

Categorías profesionales	Grupos de asimilación
<b>VINICOLAS (Industrias).</b>	
Grupo A) Técnicos:	
1.º Titulados:	
a) Con título superior .....	1
b) Con título inferior .....	2
c) Practicantes .....	5
2.º No titulados:	
a) Encargado general de bodegas y fábricas .....	3
b) Encargado de laboratorio .....	4
c) Auxiliar de laboratorio .....	7
Grupo B) Administrativos:	
a) Jefe de primera .....	3
b) Jefe de segunda .....	3
c) Oficial de primera .....	5
d) Oficial de segunda .....	5
e) Auxiliar .....	7
f) Aspirantes de 14 a 18 años .....	7
Grupo C) Subalternos:	
a) Cobrador .....	6
b) Almacenero .....	6
c) Pesador o Bascuero .....	6
d) Guarda jurado .....	6
e) Vigilante o Sereno .....	6
f) Portero .....	6
g) Ordenanza .....	6
h) Botones o Recadero:	
De 14 y 15 años .....	12
De 16 y 17 años .....	11
i) Telefonista .....	6
j) Enfermeros .....	6
k) Mujeres de limpieza .....	10
Grupo D) Obreros:	
a) Profesionales de oficio:	
Capataz de bodega o fábrica .....	8
Encargado de sección o cuadrilla .....	9
Oficial de primera y de segunda .....	8
Oficial de tercera y Ayudante .....	9
Encargado de cuadrilla de peones .....	9
b) Peones especializados:	
Categoría general .....	9
Embotelladoras, etiqueteras y lavadoras .....	9
c) Peones .....	10
d) Pinches:	
De 14 a 15 años .....	12
De 15 a 16 años .....	11
e) Aprendices:	
De primero y segundo año .....	12
De tercero y cuarto año .....	11
<b>YESO Y CAL</b>	
Grupo 1.º	
I. Técnicos:	
Encargado .....	4
II. Técnicos de oficios auxiliares:	
Mecánico electricista .....	4
III. Administrativos:	
Jefe de oficina .....	3
Oficial administrativo .....	5
Auxiliar .....	7

Categorías profesionales	Grupos de asimilación
<b>Grupo 2.º Operarios.</b>	
I. De cantera y fábrica:	
Pedrero-Barrenero .....	8
Hornero de horno intermitente .....	8
Auxiliar de Pedrero-Barrenero .....	9
Hornero de horno continuo .....	9
Auxiliar de Hornero de horno intermitente .....	9
Molinerero .....	9
Ensayador a mano .....	9
Tirahornos seleccionador .....	9
Conductor de tractor y de locomotora de vía estrecha .....	9
Vigilante de cable transportador .....	9
Auxiliar de molinero .....	9
II. Oficios auxiliares:	
Oficial de primera .....	8
Oficial de segunda .....	8
Ayudante u Oficial de tercera .....	9
Especialista .....	9
Pinche de 14 a 15 años .....	12
Aprendices:	
De primer año .....	12
De segundo año .....	12
De tercer año .....	11
De cuarto año .....	11
III. Peón .....	
Pinche de 16 y 17 años .....	11
Mujeres repasadoras de sacos .....	10
Grupo 3.º Subalternos:	
Listero .....	6
Almacenero .....	6
Capataz .....	8
Cobrador .....	6
Guarda jurado .....	6
Vigilante .....	6
Ordenanza-portero .....	6
Botones:	
De 14 y 15 años .....	12
De 16 y 17 años .....	11
De 18 y 19 años .....	6
Mujeres de limpieza .....	10

## MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 8 de junio de 1963 por la que se dictan normas regulando la exportación de frutos cítricos.

Ilustrísimos señores:

Con objeto de introducir en las Ordenes ministeriales de 31 de julio y 5 de diciembre de 1962 las modificaciones que aconsejara la experiencia de la última campaña, se constituyó en este Departamento una ponencia ministerial, presidida por el Director general de Expansión Comercial e integrada por representantes de todos los Centros directivos más interesados en los problemas del sector citricola español.

Dicha ponencia, después de oídas las observaciones formuladas por los Organismos interesados, y especialmente la propuesta presentada por el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en la correspondiente Comisión Consultiva, ha confeccionado una propuesta de normas, a las que este Ministerio ha dado su aprobación.

En consecuencia, este Departamento tiene a bien disponer que la exportación de frutos cítricos se regule por las siguientes normas:

**SECCION PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD**

**CAPITULO I**

**DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS**

La presente norma afecta a los frutos que se indican a continuación, comprendidos dentro del grupo de los denominados cítricos y destinados a su consumo en fresco, con exclusión de los que habitualmente se dedican a su transformación.

- Limones: Frutos cultivados correspondientes a la especie «Citrus Limonia», de las variedades Verna, Villafranca, Eureka y Real.
- Mandarinas, Clementinas, Clementinas con semillas, Satsuma y Wilkings; Frutos cultivados correspondientes a la especie «Citrus reticulata».
- Naranjas, Frutos cultivados correspondientes a la especie «Citrus sinensis», de las variedades Navelina, Navel, Navel-Late, Viciada, Cadenera, Castellana, Grano de Oro, Hamlin, Macetera, Salus (Salustiana) Blanca, Verna, Sanguina (redonda y oval), Sanguinelli Sanguina-Moro, Verna, Valenciana-Late.
- Pomelo: Frutos cultivados correspondientes a la especie «Citrus Paradisi».

**CAPITULO II**

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

**A) Generalidades:**

Los frutos cítricos destinados a la exportación, en el momento de su expedición deberán presentar las características que a continuación se señalan.

**B) Características mínimas:**

I. Sin perjuicio de lo que prescriben disposiciones internacionales y nacionales más rigurosas en materia fitosanitaria, así 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 el 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 a la manipulación normal y responder a las exigencias comerciales en el lugar de importación.

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

Los frutos coloreados artificialmente deberán presentar su coloración específica sobre la totalidad de la superficie, excepto los limones, que deberán presentar una tonalidad 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 coloreados 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 principio de desecación y de heridas o rozaduras cicatrizadas extensas.

**C) Disposiciones particulares:**

Se exigirán para cada especie las características particulares que a continuación se indican:

**Limones.**—Características mínimas:

Limones Verdelli, Real: Contenido en zumo, 20 por 100.  
Los demás: Contenido en zumo, 25 por 100.

**Coloración.**—Los limones deberán presentar la coloración típica de la variedad, teniendo en cuenta el período de recolección.

**Clementinas.**—Características mínimas: Contenido de zumo, 40 por 100 en peso. Los frutos deberán presentar su coloración específica sobre 2/3, por lo menos, de su superficie.

**Mandarinas, Satsumas y Wilking.**—Características mínimas: Contenido de zumo, 33 por 100 en peso.

**Coloración.**—Los frutos deberán presentar su coloración específica por lo menos sobre 2/3 de su superficie.

**Naranjas.**—Características mínimas:

Navel, «Thomson» y «Late»: Contenido en zumo, 30 por 100.  
Navel «Washington»: Contenido en zumo, 33 por 100.  
Otras variedades: Contenido en zumo, 35 por 100.

**Coloración.**—Los frutos deberán presentar la coloración típica de la variedad, teniendo en cuenta los períodos de recolección.  
**Pomelos.**—Características mínimas: Contenido en zumo, 35 por 100 en peso.

**Coloración.**—Los frutos deberán presentar la coloración típica de la variedad, teniendo en cuenta los períodos de recolección.

**D) Características de madurez**

Para las Clementinas, Satsumas y distintas variedades de naranja, la Dirección General de Comercio Exterior determinará a su debido tiempo las características mínimas de madurez interna, teniendo en cuenta las exigencias de los mercados consumidores.

**CAPITULO III**

**CLASIFICACIÓN**

**Categoría «extra»**

Los frutos comprendidos en esta categoría deberán ser de calidad superior, exentos de cualquier defecto que afecte a su aspecto externo o a sus características organolépticas. Deberán presentar la coloración típica de su variedad, teniendo en cuenta la época de recolección.

**Categoría «I»**

Los frutos comprendidos en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad, teniendo en cuenta la época de recolección.

**Categoría «II»**

Esta categoría incluye frutos de calidad comercial que respondan a las características mínimas anteriormente señaladas y no sean susceptibles de ser clasificadas en las categorías superiores.

**CAPITULO IV**

**CALIBRES**

Las frutas cítricas serán clasificadas con arreglo a su calibre, determinándose éste por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Los calibres autorizados para las distintas especies son los que se expresan a continuación:

NARANJA		LIMONES	
Calibre	Diámetros — milímetros	Calibre	Diámetros — milímetros
1	92-98	1	75-80
2	88-92	2	70-75
3	85-88	2	65-70
4	81-85	4	60-65
5	78-81	5	55-60
6	73-78	6	50-55
7	70-73	7	45-50
8	67-70		
9	65-67		
10	63-65		
11	61-63		
12	57-61		
13	53-57		

  

POMELOS		OLEMENTINAS, SATSUMAS, MANDARINAS Y WILKINGS	
Calibre	Diámetros — milímetros	Calibre	Diámetros — milímetros
0			71-77
1		1	66-71
2		2	61-66
3		3	57-61
4		4	52-57
5		5	49-53
6		6	45-49
7		7	43-45
8		8	41-43
9		9	38-41
10		10	35-38

Teniendo en cuenta las exigencias de las distintas confecciones, variedades y embalajes, los diámetros que figuran para cada una de las especies que más arriba se detallan se autoriza con dos milímetros en más o en menos por debajo de 75 milímetros; 3 milímetros, en más o en menos, por encima de 75 milímetros, y 4 milímetros, en más o en menos, por encima de 90 milímetros.

Se excluyen los frutos que presenten calibres inferiores a los siguientes:

	mm.
Limonos .....	45
Naranjas .....	53
Pomelos .....	70
Mandarinas .....	45
Satsumas y Wikings .....	45
Clementinas .....	35

De acuerdo con los informes de los distintos mercados ó por petición formal de los países consumidores, el Delegado regional de Comercio, Presidente de la Comisión Consultiva, oído el informe de ésta, podrá suspender la exportación de los frutos de calibre 396, equivalente a un diámetro ecuatorial de 53 milímetros.

Cuando las condiciones de los mercados así lo exijan, el Director general de Comercio Exterior, oída la Comisión Consultiva, podrá suspender temporalmente la exportación de los calibres 360 y 324, correspondientes a un diámetro ecuatorial de 55 y 57 milímetros, respectivamente.

## CAPITULO V

### TOLERANCIAS

Para cada bulto o lote a granel, se admitirán tolerancias de calidad y de calibre para los frutos que no se ajusten a las condiciones establecidas.

#### A) Tolerancias de calidad.

I. Categoría «extra».—Cinco 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 ligeras heridas 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 enfermedades 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 frutos que hayan perdido su cáliz, pero que no presenten además otros defectos, no excederá del 5 por 100 en el momento de la expedición.

II. Categoría «1a».—Diez 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 ligeras heridas cicatrizadas, cuya longitud máxima no exceda del 20 por 100 del diámetro indicado en la escala de calibres y cuya superficie no exceda del 2 por 100 de la total del fruto.

##### b) En su conjunto hasta el 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 enfermedades o ataques parasitarios.

— Ligeras suciedades.

##### c) En su conjunto hasta el 2 por 100 de:

- Corteza hinchada (bufada).
- Corteza estampada (clareta).
- 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 excederá del 10 por 100.

Independientemente de las anteriores tolerancias el porcentaje de frutos que hayan perdido su cáliz, pero que no presenten, por otra parte, otros defectos, no podrá rebasar el 25 por 100.

III. Categoría «II».—Quince 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 ligeras heridas 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 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 ó ataques parasitarios.
- Ligeras suciedades.

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

- Corteza hinchada (bufada).
- Corteza estampada (clareta).
- 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 excederá del 15 por 100.

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

#### B) Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 5 por 100 en número de frutos, respondiendo al calibre inmediatamente inferior ó superior al de la escala elegida para el calibrado.

## CAPITULO VI

### ACONDICIONAMIENTO Y PRESENTACIÓN

#### A) Homogeneidad.

Los frutos contenidos en cada embalaje, vagón ó 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 ó abiertos.
- b) Sin ir dispuestos en capas, en embalajes cerrados ó abiertos.
- c) A granel (carga directa debidamente efectuada en un medio de transporte), con exclusión de la categoría «extra».

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

El papel y demás materiales empleados en el interior de un embalaje, vagón ó compartimiento del mismo, deberán ser nuevos e inocuos para la alimentación humana. En el caso de presentarse 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 VII

## EMBALAJE

Se autorizan los embalajes que a continuación se detallan:

## I.—Naranja dulce.

a) Caja «standard» de madera, de 30 kilogramos, con las siguientes características:

## Dimensiones:

Dos testeros de 295 por 17 milímetros.  
Un centro de 295 por 305 por 17 milímetros.  
Cuatro lados de 128 por 660 por 8 milímetros.  
Tres fondos de 80 por 660 por 8 milímetros.  
Cuatro tapas de 55 por 660 por 7 milímetros.

b) Media caja americana de madera para 15 kilogramos, cuyas características serán:

Medidas externas, 260 por 195 por 570 milímetros.

## Despiece:

Dos testeros de 260 por 195 por 262 milímetros.  
Un centro de 260 por 205 por 15 milímetros.  
Dos lados de 175 por 570 por 6 milímetros, o cuatro lados de 80 por 570 por 6 milímetros.  
Tres fondos de 70 por 570 por 6 milímetros, o dos fondos de 100 por 570 por 6 milímetros.  
Cuatro tapas de 59 por 575 por 5 milímetros, o tres tapas de 70 por 575 por 5 milímetros.  
Tres barrotillos de 250 por 20 por 4 milímetros.

c) Caja armada de madera para 22-24 kilogramos de fruta, según calibres, de un solo compartimiento paralelepípedo, con las siguientes medidas:

Medidas externas, 300 por 300 por 490 milímetros.

## Despiece:

Dos testeros de 300 por 20 milímetros y testa de dos piezas unidas por herrillo. Las tapas, de chapa de madera alambrada. Ocho lados iguales de chapa cosida con alambre de acero flexible, de dimensiones 140 por 390 por 3 milímetros.

d) Caja de cartón para 17 kilogramos de fruta, de forma paralelepípedo, compuesta de chapa de cartón Kraft, con médula de cartón ondulado. Puede ser de estructura sencilla y telescópica, con dimensiones interiores de 300 por 260 por 440 milímetros.

Los envases de los grupos A, B, C y D, se autorizan tanto para vía marítima como terrestre.

e) Saco de malla de hasta 25 kilogramos de fruta; no podrá utilizarse en los envíos por vía marítima.

## II.—Limonas.

Caja «standard» para 30 kilogramos de las siguientes dimensiones: 680 por 290 por 290 milímetros.

Media caja para 12 kilogramos de 540 por 250 por 180 milímetros. Media caja americana para 15 kilogramos de las mismas dimensiones especificadas para la de naranja dulce.

Ambos envases se autorizan tanto por vía terrestre como marítima.

Sacos de malla de hasta 25 kilogramos de fruta, únicamente para envío por vía terrestre.

Caja armada de madera para 22-24 kilogramos de fruta, según calibres, de un solo compartimiento paralelepípedo, con las siguientes medidas:

Medidas externas, 300 por 300 por 490 milímetros.

Caja armada de 15-17 kilogramos con dimensiones externas de 256 por 250 por 490 milímetros.

## III.—Mandarinas, Clementinas y Satsumas.

Podrán ser exportadas:

a) Bandeja de 12 kilogramos, con las siguientes características:

Dos testeros de 300 por 100 por 10 milímetros.  
Un centro de 300 por 110 por 10 milímetros.  
Dos lados de 630 por 100 por 5 milímetros.  
Tres fondos de 630 por 100 por 5 milímetros.  
Tres tapas de 630 por 80 por 5 milímetros.  
Dos piezas de unir de 200 por 30 por 4 milímetros.

b) Envase de lujo.—Cajitas de cartón, exclusivas para la clase extra y cuya fruta sea de calibre mínimo de 55 milímetros. Estas cajitas de cartón no podrán contener más de 2 kilogramos de fruta.

c) Bandeja abierta para 12 kilogramos, 10 kilogramos y 5 kilogramos de fruta, exclusivamente para envíos por vía terrestre.

d) Bandeja alambrada de 12,5 kilogramos de dimensiones interiores de 450 por 300 por 150 milímetros.

e) Caja de 15 kilogramos de dimensiones interiores 630 por 295 por 150 milímetros.

Podrá exportarse la mandarina a granel utilizando todos los envases autorizados para la naranja.

La fruta empaquetada en bandeja abierta podrá contener frutos en ramillete.

## IV.—Pomelos.

a) Caja «standard» para 25 kilogramos.

b) Media caja para 12,5 kilogramos.

c) Sacos de malla, con límite máximo de peso de fruta de 25 kilogramos, autorizados sólo para envíos a granel y por vía terrestre.

d) Caja de cartón para 15-18 kilogramos.

Otro tipo de envases no especificados en esta Orden podrán ser admitidos en régimen de ensayo por el SOIVRE, previa petición por el exportador a dicho Organismo y al Sindicato Provincial de Frutos y Productos Hortícolas correspondiente y autorización del Delegado regional de Comercio, Presidente de la Comisión Consultiva, oída ésta.

El SOIVRE comprobará el buen uso del sello de garantía en los envases a que se haga aplicación la normalización de los mismos para el transporte.

## CAPITULO VIII

## MARCADO

Cada bulto deberá llevar marcado con caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes:

## a) Identificación:

— Número de Registro de Exportadores: pudiendo figurar además el nombre de la firma exportadora.

## b) Naturaleza del producto:

— Especie y variedad.

## c) Origen del producto:

— La leyenda «producido en España», en idioma nacional o del país de destino.  
— Facultativamente el nombre de la localidad o zona de producción

## d) Características comerciales:

— Categoría.  
— Calibre, número de referencia y número de frutos para la mercancía envasada.

## SECCION SEGUNDA.—INSPECCION

## CAPITULO I

## PROCEDIMIENTO DE INSPECCION

I. Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de salida, en origen, puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora, o su representante, a facilitar la inspección, colocando la mercancía debidamente por lotes y haciendo las declaraciones precisas en la solicitud de inspección correspondiente.

II. La inspección de la fruta envasada se verificará eligiendo al azar varios bultos y en cada uno de ellos un número adecuado de frutos. El número de envases inspeccionados no deberá ser inferior al 2 por 100 del total de la partida.

Cuando se trate de fruta a granel, las muestras elegidas deberán ser formadas, como mínimo, de cien frutos.

III. Los envases que hayan sido elegidos para realizar en ellos la inspección de la mercancía, una vez cerrados, serán marcados con un cajetín que diga: «Revisado por el SOIVRE», en dimensiones de 3 centímetros de altura.

IV. Todo exportador a quien se rechace una partida tendrá derecho a solicitar del SOIVRE por escrito una nueva revisión.

La segunda revisión será efectuada dentro de las veinticuatro horas siguientes, si es posible, por un técnico de superior categoría al que efectuó la primera.

## CAPITULO II

### INSPECCIÓN EN ALMACENES

Tendrá como fin comprobar si las condiciones de la fruta cumplen las establecidas en la sección primera, aparte de orientar e instruir a los exportadores para que dichas operaciones se realicen con la mayor perfección.

El SOIVRE realizará este servicio con carácter gratuito.

La inspección en almacén no exime de la preceptiva en estaciones de origen, puestos fronterizos o puertos a que se refiere el capítulo siguiente.

## CAPITULO III

### INSPECCIÓN DE ORIGEN, PUESTOS FRONTERIZOS Y PUERTOS

La inspección del SOIVRE en origen se efectuará en cuantas estaciones ferroviarias sea posible, dentro de las disponibilidades de dicho Servicio.

Se mantienen las inspecciones en los puertos de Palma de Mallorca, Tarragona, Castellón de la Plana, Burriana, Valencia, Gandia, Denia, Alicante, Cartagena, Almería, Málaga, Sevilla, Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife, y en las fronteras de Irún, Canfranc, La Junquera y Port-Bou, en las estaciones de Sagunto y La Sagrera, así como en los Centros de inspecciones para transportes por carretera de Sagunto y Castellón. La exportación por cualquiera de estos puntos de salida podrá ser suspendida temporalmente por la Dirección General de Comercio Exterior cuando las circunstancias así lo aconsejen.

La inspección es obligatoria, y deberá ser en cada caso solicitada del SOIVRE por el exportador.

El horario de trabajo del SOIVRE para la inspección en las estaciones ferroviarias, puestos fronterizos y puertos, coincidirán con el laboral, pudiéndose ampliar como trabajo extraordinario a petición de los interesados si las circunstancias lo permiten.

El plazo de validez de la inspección para la fruta reconocida en frontera o muelles será de noventa y seis horas, a partir del momento en que se lleve a cabo. Para la reconocida en origen, la inspección tendrá una validez de ciento veinte horas hasta el 15 de abril, y de noventa y seis horas, desde esta fecha hasta el final de la campaña. La validez se contará desde el momento en que la inspección se ha realizado, por lo que deberá constar la fecha y hora en el certificado que oportunamente se expedirá por el Servicio en el punto de origen.

La inspección en origen no se considerará válida en la frontera, y será necesario en ella una nueva inspección en los siguientes casos:

- Falta de rotura del precinto en los vagones o en los camiones.
- Duración del transporte hasta frontera superior a la máxima permitida.
- Concurrencia de circunstancias especiales, tales como heladas, ataques de mosca, etc.

La fruta rechazada por la inspección en puertos y estaciones de origen, salvo en casos de decretarse inutilizable para el consumo por estar afectada de mosca mediterránea o tratada con productos químicos declarados nocivos para la salud, no podrá ser retirada hasta pasadas setenta y dos horas de la inspección.

Cuando se trate de inspección en origen y para envíos a granel, si a juicio del SOIVRE los defectos de la fruta causa del rechazo lo permiten, se autorizará nueva selección en la estación.

Pasadas setenta y dos horas, el exportador retirará la fruta rechazada. Previamente el SOIVRE comunicará por escrito al Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas que vigile, bajo su responsabilidad, el destino de esta fruta: almacén del exportador, mercado interior o fábrica de derivados.

El detalle y características de toda partida rechazada será comunicado inmediatamente a las demás oficinas del SOIVRE.

En todos los casos serán marcados los envases rechazados con el letrero «Impropio para la exportación», en letras de una altura de 2 centímetros.

## CAPITULO IV

### INSPECCIÓN EN DESTINO

Siempre que las posibilidades del Servicio lo permitan, la Dirección General de Comercio Exterior establecerá en los mercados que estime más convenientes la inspección en destino.

Esta se realizará por personal técnico del SOIVRE, que desempeñará las siguientes funciones:

a) Informar con la mayor urgencia a la Jefatura Nacional del SOIVRE para su ulterior traslado por esta a la Dirección General de Comercio Exterior, Delegaciones Regionales de Comercio de las zonas exportadoras y Jefatura de Zona del SOIVRE de Levante sobre las condiciones de las partidas que hayan examinado, completando dicho informe con los datos necesarios sobre circunstancias de la duración del transporte, trato de la fruta durante el mismo y cuantos extremos se estimen convenientes.

b) Informar sobre los mismos extremos a las Oficinas comerciales de los países respectivos.

c) Cooperar con las Oficinas comerciales en los servicios que éstas les soliciten en relación con la llegada de los frutos cítricos.

## CAPITULO V

### INSPECCIÓN EN LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

Compete al SOIVRE exigir el cumplimiento de las normas que se dicten sobre los diferentes medios de transporte. Queda, por tanto, el SOIVRE facultado para rechazar aquellos medios de transporte que no reúnan las condiciones exigidas por esta Orden. En caso de que el SOIVRE observe deficiencias en los medios de transporte, dará cuenta inmediata a la Junta de Transportes de la Comisión Consultiva de Valencia, la cual, a través de su presidencia, lo pondrá en conocimiento del transportista para su reparación o retirada del servicio.

## CAPITULO VI

### COORDINACIÓN DE LA INSPECCIÓN

Con el fin de unificar criterios de inspección y de aplicación de las normas, si las circunstancias lo exigen, la Dirección General de Comercio Exterior designará entre los Ingenieros del SOIVRE el que ha de actuar de coordinador entre los Servicios de los distintos puntos de inspección.

## SECCION TERCERA.—TRANSPORTES

### CAPITULO I

El exportador podrá elegir libremente el medio de transporte, siempre que este se ajuste a las condiciones técnicas que a continuación se mencionan.

### CAPITULO II

#### TRANSPORTE MARITIMO

*Velocidad mínima, ventilación y planos de carga.*

Los barcos deberán desarrollar, como mínimo, once nudos de velocidad media. Estarán dotados de ventilación eléctrica o de refrigeración, con todos sus accesorios, disponiendo del número de renovaciones de aire necesarias en función de la capacidad y ubicación de la bodega en cada barco.

La carga, tanto en bodega como en los entrepuentes, según la velocidad media del barco, en condiciones normales de navegación, no podrá exceder de:

Velocidad media — nudos	Máxima de planos
11	11
12	12
13	13
14	14

Siempre que sea posible, se procurará que los barcos estén dotados de instalaciones de climatización, al objeto de evitar el sudor de bodega.

### CAPITULO III

#### CONTROL DE TEMPERATURAS Y HUMEDAD

Los barcos estarán dotados obligatoriamente de termógrafos e higrómetros registradores, adecuadamente colocados y protegidos, los cuales, precintados por el SOIVRE, se pondrán en

marcha en el momento de zarpar el buque, debiendo ser revisados y rotos los precintos preferentemente por la inspección en destino del SOIVRE y, en su defecto, por la Delegación del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. Las hojas del termógrafo y el higrómetro serán remitidas a la mayor brevedad a la Jefatura de Zona del SOIVRE de Levante.

#### CAPITULO IV

##### ACONDICIONAMIENTO DE BODEGAS

El plano de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera, de tal forma que la estiba se haga sobre plano llano. Las cuadernas y amuradas de los buques estarán igualmente acondicionadas con madera o tablonés de ancho no superior a 20 centímetros.

#### CAPITULO V

##### INCOMPATIBILIDAD DE CARGAS

No se permitirá la carga en barcos dedicados a transporte de sustancias que por sí o por sus emanaciones puedan perjudicar la fruta. Tampoco se permitirá la carga sobre mercancías que puedan originar calentamiento o movimiento de las capas superiores.

#### CAPITULO VI

##### NORMAS PARA LA ESTIBA

Salvo casos excepcionales que fijará el SOIVRE, se podrá estibar la fruta en las bocas de escotilla, sin llegar a un abarrote que impida la oportuna ventilación.

En las bodegas de los barcos de vapor contiguas a las calderas se efectuará la estiba a una distancia mínima de un metro de los mamparos de la sala de máquinas, señalándose la distancia definitiva por el SOIVRE en cada caso, en relación con el calor desprendido de aquéllas. Desde el principio de campaña hasta el 1 de marzo, la estiba se realizará dejando como mínimo tres callejones cada tres planos de cajas, y desde el 1 de marzo hasta el final de la campaña, la estiba se hará dejando como mínimo cuatro callejones cada dos planos. Se dejarán, a juicio del SOIVRE, las sentinas suficientes para la buena conservación de la fruta sin perjuicio de la estabilidad de la carga.

A la mandarina, Satsuma y Clementina, así como a los restantes cítricos de categoría «extra» y «primera», se les dará en todo momento preferencia en la estiba: a la naranja Naval, a partir del 1 de febrero.

Queda prohibida la carga en cubiertas, bodegas auxiliares u otros lugares que puedan suponer peligro para el buen transporte de la fruta.

Cuando los buques hayan de transportar fruta a granel, ésta irá acondicionada en las bodegas y entrepuentes debidamente ventilados; unas y otros irán provistos de cuadros o artificios para que la fruta no alcance una altura superior a 80 centímetros.

#### CAPITULO VII

##### PLAZO DE CARGA

Los buques podrán tomar carga en uno o varios puertos nacionales, pero en ningún caso la total permanencia en éstos desde la iniciación de la carga de fruta en el primero de aquéllos podrá exceder de tres días hábiles o aptos (Weather working days), es decir, sin computarse en dicho plazo el tiempo inhábil para efectuar operaciones de carga, sea por causas de orden laboral como meteorológico; en todo caso, dicho cómputo habrá de ser comprobado por el SOIVRE. El tiempo de navegación entre los diferentes puertos de carga no entrará en dicho cómputo, siempre y cuando dicha navegación se realice acercándose al punto de destino.

Cuando se haya cumplido el plazo de tres días citado, o bien se haya anunciado que el buque sale directamente para el puerto de destino de la fruta, el SOIVRE consignará en la libreta de control a que se refiere el capítulo décimo la siguiente providencia: «El barco sale directamente para el puerto de destino de la fruta», lo cual servirá para que cualquiera otra Oficina del mencionado Servicio oficial impida nueva carga en el buque.

Las Compañías navieras o sus representantes anunciarán por escrito al SOIVRE el programa de viajes de cada barco, con indicación de los puertos de escala, debiendo responder en lo posible el turno de carga en ellos al itinerario normal del viaje.

En el caso de que en el último puerto de carga no exista SOIVRE, el consignatario del buque deberá comunicar telegráficamente al SOIVRE anterior la salida directa al puerto de destino de la fruta, con indicación del mismo.

#### CAPITULO VIII

##### PLAZOS DE VIAJE

Los plazos máximos de viaje, contados desde la salida del último puerto español al de destino de la fruta, serán los siguientes:

- Buques con destino a los países escandinavos y bálticos, diez días.
- Buques con destino a Alemania, Inglaterra, Irlanda, Holanda y Bélgica, ocho días.
- Buques con destino, a puertos franceses del Atlántico, cinco días.
- Buques con destino a puertos franceses del Mediterráneo, dos días.
- Motoveleros con destino a puertos franceses del Mediterráneo, sesenta y dos horas.
- Los barcos con destino a cualquier puerto no mencionado en los apartados anteriores adaptarán sus plazos de viaje a los que para cada caso resuelva el Ministerio de Comercio, oída la Junta de Transportes de la Comisión Consultiva de Valencia.

#### -CAPITULO IX

##### PLAZOS DE DESCARGA

La descarga de la fruta en el puerto de destino se llevará a efecto en un plazo máximo de tres días laborables o aptos (weather working days), a contar de la jornada laboral siguiente al atraque definitivo del buque. Serán de cuenta de éste los perjuicios que se ocasionen por causa de la infracción de este capítulo, fija para el transbordo será de treinta horas.

#### CAPITULO X

##### DOCUMENTACIÓN DE CONTROL PARA EL SOIVRE

###### a) Libreta de control.

Para el más exacto cumplimiento de las disposiciones anteriores, el SOIVRE del primer puerto en que el buque comience la carga de frutos cítricos con destino al extranjero entregará al Capitán, y a la salida del barco, una libreta, en la que hará constar el día y hora en que comenzó y finalizó la carga de la fruta, así como su estiba en bodega y entrepuentes, señalando cuantas incidencias hayan podido originarse en el transcurso de la carga, especialmente los retrasos por causa de fuerza mayor o fenómenos meteorológicos.

Las restantes Oficinas del SOIVRE, correspondientes a posteriores puertos de carga, exigirán la presentación de la mencionada libreta, reteniéndola hasta su salida y haciendo constar en ella los mismos datos señalados en el párrafo anterior.

Transcurrido el tiempo marcado para completar la carga de frutas cítricas, la Oficina del SOIVRE, en el puerto donde termina la carga, señalará el cumplimiento del plazo, invitando al Capitán del buque a que éste inicie su viaje de destino.

###### b) Certificado de carga y estiba.

Ningún buque con carga de frutas cítricas será despachado por las Autoridades de Marina del puerto donde ésta se realice sin la previa presentación del certificado del SOIVRE que autorice su salida por haber cumplido las disposiciones sobre carga y estiba señaladas en la presente Orden.

A tal efecto, a la carpeta de Aduana correspondiente a cada cargamento se unirá el certificado de inspección de carga y estiba antes señalado, visado por las Autoridades marítimas del puerto.

#### CAPITULO XI

##### PRIORIDAD DE CARGA PARA LAS FRUTAS

Los buques de transporte de frutas frescas tendrán prioridad en los turnos de atraque y carga sobre cualquier otra mercancía menos perecedera. Se encargará el SOIVRE de hacer patente esta prioridad ante las Autoridades de Marina.

#### CAPITULO XII

##### TRANSPORTE FERROVIARIO

###### Acondicionamiento y ventilación.

Los vagones deberán estar perfectamente acondicionados, limpios, secos e inodoros. En los envíos a granel irán, además, revestidos de cartón o papel que garanticen que la fruta no estará en contacto con las estructuras interiores de aquéllos. No será autorizada la carga en los vagones de «techo malo».

Los vagones dispondrán de medios de ventilación y suficientes rejillas que garanticen la perfecta aireación de la fruta.

## CAPITULO XIII

## ALTURA MÁXIMA DE CARGA PARA LA FRUTA A GRANEL

La altura máxima que se autoriza para el transporte de la fruta a granel en cada piso es el de 90 centímetros. A partir del 1 de febrero, la altura máxima autorizada para la nave será de 80 centímetros. La mandarina no deberá alcanzar nunca más de 70 centímetros de altura.

Durante la campaña, la Comisión Consultiva estudiará y propondrá al Presidente de la misma las modificaciones que en dicha materia sean aconsejables, de acuerdo con las circunstancias climatológicas.

## CAPITULO XIV

## PLAZO DE TRANSBORDO

Se entenderá por plazo de transbordo el que transcurre desde la llegada del vagón español a estación fronteriza hasta la carga de la mercancía en vagón extranjero. El plazo máximo que se fija para el transbordo será de treinta horas.

## CAPITULO XV

## TRANSPORTE POR CARRETERA

## Acondicionamiento de ventilación

Los camiones deberán estar perfectamente acondicionados, limpios, secos e inodoros. Se revestirán dichos vehículos de cartón y papel cuando transporte frutos a granel. Irán provistos de medios de ventilación que garanticen la aireación de la fruta e impidan el recalentamiento de la misma. Los camiones deberán estar provistos de cerchas y toldos en condiciones que impidan que la fruta pueda mojarse en caso de lluvia.

Estos vehículos irán perfectamente cerrados y en condiciones de que puedan ser precintados por los Servicios oficiales.

## CAPITULO XVI

## ALTURA MÁXIMA DE CARGA PARA LA FRUTA A GRANEL

La altura máxima que se autoriza para el transporte de fruta a granel que se efectúe en camiones será de 70 centímetros en cada uno de los entrepisos.

Durante la campaña, la Comisión Consultiva estudiará y propondrá a resolución del Presidente de la misma, las modificaciones que en dicha materia sean aconsejables, de acuerdo con las circunstancias climatológicas.

## CAPITULO XVII

## PLAZO DE TRANSPORTE

Corresponderá a una velocidad media de 30 kilómetros por hora, salvo caso de fuerza mayor.

## CAPITULO XVIII

## DOCUMENTACIÓN DE CONTROL

La carta de porte deberá ir visada por los Servicios del SOIVRE que las haya inspeccionado en origen. Los servicios de frontera revisarán este documento y comprobarán que no se ha modificado la carga durante el trayecto.

## SECCION CUARTA.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

## CAPITULO I

## ORGANOS DE REGULACIÓN

Para la regulación de la exportación de frutos cítricos, la Dirección General de Comercio Exterior utilizará, en la medida que determina esta Orden, los servicios de las Delegaciones Regionales de Comercio de Valencia, Murcia, Málaga y Sevilla, así como del SOIVRE y de la Comisión Consultiva para la Exportación de Frutos Cítricos. Las funciones específicas de aquellas Delegaciones Regionales y de la Comisión Consultiva de Frutos Cítricos se determinan en el capítulo undécimo de esta sección.

## CAPITULO II

## INICIACIÓN DE EXPORTACIONES

La exportación de las distintas variedades de naranjas, mandarinas, Satsuma, Clementina y Pomelo se iniciará en las fechas que determine la Dirección General de Comercio Exterior, después de oída la Comisión Consultiva.

El Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas informará, para conocimiento de la Dirección General de Comercio Exterior, sobre las fechas de iniciación de la recolección para las distintas variedades que haya propuesto el Organismo competente.

La exportación de limón no precisará la previa determinación de fecha de iniciación, debiendo solamente ajustarse a las condiciones que para este fruto se establezcan en la sección primera de esta Orden.

## CAPITULO III

## FALTA DE COMERCIALIZACIÓN

Se considerarán faltas de comercialización las siguientes:

1. Utilización indebida de marcas.
2. Falta de correspondencia entre la variedad declarada y la efectiva de la expedición.
3. Falta de correspondencia entre la categoría declarada en el envase y la de la fruta contenida en el mismo.
4. Falta de correspondencia entre el calibre señalado en el envase y el de la fruta contenida en el mismo.

## CAPITULO IV

## COLORACIÓN Y CONSERVACIÓN

Se permitirá la coloración forzada de los frutos cítricos siempre que se efectúen en instalaciones adecuadas. Queda terminantemente prohibido el empleo de carburo en la coloración forzada de los frutos cítricos para cualquier mercado.

Estas instalaciones deberán ser inspeccionadas y autorizadas por el SOIVRE.

Para conservar los frutos cítricos queda prohibido el empleo de aquellas sustancias que por las Autoridades competentes española o de países de destino se consideren tóxicas o nocivas, pudiendo ajustarse los exportadores a las normas de mercado de frutos o embalajes que a aquellos efectos exijan los distintos países receptores.

La fruta a la que no se aplique tratamiento químico de conservación podrá llevar marcada en tinta indeleble o preferentemente en cinta de plástico adhesiva la palabra «Natural», en el idioma del país de destino. Este marcado podrá efectuarse en el papel envolvente o, en su caso, en el embalaje.

## CAPITULO V

## SISTEMA DE LICENCIAS

La exportación se autorizará por el sistema de licencias individuales, por campañas y, excepcionalmente, por el de licencias individuales, por operación. Podrán autorizar licencias de exportación las Delegaciones Regionales de Comercio de Valencia, Murcia, Málaga y Sevilla.

A efectos de autorización de licencias individuales por campaña, esta se entenderá dividida en tres temporadas: Primera, desde el comienzo de la campaña hasta el 31 de diciembre; segunda, desde el primero de enero al 28 de febrero, y tercera, desde el 1 de marzo al final de la campaña. Dichas licencias serán válidas para toda la campaña, siempre que al término de cada temporada y para la siguiente sean ratificadas ante la Aduana por la Delegación Regional de Comercio autorizante.

## CAPITULO VI

## VENTA, PRECIOS Y REEMBOLSO

Los sistemas de venta podrán ser en firme o en consignación. Solamente se autorizarán ventas en consignación cuando hayan de realizarse en mercado que tenga subasta pública oficialmente reconocida.

Las formas de pago para las ventas en firme serán las usuales en el comercio internacional. Para aquellas exportaciones que por sus particulares características así lo exijan o las dirigidas a países en donde existan Asociaciones o Federaciones de Importadores de fruta fresca, las formas de pago serán aquellas que el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, en nombre de los exportadores, acuerde.

Sin perjuicio de la vigilancia de los reembolsos de divisas producidas por la venta de agrícos, para lo que servirá de base los precios obtenidos en cada momento en los mercados internacionales, no se establecen precios mínimos.

Ante el Instituto Español de Moneda Extranjera se especificarán separadamente los reembolsos que provengan de exportaciones de limón, naranja y resto de los frutos cítricos.

## CAPITULO VII

## MERCADOS CONTINGENTADOS

El Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas propondrá antes del comienzo de la campaña un plan de participación de los exportadores de los envíos a mercados que tengan establecido el sistema de contingentes. Una vez aprobado dicho plan por dicho Departamento ministerial, la ejecución se confiará a dicho Sindicato, que dará cuenta a la Dirección General de Comercio Exterior de la marcha e incidencias de distribución.

## CAPITULO VIII

## NORMAS ESPECIALES PARA LOS FRUTOS AFECTADOS POR BAJAS TEMPERATURAS

Caso de producirse heladas de carácter grave, la Dirección General de Comercio Exterior podrá suspender la exportación durante ocho días, autorizándose únicamente la salida de la fruta inspeccionada, la situada sobre muelles y la expedida a fronterera con anterioridad a la referida Orden.

Con independencia de lo expresado en el párrafo anterior y en cualquier caso en que se produzcan bajas temperaturas, la Dirección General de Comercio Exterior dictará con la mayor urgencia las normas que estime convenientes, de acuerdo con la extensión e intensidad de los daños causados por los frios.

## CAPITULO IX

## INCUMPLIMIENTO DE NORMAS

## I.—Normas de inspección

El incumplimiento por el exportador de las normas de calidad y comercialización dará origen al rechazo de la mercancía para la exportación. Si a juicio del SOIVRE existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, agente y de cuantos hayan contribuido a la infracción, se incoará el oportuno expediente de sanción por la Jefatura de Zona correspondiente, de acuerdo con la legislación vigente y oído el exportador.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del SOIVRE, la que con el informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, propondrá lo pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, que resolverá en última instancia.

## II.—Normas de transporte

El Presidente de la Comisión Consultiva, oída ésta, incoará expediente al infractor y lo elevará a la Dirección General de Comercio Exterior para que ésta, de estimarlo conveniente, decida la resolución oportuna para el logro de la debida ejemplaridad.

## CAPITULO X

Cualquier propaganda que de tipo genérico se efectúe para los frutos cítricos, tanto por Organismos sindicales como por cualquier otro tipo de Corporación, deberá ser supervisada para su control y debida adecuación a los fines comerciales por la Dirección General de Expansión Comercial.

Asimismo, para aquellas exposiciones o certámenes comerciales, asistencia a ferias, etc., a las que se envíen frutos cítricos en representación de la producción nacional, deberá hacerse con el conocimiento y control de la referida Dirección General, la cual, a través de la de Comercio Exterior, lo pondrá en conocimiento del SOIVRE para la adecuada inspección.

Todos los cítricos que se exporten con la finalidad expuesta en el párrafo anterior lo serán exclusivamente de la calidad «extra».

## CAPITULO XI

## FUNCIONES ESPECÍFICAS

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará, bajo la presidencia del Delegado regional, la Comisión Consultiva para la exportación de frutos cítricos. A dicha Comisión concurrirán representantes de las restantes Delegaciones Regionales de Comercio con jurisdicción sobre zonas productoras y exportadoras de frutos cítricos, así como los Ingenieros del SOIVRE que su Jefe nacional designe. Formará parte igualmente de dicha Comisión la representación de exportadores que nombre el Sindicato Nacional de Frutos, así como los Organismos y elementos técnicos relacionados con la exportación de cítricos que estime conveniente la presidencia.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia, oída la Comisión Consultiva, resolverá en las materias de esta Orden que se le concede competencia. Dicha Delegación centralizará los datos específicos de la exportación de agrios, excepto los del limón, que corresponderán a la de Murcia.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia, oída la Comisión Consultiva, propondrá para la campaña a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos de reembolso neto por exportador, variedad y envase correspondiente a las exportaciones de cada mes. Asimismo deberá informar a la superioridad sobre los problemas que se presenten en la aplicación de la presente Orden.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia remitirá a final de campaña la Memoria-resumen de la misma, con la clasificación comercial de las firmas exportadoras, según el coeficiente establecido a este respecto. La Delegación Regional de Comercio de Murcia lo hará asimismo para la exportación de limón.

El Instituto Español de Moneda Extranjera facilitará a dichas Delegaciones los datos de reembolso reales correspondientes a cada exportador: a Murcia, los de limón, y a Valencia, los de los restantes agrios.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición, en cualquiera de los extremos reglamentarios, deberán hacerse a través del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, cerca de la Delegación Regional de Comercio de Valencia o de la oficina del SOIVRE correspondiente, si se trata de aspectos puramente técnicos de esta disposición. Estos Organismos, previo informe de la Comisión Consultiva para la exportación de frutos cítricos, elevará a la superioridad los oportunos informes y propuestas.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 8 de junio de 1963.

ULLASTRES

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

ORDEN de 10 de junio de 1963 por la que se modifica la de 12 de julio de 1962, que dictaba normas para la regulación de la exportación de cebolla en su estado natural.

Ilustrísimos señores:

Con la finalidad de ordenar debidamente la exportación de cebollas, con fecha 12 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» del 19) este Ministerio dictó una Orden dando normas para la exportación de cebolla en estado natural.

Posteriormente se han aprobado por la Comisión Económica, para Europa las normas para dicho bulbo, que nuestro país aprobó íntegramente.

En su virtud, con el fin de adaptar aquéllas a la nueva regulación establecida, así como modificar algunos conceptos poco precisos.

Este Ministerio ha tenido a bien disponer lo siguiente:

## I.—OBJETO

La presente Orden regula las condiciones comerciales de la cebolla («Allium Cepa L») que se destine a la exportación, así como todo lo que se refiere a la comercialización de este bulbo y las especiales de los medios de transporte.

## II.—VARIETADES COMERCIALES

Las variedades autorizadas para su exportación son: Babosa, liria, medio grano o «Early Winter», grano o «Winter» y morada, poseyendo las siguientes características:

## Babosa

Bulbo de color blanco, presentando nerviación verdosa. Es la más precoz y dulce de las variedades de exportación.

## Liria

Bulbo de color amarillo dorado, de forma ligeramente ovalada.

## Medio grano o «Early Winter»

Color dorado, forma globosa, pero apuntando hacia el arranque de las hojas. Sabor picante.