepto la estabilidad en el trasvase—que al jugo de su procedencia.

1.2.3.3. Pasta de tomate.—El extracto seco de este producto deberá ser superior al 12 por 100 e inferior al 18 por 100 por lectura de refractómetro, de la cual se descontará el porcentaje de cloruros cuando haya habido adición de éstos. Se le aplicará únicamente la categoría comercial «Standard», en la forma prevista para el puré de tomate.

1.2.3.4. Concentrado de tomate.—Los sólidos solubles de este producto deberán exceder los 18 grados Brix. Admitirá las siguientes variedades:

Concentrado simple, cuando alcance de 18 a 28 grados Brix. Concentrado doble, cuando alcance más de 28, sin superar los 30 grados Brix.

Concentrado triple, cuando supere los 30 grados Brix.

En cualquier caso, la mención de los grados Brix deberá hacerse constar en la etiqueta.

A este producto se aplicará únicamente la categoría comercial «Standard», en la forma prevista para el puré.

1.3. Envases

1.3.1. Se emplearán los siguientes:

Tipo de envase	Diámetro interior — mm	Altura exterior — mm	Capacidad — ml
5 kgs. bruto	155	260	4.680
3.3 kgs. bruto	155	178	3.225
3 kgs. bruto	155	156	2.825
1 kg. bruto	100	118.50	850
1/2 kg.	71	117	425
1/4 kg.	71	60	202

1.3.2. Además de los anteriores podrán emplearse para la exportación de jugos, pastas, purés y concentrados los siguientes:

Tipo de envase	Diámetro interior — mm	Altura exterior — mm	Capacidad — ml
10 kgs.	214	259	8.741
5 kgs.	155	239	4.358
1/8 kgs.	71	35	107

Factores	Extra	Selecta	Standard
Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro.	Rojo pálido uniforme.	Rojo pálido o rojo amarillento.
Consistencia	Firme.	Firme.	Menos firme.
Uniformidad (1)	1 a 1.25.	1 a 1.5.	1 a 2.

(1) En todos los casos se autoriza la inclusión de un trozo para completar el peso.

Tipo de envase	Diámetro interior — mm	Altura exterior — mm	Capacidad — ml
9 onzas	65	122	377
7 onzas	55	90	197
5 onzas	55	68	142
2.50 onzas	55	38	67

1.3.3. Tolerancias.

Para los botes de capacidad superior a los 1.500 mililitros 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 mililitros 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 milímetros.

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

2. CONSERVAS DE PIMIENTO

2.0. Alcance

Las conservas de pimiento rojo son el producto obtenido partiendo de frutos rojos, sanos, limpios y maduros, elaborados de tal forma que el producto final quede convenientemente cortado, pelado, desprovisto de corazón y sin semillas.

La presente disposición regula las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento denominadas comercialmente «pimientos enteros», «pimientos en tiras o cuadrados», «pimientos en trozos (irregulares)», «pimientos enteros y trozos» y «pimientos en salmuera». Las denominaciones anteriores podrán ser complementadas con las palabras «rojo» o «amarillo».

2.1. Condiciones generales

a) Son de aplicación al pimiento los apartados c), e), f) y g) de 1.1.2 relativos a conservas de tomate al natural.

b) Podrán ser empleados como correctores e ingredientes la sal común, el aceite de oliva, el ácido cítrico, el vinagre y el cloruro de calcio.

El ácido cítrico podrá emplearse en la cantidad necesaria para ajustar el pH al intervalo 4-5 en el proceso de fabricación.

c) En los frutos no se tolerará la existencia de partes verdes ni un promedio de más de ocho semillas por unidad, así como tampoco restos de piel quemada o sin quemar, salvo pequeñas partículas en los extremos.

d) No se admitirán en estas elaboraciones manchas de piel, partículas terrosas, ni restos de cáliz, pedúnculo o corazón, así como tampoco frutos de sabor anormal.

e) El peso del fruto deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido.

2.2. Pimientos enteros

2.2.1. Definición.—Se considerarán pimientos enteros los que conserven su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

2.2.2. Categorías comerciales.—Se admitirán las categorías «Extra», «Selecta» y «Standard», que vendrán determinadas por los factores de color, consistencia y uniformidad.

2.3. *Pimientos en tiras o cuadrados*

Este tipo de fabricación quedará sujeto a las normas de color y consistencia establecidas en 2.2.2. para la categoría «Extra», única que le será aplicable.

2.4. *Pimientos en trozos*

La industrialización de trozos irregulares podrá efectuarse a partir de restos de otras elaboraciones. Les serán de aplicación las categorías comerciales «Selecta» y «Standard», según los requisitos de color y consistencia regulados en el apartado 2.2.2.

2.5. *Pimientos enteros y trozos*

Se considerará como tal la fabricación cuyo porcentaje en peso de los trozos no supere el 50 por 100 del fruto contenido.

A esta elaboración le serán aplicables las categorías «Selecta» y «Standard», de acuerdo con lo establecido en 2.2.2, a excepción de las exigencias de uniformidad.

No se exigirá que los trozos sean de tamaño o forma regular. Sin embargo, el porcentaje de trozos de superficie inferior a seis centímetros cuadrados no podrá exceder del 5 por 100 del total de estas piezas.

2.6. *Pimientos en salmuera*

Son aquellos que, conservados en este medio, se exportan en barriles de madera para su posterior industrialización. Los barriles deberán ser uniformes dentro de la misma partida, declarándose en cada uno el peso bruto y neto, sin perjuicio de lo establecido en cuanto a marcado de envases en esta disposición. Se les aplicará la categoría «Standard».

2.7. *Conservas de pimientos verdes y amarillos*

Se aplicarán las disposiciones anteriores, salvo en lo relativo al color.

2.8. *Envases*

Podrán emplearse los señalados para las conservas de tomate natural pelado, pudiendo añadirse, sin embargo, los tipos siguientes:

Tipo de envase	Diámetro interior — mm.	Altura exterior — mm.	Capacidad — ml
5 kilogramos bruto ...	214	175	6.006
3 kilogramos bruto ...	155	162	2.930
1/4 de kilo bruto ...	62	78	223
1/8 de kilo bruto ...	71	35	107
4 onzas altas americanas (o 5 onzas Canadá)	65	48.5	140

3. CONSERVAS DE ESPÁRRAGO

3.0. *Alcance*

Las conservas de espárrago son los productos convenientemente envasados y esterilizados mediante el empleo exclusivo de calor, preparados al agua partiendo de turiones o tallos carnosos de la esparraguera (*Asparagus officinalis*), pelados o en estado natural, tiernos, frescos, sanos y limpios.

3.1. *Denominaciones comerciales y definiciones*

3.1.1. *Denominaciones comerciales.*—La presente disposición regula las condiciones que deben reunir las conservas de espárrago denominadas comercialmente:

- «Espárragos o espárragos enteros».
- «Espárragos cortos».
- «Puntas o yemas de espárragos».
- «Espárragos cortados».
- «Tallos de espárragos».
- «Puré de espárragos».

Estas formas de fabricación son aplicables a los tipos de «espárrago blanco», «verde» y «blanco con cabeza verde».

3.1.2. *Definiciones:*

- «Espárragos o espárragos enteros».

Constituidos por la cabeza y parte adjunta del tallo, cuya longitud sea inferior a 16 centímetros y superior a 12.

- «Espárragos cortos».

Constituidos por piezas de cabeza y parte adjunta del tallo cuya longitud sea inferior a 12 centímetros y superior a 7 centímetros.

- «Puntas o yemas de espárragos».

Constituidas por piezas de cabeza y parte de tallo adjunta cuya longitud sea inferior a 7 centímetros.

- «Espárragos cortados».

Constituidos por trozos tiernos de 3 a 7 centímetros de longitud, cortados transversalmente y con un mínimo de unidades con cabeza del 25 por 100.

- «Tallos de espárragos».

Constituidos por trozos tiernos sin cabeza, cortados transversalmente.

- «Puré de espárragos».

Es el producto obtenido de turiones o partes de los mismos cocidos y tamizados sin adición de agua u otro líquido.

3.1.3. *Condiciones generales:*

1.ª No se autorizará la exportación de ninguna partida con síntomas de alteración o fermentación, o cuando sea presentada a inspección antes de los veinticinco días de su fabricación.

2.ª Podrán ser utilizados como correctores únicamente el azúcar, la sal común y el ácido cítrico, este último en una proporción de 2 por 1.000, siendo en todos los casos obligatoria su declaración en la etiqueta.

3.ª Queda prohibida la exportación de conservas de espárragos contenidas en envases recuperados que presenten manchas de óxido en su exterior, o bien síntomas de alteración en su interior, que afecten a sus condiciones organolépticas, o que presenten defectos de cierre.

4.ª Los residuos metálicos no rebasarán los máximos de tolerancia admitidos en los países de destino.

5.ª No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva.

6.ª No se autorizará la exportación de ninguna partida que presente color, sabor y olor anormales.

3.2. *Categorías comerciales*

Las formas de fabricación correspondientes a espárragos o espárragos enteros, espárragos cortos y puntas o yemas de espárragos serán clasificadas en las tres categorías comerciales siguientes:

- «Extra».
«Selecta» o categoría I.
«Standard» o categoría II.

A las restantes formas de fabricación se aplicará sólo la categoría «Standard».

Las elaboraciones de espárragos verdes alcanzarán las categorías «Selecta» y «Standard». Estas categorías vendrán delimitadas de acuerdo con las exigencias y tolerancias que se señalan en el cuadro adjunto para los distintos factores de calidad.

Factores	Extra	Selecta	Standard
Líquido	Limpio o ligeramente opalescente.	Prácticamente limpio o de color amarillo o verde típicos, ligeramente opalescente.	Opalescente.
Sedimentos	Máximo del 15 por 100.	Máximo del 20 por 100.	Máximo del 25 por 100.
Color	Normal, sin sombras pardas.	Normal, con una tolerancia de sombras pardas del 10 por 100.	Normal, con una tolerancia de sombras pardas del 20 por 100.
Longitud	Uniforme.	Diferencia máxima entre la mayor y la penúltima pieza del 5 por 100.	Diferencia máxima entre la mayor y la penúltima piezas del 10 por 100
Fibrosidad y dureza	Puntas o yemas: exentas. Espárragos cortos: 1/6 de su longitud. Espárragos enteros: 1/3 de su longitud.	Puntas o yemas: exentas. Espárragos cortos: 1/5 de su longitud. Espárragos enteros: 2/5 de su longitud.	Puntas o yemas: Exentas. Espárragos cortos: 1/4 de su longitud. Espárragos enteros: 1/2 de su longitud. Espárragos cortados: 20 por 100 del total de unidades. Tallos de espárragos: 30 por 100 del total de unidades.
Defectos tolerables	Exenta en general; tolerancia del 10 por 100 para ataques de insectos que no afecten a la presentación de conjunto.	20 por 100.	30 por 100.

3.3. Calibre

Denominaciones	Diámetro del turión	Número de turiones o piezas					
	mm.	Lata de 165 x 175	Lata de 100 x 175	Lata de 84 x 162	Lata de 84 x 122	Lata de 65 x 122	Lata de 65 x 101
a) Colosal	Más de 19	44 - 55	18 - 22	13 - 16	13 - 16	6 - 10	6 - 10
b) Titán	14 - 19	56 - 82	23 - 33	17 - 24	17 - 24	12 - 16	12 - 16
c) Grueso	11 - 14	83 - 115	34 - 46	25 - 34	25 - 34	17 - 22	17 - 22
d) Medio	9,5 - 11	116 - 150	47 - 60	35 - 44	35 - 44	23 - 30	23 - 30
e) Delgado	6 - 9,5	151 - 200	61 - 80	45 - 60	45 - 60	31 - 45	31 - 45

3.4. Estimación de conceptos

Diámetro.—Es el de la sección transversal máxima.

Pelado.—Cuando el producto está prácticamente desprovisto de su capa externa.

Blanco.—Turión blanco o blancoamarillento típico, permitiéndose que las cabezas estén ligeramente moradas.

Verde.—Turión verde típico, verde claro o verde amarillento.

Cabeza verde.—Turión blanco o blanco amarillento, con la cabeza verde o verdeamarillenta, pudiendo extenderse este color hasta la mitad de la longitud del tallo.

Fibrosidad y dureza.—Se considerarán fibrosas o duras aquellas unidades o partes de las mismas que por su textura reúnan dudosas condiciones de comestibilidad.

Sedimentos.—Se entienden por sedimentos las materias que enturbien el líquido de relleno y que después de diez minutos

de reposo signifiquen ciertos porcentajes de altura respecto de la total del líquido citado.

Defectos tolerables.—Se estimarán defectuosas, quedando sujetas a las tolerancias máximas señaladas para las distintas categorías comerciales:

- Las unidades de longitud insuficientes o excesivas dentro de la elegida en cada forma de fabricación.
- Las unidades huecas, fibrosas, duras, sensiblemente malformadas o defectuosamente cortadas.
- Las que presente sombras pardas, manchas en general, cicatrices o picaduras de insectos.
- Las unidades con puntas deterioradas, rotas o abiertas.

3.5. Envases

3.5.1. Los tipos de envases metálicos autorizados para estas exportaciones son los que a continuación se especifican:

Tipo envase peso bruto en gramos	Diámetro interior en milímetros	Altura exterior en milímetros	Capacidad en mililitros	Peso mínimo, producto escurreido, en gramos	Peso mínimo, contenido agua y fruto, en gramos
3.300	155	175	3.100	2.050	3.050
1.430	100	175	1.300	850	1.250
970	84	162	850	600	840
720	84	122	630	440	615
460	65	122	380	250	370
360	65	101	310	190	295
260	71	60	202	130	200

3.5.2. Para los recipientes de vidrio, el peso mínimo de producto escurreido se calculará de acuerdo con las cifras indicadas en el cuadro precedente, en relación con la capacidad total del recipiente a calcular y el de su más aproximado.

3.5.3. Tolerancias.—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 de 0,25 mm., tanto por defecto como por exceso.

3.6. Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior para dictar disposiciones complementarias que faciliten la aplicación de estas normas a las exportaciones de conserva de espárragos durante la campaña en curso.

III. Disposiciones generales

1. MARCADO DE ENVASES Y ETIQUETAS

1.1. De envases.

1.1.1. Sobre las etiquetas deberá hacerse constar:

- Denominación comercial del producto.
- Categoría comercial en un tipo de letra de tamaño no inferior a 2,5 mm.
- Marca comercial registrada o razón social del fabricante.
- El peso neto.
- Origen español del producto.

Con carácter excepcional y hasta 31 de agosto de 1963, podrán autorizarse las etiquetas que las firmas exportadoras tengan en almacén, siempre que sean corregidas de acuerdo con las leyendas obligatorias, mediante tachaduras totales de imprenta o reimpresión de los textos exigidos anteriormente.

Hasta dicha fecha no se exigirá el marcado obligatorio de la categoría «Standard». En todo caso, los envases marcados con las categorías «Extra» o «Selecta» deberán ajustarse en su contenido a lo regulado en esta disposición.

1.1.2. Las etiquetas de las conservas de espárragos deberán expresar, además, el peso escurreido, la clasificación de los turrones por su diámetro, la indicación de si es o no pelado y el color del turión, cuando no sea blanco.

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

1.1.4. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de presentación que impliquen confusión en cuanto a la calidad, categoría comercial del producto.

1.2. De embalajes:

Sobre los embalajes deberá hacerse constar:

- 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.

2. 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 kg., 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 ésta esté situada cerca de los mamparos inmediatos a las calderas.

3. Inspección

3.1. Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de salidas en puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección colocando la mercancía debidamente sobre el muelle y haciendo las declaraciones precisas en los documentos establecidos que deben acompañar a la mercancía.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de las mercancías 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.

4. Funciones específicas en las Delegaciones Regionales

4.1. En las Delegaciones Regionales de Comercio de Murcia y Bilbao radicarán, bajo la presidencia del Delegado regional, las Comisiones Consultivas para la exportación de conservas de tomate y pimiento y para la exportación de conservas de espárragos, respectivamente, sin perjuicio de las facultades centralizadoras que se conceden a la Delegación Regional de Comercio de Murcia en materia de exportaciones de conservas de hortalizas por Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior de 21 de febrero de 1962.

4.2. Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición deberán formularse cerca de la correspondiente Delegación Regional u oficina del SOIVRE, 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.

4.3. Se faculta a los Delegados regionales para autorizar, a título experimental las modificaciones que estimen oportunas en los tipos o medidas de envases empleados, previo informe del SOIVRE y oída la Comisión Consultiva.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 14 de septiembre de 1962.

ULLASTRES

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