

6.6. *Negociado de Asuntos Generales.*

Al que corresponde cuanto se relaciona con aquellos asuntos que no sean de competencia de los restantes órganos de la Dirección, incidencias sobre personal, inventario de edificios, terrenos y material a cargo de la Dirección General.

6.7. *Pagaduría.*

Con la misión de centralizar el cobro de los libramientos y el pago de las obligaciones correspondientes a la Dirección General.

6.8. *Secretaría de la Sección.*

Que atenderá a la recepción y distribución de la correspondencia, estadística, archivo y mecanografía de la Sección.

7. El Director general de Carreteras y Caminos Vecinales dará las instrucciones necesarias para el desarrollo de la presente Orden.

8. Queda derogada la Orden ministerial de 7 de julio de 1960.

Lo que participo a VV. II. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 30 de noviembre de 1962.

VIGON

Ilmos. Sres. Subsecretario de este Ministerio y Director general de Carreteras y Caminos Vecinales.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 5 de diciembre de 1962 por la que se modifican las normas reguladoras de la exportación de frutos cítricos, aprobadas por Orden de 31 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de agosto).

Ilustrísimos señores:

Aprobadas por Orden de 31 de julio de 1962 las normas reguladoras de la exportación de frutos cítricos.

Este Departamento ha juzgado conveniente introducir en las mismas algunas modificaciones, con el fin de adaptarlas a las normas comunes de calidad establecidas por la Comisión Económica para Europa.

En su virtud, las normas para la exportación de frutos cítricos quedan modificadas como sigue:

CAPITULO II

Variedades exportables

Queda sustituida la variedad denominada «mandarina roja» por la de «clementina con hueso».

Al tercer párrafo de este capítulo se le añade lo siguiente:

«La diferenciación técnica entre clementina y clementina con hueso la establecerá la Jefatura Nacional del SOIVRE para cada campaña, por el número de semillas, después de oír la Comisión Consultiva.»

CAPITULO IV

Madurez, zumo y coloración

En el apartado B) mandarina, la frase «Color verde claro propio del viraje» se sustituye por: «Los frutos presentarán su coloración específica sobre las dos terceras partes de su superficie, como mínimo».

En el apartado C) se sustituye su título de «Satsumas, clementinas y mandarinas rojas» por el de «Satsumas, clementinas y clementinas con hueso».

En el segundo párrafo del mismo apartado, la frase: «Los frutos presentarán, cuando menos, coloración en viraje» se sus-

tituye por «Los frutos presentarán su coloración específica sobre las dos terceras partes de su superficie como mínimo. Esta coloración se interpreta por la de viraje en su totalidad en el momento de la exportación».

Al apartado E) se le añade lo siguiente:

«Los limones deberán presentar el color típico de la variedad, habida cuenta del período de recolección y de las zonas de producción.»

Sin embargo, si las características naturales no presentan una coloración amarilla sobre las cuatro quintas partes de la superficie del fruto, como mínimo, la exportación de dicho fruto se hallará sujeta a un acuerdo previo, a establecer con el importador respectivo.»

CAPITULO V

Confección

Se sustituye título y texto, quedando redactado como sigue:

«CAPITULO V

Embalaje y presentación

A) Homogeneidad.

Los frutos contenidos en cada embalaje, vagón o compartimiento del vagón, deberán ser de la misma variedad y categoría.

B) Acondicionamiento.

Los frutos pueden ir presentados:

a) Dispuestos en capas regulares, en embalajes cerrados o abiertos.

b) Sin ir dispuestos en capas, en embalajes cerrados o abiertos.

c) A granel (carga directa debidamente efectuada en un medio de transporte), con exclusión de la categoría «extra».

Quando los frutos vayan envueltos deberá utilizarse un papel fino, seco, nuevo, inodoro y de un peso de al menos 14 gramos por metro cuadrado.

Los papeles y demás materiales empleados en el interior de un embalaje, vagón o compartimiento del vagón, deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En el caso de presentar menciones impresas, estas últimas tan sólo deben figurar sobre la cara externa, de modo que no se hallen en contacto con los frutos envueltos.»

CAPITULO VI

Categorías comerciales

Se sustituye título y texto, quedando como sigue:

«CAPITULO VI

Clasificación

I) Categoría «extra».—Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior, hallarse libres de cualquier defecto que afecte su aspecto exterior o sus características organolépticas.

Deben presentar la coloración típica de su variedad, habida cuenta del período de recolección y de las zonas de producción.

II) Categoría «I».—Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad, habida cuenta del período de recolección y de las zonas de producción.

III) Categoría «II».—Esta categoría incluye frutos de calidad comercial que respondan a las características mínimas que se definen en el capítulo VII.

La Dirección General de Comercio Exterior dictará las normas pertinentes en relación con el marcaje de las categorías comerciales en los envases.»

CAPITULO VII

Características mínimas de calidad

D) Sin perjuicio de lo que prescriben disposiciones internacionales y nacionales más rigurosas en materia fitosanitaria,

asi como en lo relativo al empleo de productos químicos de tratamiento, los frutos deberán hallarse:

- enteros,
- sanos (bajo reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría) y especialmente desprovistos de daños o alteraciones producidos por el hielo o frío.
- limpios (sin residuos visibles de productos de tratamiento).
- desprovistos de olores o sabores extraños,
- desprovistos de humedad exterior anormal.

II) Su estado debe ser tal que les permita soportar un transporte apropiado y la manipulación normal y responder a las exigencias comerciales en el lugar de importación.

Los frutos pueden haber sufrido maduración artificial. Este tratamiento no se permite más que si los demás caracteres organolépticos naturales no sufren alteración.

El tratamiento indicado debe efectuarse bajo el control de las autoridades competentes.

Los frutos madurados artificialmente deberán presentar su coloración específica sobre la totalidad de la superficie, excepto los limones, que deberán presentar una coloración amarilla sobre las cuatro quintas partes, por lo menos, de la superficie.

A petición del importador, los documentos que le sean expedidos, relativos a frutos madurados artificialmente deberán hacer mención de dicho tratamiento.

III) Los frutos deben presentar las características típicas de la variedad; deberán hallarse limpios para la comercialización; exentos de coloración anormal según la variedad, de principio de desecación y de heridas o rozaduras cicatrizadas extensas.»

CAPITULO VIII

Tolerancias

Queda sustituido su texto por el siguiente:

«A) Tolerancias de calidad.

I) Categoría «extra».—5 por 100 en el número de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que presenten únicamente los defectos siguientes:

a) Hasta el 5 por 100:

— Una o varias heridas ligeras cicatrizadas, cuya longitud máxima no exceda del 10 por 100 del diámetro indicado en la escala de calibres.

b) En su conjunto hasta un 2 por 100 de

- conformación defectuosa en función de la variedad,
- corteza muy rugosa,
- corteza de espesor excesivo,
- manchas verdes o verdosas,
- una o varias heridas profundas cicatrizadas no extensas,
- una o varias lesiones superficiales debidas al granizo,
- alteraciones de la piel causadas por enfermedad o ataques parasitarios,
- ligeras suciedades.

En ningún caso la acumulación de ambas series debe exceder del 5 por 100.

Independientemente de las anteriores tolerancias, el porcentaje de los frutos que hayan perdido su cáliz, pero no presenten, por otra parte, defecto alguno, no excederá del 5 por 100 en el momento de la partida.

II) Categoría «I».—10 por 100 en el número de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que presenten únicamente los defectos siguientes:

a) Hasta el 10 por 100:

— Una o varias heridas ligeras cicatrizadas, cuya longitud máxima no exceda de un 20 por 100 del diámetro indicado en la escala de calibres y cuya superficie no exceda del 2 por 100 de la superficie total del fruto.

b) En su conjunto hasta un 5 por 100 de:

- conformación defectuosa en función de la variedad,
- corteza muy rugosa,
- corteza de espesor excesivo,
- manchas verdes o verdosas,
- una o varias heridas profundas cicatrizadas, pero no extensas,

- una o varias lesiones superficiales, debidas al granizo,
- alteraciones de la piel causadas por enfermedad o ataque parasitarios,
- ligeras suciedades.

c) En su conjunto hasta un 2 por 100 de:

- corteza hinchada (bufada),
- corteza aplastada y clara.
- frutos blandos, pasados (frutos cansados),
- una o varias heridas profundas debidas al granizo,
- heridas superficiales de la epidermis, sin cicatrizar.

En ningún caso el conjunto de las tres series debe exceder del 10 por 100.

Independientemente de las anteriores tolerancias, el porcentaje de los frutos que hayan perdido su cáliz, pero no presenten, por otra parte, defecto alguno, no podrá rebasar el 25 por 100. Sin embargo, a partir del 10 por 100 el exportador deberá contar con la aprobación del importador interesado.

III) Categoría «II».—15 por 100 en el número de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que presenten únicamente los defectos siguientes:

a) Hasta el 15 por 100:

— una o varias heridas ligeras cicatrizadas, cuya longitud máxima no exceda del 20 por 100 del diámetro indicado en la escala de calibres y cuya superficie no exceda del 5 por 100 de la superficie total del fruto.

b) En su conjunto hasta un 10 por 100 de:

- conformación defectuosa en función de la variedad,
- corteza muy rugosa,
- corteza de grosor excesivo,
- manchas verdes o verdosas,
- una o varias heridas profundas cicatrizadas, pero no extensas,
- una o varias heridas superficiales, debidas al granizo,
- alteraciones de la piel producidas por enfermedad o ataques parasitarios,
- ligeras suciedades.

c) En su conjunto hasta un 5 por 100 de:

- corteza hinchada (bufada),
- corteza aplastada y clara,
- frutos blandos, pasados (frutos cansados),
- una o varias lesiones debidas al granizo,
- heridas superficiales de la epidermis, sin cicatrizar.

En ningún caso la acumulación de las tres series debe exceder del 15 por 100.

Independientemente de las anteriores tolerancias, el porcentaje de los frutos que hayan perdido su cáliz, pero no presenten por otra parte defecto alguno, podrá alcanzar el 25 por 100.

Sin embargo, a partir del 10 por 100 el exportador deberá contar con la aprobación del importador interesado.

B) Tolerancias de calibre

Para todas las categorías 5 por 100 en número de frutos respondiendo al calibre inmediatamente inferior o superior al de la escala elegida para el calibrado que se especifica en el anejo a la presente Orden.»

CAPITULO XIII

Envases

En el punto 3, mandarinas, clementinas y satsumas, se suprime el segundo párrafo del apartado e).

CAPITULO XIV

Envios a granel

Se añade al final del capítulo el siguiente párrafo:

«Pueden exportarse a granel, envasados, todos los frutos cítricos utilizando los envases autorizados en el capítulo XIII.»

CAPITULO XX

Funciones específicas

Entre los párrafos segundo y tercero se considerará incluido lo siguiente:

«Cuando la situación de los mercados así lo aconseje la Delegación Regional de Comercio en Valencia, oída la Comisión consultiva, propondrá a la Dirección General de Comercio Exterior, para su resolución por ésta, la supresión de la cate-

ría «libre en la exportación de agrícos o la exigencia para esta categoría de condiciones comerciales más adecuadas al prestigio de nuestra fruta.»

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 5 de diciembre de 1962.

ULLASTRES

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

Relación que se cita

Fruta empacquetada			Fruta envasada		
Variedades	Clasificación a — Número de frutos contenidos en envase	Calibre determinado por el diámetro ecuatorial — Milímetros	Clasificación	Calibre	Tolerancias
Naranja	80	96.6	De 95 s a	Comprendido entre 95 y 65 milímetros de diámetro ecuatorial.	
	96	82.5	90 s		
	112	85.5	85 s		
	126	79.3	80 s		
	150	76.2	75 s		
	176	73	70 s		
	200	69.8	70 s		
	216	66.6	65 s		
	252	63.2	60 s		
	288	60.3	60 s		
	324	57	55 s		
360	55	55 s			
Limon	150	76.2	De 80 s	Comprendido entre 80 y 45 milímetros de diámetro ecuatorial.	
	176	73	75 s		
	200	69.8	70 s		
	216	66.6	65 s		
	252	63.2	65 s		
	288	60.3	60 s		
	324	57	60 s		
	360	55	55 s		
	396	50.8	50 s		
	442	47.6	45 s		
490	43.9	45 s			
Satsuma	76	80	Desde 80 s	Comprendido entre 80 y 55 milímetros de diámetro ecuatorial.	Para el mejor acondicionamiento de la fruta empacquetada, una o dos frutas por cada tongada contenida en la caja podrán ser del calibre inmediato, superior o inferior del que figura envasado.
Mandarina	90	75	75 s		
Mandarina roja	108	70	70 s		
Clementina	126	65	65 s		
	144	60	60 s		
	162	55	55 s		
	190	53	50 s		
	210	50	50 s		
	210	45	45 s		
Clementina, además de las anteriores ...	210	45	Desde 45 s		
	228	40	40 s		
	242	35	35 s		
Pomelo	664	101	Desde 105 s	Comprendido entre 105 y 70 milímetros de diámetro ecuatorial.	
	80	96.6	100 s		
	196	88.5	90 s		
	112	82.5	85 s		
	126	79.3	80 s		
	150	76.2	75 s		
	176	73	70 s		
	200	69.8	70 s		

Fruta a granel.—En los envíos a granel, el calibre de los frutos de las distintas variedades se ajustará a los límites mínimos que se señalan:

Satsumas, mandarinas y mandarina roja: 60 milímetros. Clementinas: 35 milímetros. Pomelos: 70 milímetros. Naranjas: 55 milímetros. Limones: 44 milímetros.