

## I. Disposiciones generales

### MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 5 de agosto de 1963 por la que se dictan normas para la petición de préstamos con destino a la instalación de sistemas de congelación a bordo de determinados pesqueros.*

Ilustrísimo señor:

Autorizado el Banco de Crédito a la Construcción por Orden del Ministerio de Hacienda de 10 de julio de 1963 para el otorgamiento de préstamos con destino a la instalación de sistemas de congelación a bordo de determinados buques pesqueros en las condiciones que en dicha Orden se indican, este Ministerio, a propuesta de la Subsecretaría de la Marina Mercante y al objeto de determinar el trámite de las peticiones consiguientes, tiene a bien disponer:

1.º Los armadores que se consideren incluidos en la Orden ministerial de Hacienda de 10 de julio de 1963 elevarán a la Subsecretaría de la Marina Mercante, con independencia de la que se prevé en el artículo cuarto de la referida Orden, instancia solicitando su inclusión en la lista que se cita en el apartado a) del artículo segundo de la misma, a la que se acompañarán proyecto y presupuesto de la referida instalación.

2.º La iniciación de las obras estará subordinada a la resolución del reglamentario expediente en la Subsecretaría de la Marina Mercante.

3.º A los efectos correspondientes, se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo cuarto del Decreto 1849/1963, de 11 del pasado mes de julio.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y debidos efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.  
Madrid, 5 de agosto de 1963.

ULLASTRES

Ilmo. Sr. Subsecretario de la Marina Mercante.

*ORDEN de 6 de agosto de 1963 por la que se dictan normas para la exportación de tomate fresco.*

Habida cuenta de la experiencia deducida de la aplicación de la Orden ministerial de 13 de diciembre de 1962 y aceptadas por nuestro país las normas comunes de calidad establecidas por la Comisión Económica para Europa, procede reunificar en una sola disposición cuanto afecta al comercio de exportación del tomate fresco.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

#### SECCION PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

##### CAPITULO PRIMERO

###### Definición de los productos

La presente norma afecta a los tomates, frutos frescos de las variedades del «*Lycopersicum Esculentum*» Mill. destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.

##### CAPITULO II

###### Características de calidad

###### A) Generalidades

Este capítulo tiene por objeto definir la calidad que deben presentar los tomates en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

###### B) Características mínimas

###### 1. Los tomates deben ser:

Enteros.

Sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría)

Limpios (sin residuos de productos de tratamiento).

Desprovistos de humedad exterior anormal.

Desprovistos de olor o sabor extraños.

###### 2. Defectos de la fruta:

###### Grupo I

1.º Incompleto desarrollo.

2.º Frutos deformes en relación con las características de la variedad.

###### Faltas de comercialización:

1.º Falta de correspondencia entre el tamaño de la fruta y el que se indique en el envase.

2.º Utilización indebida de marcas, tanto si son propias como ajenas.

3.º Falta de correspondencia entre la marca y la calidad amparada en la misma.

###### Grupo II

1.º Frutos con heridas cicatrizadas.

2.º Frutos con rozaduras cicatrizadas cuya mayor dimensión sea superior a un octavo de su meridiano.

3.º Frutos afectados por mohos (pezonera, aljorra, etc.).

4.º Frutos dañados por insectos u otros animales.

5.º Frutos dañados por el sol.

6.º Frutos dañados por el frío.

7.º Frutos reblandecidos por el calor.

8.º Frutos dañados por el granizo.

9.º Frutos sobreñaduros

10. Frutos huecos (zocates), salvo para los mercados que los admitan y que previamente se señalen por el SOIVRE.

11. Frutos verdes, aunque hayan alcanzado su completo desarrollo (salvo para los mercados que así lo soliciten y previamente se indiquen por el SOIVRE).

12. Frutos con manchas originadas por virus o defectos nutricios que desaparecen en la maduración.

13. Frutos que no reúnan, en cuanto a forma, las características de la variedad, salvo para los mercados que lo soliciten y que previamente se indiquen por el SOIVRE.

3. El estado de madurez debe ser tal que permita a los tomates soportar el transporte y la manipulación, estar conservados en buenas condiciones hasta el momento del consumo y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino que no se opongan a las presentes normas.

4. Se consideran variedades exportables de tomate todas las que se adapten a las exigencias actuales de los mercados consumidores y para los de invierno aquellas representadas por frutos de forma redonda y superficie lisa, consistentes y con pocas semillas.

La madurez comercial del tomate exportable se clasificará en tres grados, cuyas denominaciones, características y símbolos serán los siguientes:

En viraje.—El símbolo será una V marcada en el envase. La fruta así denominada deberá haber completado su desarrollo, aunque su color verdoso no haya iniciado el cambio de coloración. En el corte transversal la semilla no quedará afectada por el mismo y se apreciará claramente coloración rosada en la parte central.

Anaranjada o pintón.—El símbolo será una X marcada en el envase. Los tomates así designados tendrán ostensible su coloración rosada, sin alcanzar el rojo característico de la variedad.

Maduro.—El símbolo será una M marcada en el envase. La fruta habrá alcanzado el color propio de la variedad en las

tres cuartas partes como mínimo de su superficie. En todo caso presentará consistencia firme.

5. Teniendo en cuenta la época del año y la demanda de los mercados, la Dirección General de Comercio Exterior señalará el grado de madurez que debe exigirse al tomate exportable.

**CAPITULO III**

**Clasificación**

**1. Categoría «extra»**

Los tomates clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben tener la carne firme y reunir todas las características típicas de su variedad. Estarán exentos de todo defecto.

Se distinguen:

Los tomates redondos.

Los tomates «con costillas» que son de forma regular pero presentan costillas que, sin embargo, no deben extenderse sobre más de un tercio de la distancia periférica entre el punto pialar y el punto peduncular.

**2. Categoría «I»**

Los tomates clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Estarán suficientemente duros, exentos de defectos graves y presentarán todas las características típicas de su variedad.

Se distinguen:

Los tomates redondos.

Los tomates «con costillas». Estos tomates deben tener, sin embargo, la forma típica de su variedad.

**3. Categoría «II»**

Esta categoría comprende los tomates de calidad comercial que no pueden ser clasificados en las categorías superiores.

Estos tomates pueden ser de forma irregular y deben responder a las características mínimas definidas más arriba.

Deben ser bastante duros y no deben presentar heridas frescas.

Se admiten las rozaduras cicatrizadas de tres centímetros de longitud, como máximo.

**CAPITULO IV**

**Calibrado**

El calibrado es obligatorio para todos los tomates, están determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los tomates se calibran según la escala siguiente:

Denominación	Diámetro máxima transversal
P	De 35 milímetros incluidos a 40 milímetros excluidos.
MFLM	De 40 milímetros incluidos a 47 milímetros excluidos.
MDM	De 47 milímetros incluidos a 57 milímetros excluidos.
M	De 57 milímetros incluidos a 67 milímetros excluidos.
G	De 67 milímetros incluidos a 77 milímetros excluidos.
GG	De 77 milímetros incluidos a 87 milímetros excluidos.

Los tomates con costillas correspondientes al calibre más alto no pueden ser clasificados en la categoría «extra».

**CAPITULO V**

**Tolerancias**

1. Se admiten tolerancias de calidad y de calibre, en cada bulto, para los productos no conformes.

**A) Tolerancias de calidad**

**1. Categoría «extra»:**

5 por 100 en número o en peso de tomates no correspondientes a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría inmediatamente inferior (categoría «I») con 2 por 100 como máximo de tomates con rozaduras.

**2. Categoría «I»:**

10 por 100 en número o en peso de tomates no correspondientes a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría inferior (categoría «II») con 5 por 100 como máximo de tomates con rozaduras.

**3. Categoría «II»:**

10 por 100 en número o en peso de tomates no correspondientes a las características de la categoría, pero apropiados para el consumo.

**B) Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en peso de tomates por bulto, respondiendo al calibre inmediatamente inferior o superior a aquel que se menciona sobre el bulto, con un mínimo de 33 milímetros.

**C) Acumulación de tolerancias**

En todo caso, las tolerancias de calidad y de calibre no pueden exceder, en conjunto, de 10 por 100 para la categoría «Extra» y 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

**CAPITULO VI**

**Embalaje y presentación**

**A) Homogeneidad**

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y no debe contener más que tomates del mismo origen, variedad, calidad y tamaño. Además, para las categorías «extra» y «I» los tomates deben ser de coloración y de madurez uniforme.

Dentro de cada envase solo se admitirá una diferencia máxima de dos milímetros en el diámetro de los frutos que contenga, en las variedades de invierno.

**B) Acondicionamiento**

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Para las categorías «extra» y «I» la masa de la mercancía debe estar separada del fondo, de los lados, y si hubiera lugar, de la tapadera por un medio de protección.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En el caso en que lleven indicaciones impresas, aquéllas no deben figurar más que sobre la cara exterior de forma que no se encuentren en contacto con el fruto. Los tomates deben estar exentos en el acondicionamiento de toda materia extraña.

Dentro de cualquier envase, cada fruto podría ir envuelto en papel sulfite puro, de 17 a 20 gramos metro cuadrado o papel de seda.

Los tomates se dispondrán alineados en diferentes capas dentro de cada envase, separándose de los fondos y tapas con colchonetas de virutilla seca e inodora.

El interior de los cestos irá forrado a su vez con papel de unos cuarenta gramos metro cuadrado o cartón especial que sirva de protección a la fruta que contiene.

En los envases de cartón que se sometan a ensayo se autorizará el mismo sistema de colocación y presentación de la fruta o bien el acondicionamiento de la misma en celdillas, prescindiendo de la envoltura individual y de la virutilla.

**C) Envases autorizados**

Se autorizan los siguientes tipos de envases:

Cesto para nueve kilogramos. De forma troncopiramidal y bases rectangulares, con las siguientes dimensiones externas:

	cm
Base mayor o tapa	44 x 25
Base menor o fondo	39 x 22
Altura	15

Cesto para nueve kilogramos. De forma troncopiramidal y bases rectangulares, con las siguientes dimensiones externas:

	cm
Base mayor o tapa	50 x 32
Base menor o fondo	41 x 24
Altura	16

Cesto para doce kilogramos. De forma troncopiramidal y bases rectangulares, con las siguientes dimensiones externas:

	cm.
Base mayor o tapa .....	50 x 32
Base menor o fondo .....	41 x 24
Altura .....	22,5

Los envases indicados anteriormente se autorizan tanto para la vía marítima como para la terrestre, con excepción del mercado británico, al que solamente se permite el envío de cestos para seis kilogramos.

En la vía terrestre se autoriza además el envío de bandejas y cajas prismáticas de base rectangular, con topes para su separación en la estiba y las mismas capacidades establecidas en la vía marítima.

También se autoriza para el mismo medio de transporte el envase de pasta prensada con alveolos para el fruto.

Cuando se trate de envases no previstos en esta Orden, el SOIVRE podrá admitir otros en régimen de ensayo, en especial los más apropiados para el transporte del fruto en buques climatizados.

Para ello el exportador deberá solicitarlo de dicho Organismo y del Sindicato Provincial de Frutos y Productos Hortícolas correspondiente, para que, a la vista de los informes recibidos, pueda procederse en consecuencia.

## CAPITULO VII

### Marcado

Cada bulto debe llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

#### A) Identificación

Nombre del exportador, número de la firma en el Registro de Exportadores y marca correspondiente.

#### B) Naturaleza del producto

«Tomates».

#### C) Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

#### D) Características comerciales

Categoría.

Indicación «con costillas» si ha lugar.

Calibre y sus símbolos distintivos.

Empleo de la letra C en los tomates de invierno destinados al Continente.

#### E) Marcas oficiales de control (facultativo)

Si las indicaciones anteriores están inscritas sobre una etiqueta esta última debe estar fijada al exterior del bulto y tener una superficie de, al menos, 40 centímetros cuadrados.

«Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior para autorizar rectificaciones a estas normas técnicas en lo referente a envasados y acondicionamientos, en las exportaciones de tomates con destino a organismos oficiales, extranjeros o estatales de compra.»

## SECCION SEGUNDA.—INSPECCION

### CAPITULO I

#### Procedimiento de inspección

1. La inspección del tomate para la exportación es obligatoria y se realizará por el personal técnico del SOIVRE en los puertos, estaciones de origen y puntos fronterizos que por la Dirección General de Comercio Exterior se determine.

2. Las inspecciones se solicitarán del SOIVRE por el interesado, o persona por él autorizada, en el lugar de la carga o punto de concentración que se determine, debiéndose acompañar una declaración que especifique el nombre de la empresa, del almacén, el número de cestos, las marcas y el detalle de los tamaños y grado de madurez del fruto en el momento de ser empaquetado.

3. Cuando una partida fuera rechazada en primera inspección, el interesado o persona que le represente, podrá solicitar segunda inspección, la cual se realizará antes de la

salida del barco o vehículo al que originariamente iba destinada.

4. Siempre que sea posible, la segunda inspección se realizará por un técnico del SOIVRE de superior categoría al que intervino en la primera.

5. La inspección no se considerará definitiva hasta la salida del vehículo que la exporte. El SOIVRE, entre tanto, podrá realizar cuantas revisiones estime convenientes para una mejor garantía de la calidad de la fruta.

6. La fruta rechazada permanecerá inmovilizada durante el plazo mínimo de setenta y dos horas.

7. Dentro del plazo fijado sólo podrá autorizarse la retirada de la partida rechazada para ser destinada al mercado interior, cuando de manera fehaciente se demuestre, a juicio del SOIVRE, ser ese su destino.

8. En el caso de que fuese retirada sin autorización una partida rechazada será responsable de la infracción el exportador.

## CAPITULO II

### Inspección en almacenes

1. Tendrá como fin orientar e instruir a los exportadores sobre los procedimientos de llevar a cabo las operaciones de selección y envasado con la mayor perfección. Este servicio será gratuito y no exime la preceptiva inspección en el puerto, frontera o estación de origen.

## CAPITULO III

### Inspección para expediciones por vía terrestre

1. Los vagones o camiones inspeccionados en origen, una vez precintados, sólo sufrirán nueva inspección en frontera cuando concurren las circunstancias siguientes:

- Quebrantamiento de precinto.
- Duración de viaje superior a cuarenta y ocho horas.
- Circunstancias excepcionales, tales como heladas, temporales, etc., que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

2. Si al realizarse nuevas inspecciones por las circunstancias anteriores el tomate no reuniera las condiciones adecuadas, el SOIVRE autorizará nueva selección y permitirá la exportación del fruto que alcance la calidad exigida.

## CAPITULO IV

### Inspección del tomate canario transportado por vía marítimo-terrestre

1. Se hallara sometido a la inspección de origen en puerto canario, no aplicándose otro control a su transporte en puerto peninsular que el necesario para comprobar la identidad de cada partida y realizar el precintado de los vagones, así como para fines de exclusiva información del SOIVRE. Tales envíos sólo sufrirán nueva inspección en frontera, con validez sobre la de origen, cuando concurren las circunstancias siguientes:

- Quebrantamiento de precinto.
- Duración de viaje, desde el último puerto canario hasta frontera, superior a ciento veinte horas.
- Circunstancias excepcionales que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

## CAPITULO V

### Inspección en destino

1. Este servicio lo realizará el personal técnico del SOIVRE, estableciéndose una inspección para cada uno de los siguientes grupos de puertos: Londres-Liverpool, Hamburgo-Rotterdam y Götterburgo-Copenhague. Sus funciones serán:

1.º Informar con la mayor urgencia a la Jefatura Nacional del SOIVRE, para su ulterior traslado por ésta a la Dirección General de Comercio Exterior, Delegaciones Regionales y Jefaturas del SOIVRE de Canarias y Levante, sobre las condiciones de llegada del tomate y las de transporte.

2.º Informar sobre los mismos extremos a las oficinas comerciales de los puertos respectivos.

3.º Cooperar con las oficinas comerciales en los servicios que éstas les soliciten en relación con la llegada del tomate.

## CAPITULO VI

## Inspección en los medios de transporte

1. Compete al SOIVRE exigir el cumplimiento de las normas que se dictan en orden al transporte en sus diferentes medios

## SECCION TERCERA.—TRANSPORTE

## CAPITULO I

## Transporte

El exportador podrá elegir y contratar libremente el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que se indican en los correspondientes apartados.

No obstante, el transporte marítimo de Canarias se efectuará mediante los servicios regulares contratados para tres campañas por el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

El Sindicato Nacional de Frutos contratará, además de los servicios regulares pendientes, los complementarios que resulten precisos.

El Sindicato elevará la correspondiente propuesta de contrato a la Dirección General de Comercio Exterior, que decidirá, sin perjuicio de la aprobación que corresponda a otros organismos por razón de su especial competencia, debiéndose tener presente para la contratación que se menciona los siguientes puntos:

a) Que se atienda a la proporcionalidad de carga entre las dos provincias canarias. El SOIVRE supervisará esta actividad que se encomienda al Sindicato.

b) Que el total del tonelaje contratado cubra con suficiente holgura la carga de tomate previsible para la exportación.

En cada buque de paso y como total para las dos provincias canarias, se autoriza a cargar hasta 20.000 cestos de seis kilogramos o su equivalencia en otros envases adecuados; en circunstancias excepcionales de falta de capacidad en el buque de línea regular contratado podrá el SOIVRE autorizar carga por encima de aquel tope a los buques de paso.

## CAPITULO II

## Transporte marítimo

Los buques que realicen el transporte marítimo del tomate fresco deberán desarrollar una velocidad mínima de 14 nudos, o de 12 si se trata de buques con la carga totalmente climatizada. Los no climatizados estarán dotados de ventilación forzada con potencia para renovación mínima de aire a bodega vacía de 30 veces por hora y de 70 veces a bodega llena y distribución uniforme por medio de elementos adecuados.

En buques climatizados la temperatura mínima no podrá ser inferior a los 10° para fruto maduro. Para los restantes grados de madurez el SOIVRE fijará en cada caso el mínimo más adecuado de temperatura, que no debe ser superior a los 15°. La humedad relativa variará entre 85 y 90 por 100, y la proporción de anhídrido carbónico no deberá sobrepasar el 5 por 100.

No se establece capacidad mínima de carga para los buques, pero el cargamento máximo con destino a Inglaterra y a los mercados de Europa continental no podrá exceder de 120.000 cestos, de seis kilogramos cada uno. Sin perjuicio de ello, y en tanto no exista línea marítima regular directa entre Canarias y Noruega o Suecia, los buques podrán cargar 30.000 cestos por encima de la cifra indicada con destino a Noruega, Suecia o Finlandia, exclusivamente, siempre que se trate de tomate vendido en firme, cuyos cestos vayan marcados de manera eficaz para el control de su destino y que sean objeto de una estiba independiente en el buque. La compañía marítima que los transporte garantizará la llegada efectiva del tomate a dichos países en la forma que estimen suficiente el SOIVRE y las Delegaciones Regionales de Comercio de Canarias.

El cargamento total podrá alcanzar la cifra de 150.000 cestos si la carga se efectúa por medio de pallets, o sistema acelerado de carga y descarga. En este caso los buques climatizados podrán cargar 30.000 cestos más con destino a Noruega, Suecia o Finlandia, siempre que cumplan las exigencias señaladas en el párrafo anterior para este tráfico.

El plano de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera, de tal forma que la estiba se haga sobre fondo llano. Las cuerdas y amuradas quedarán separadas de la carga con tabloncillos de anchura no inferior a 20 centímetros, separados entre sí, como máximo, de 10 centímetros.

Los barcos estarán dotados de termógrafos, que deberán colocarse en lugar adecuado para que se señale la máxima temperatura de bodega, y que se pondrán en marcha al zarpar del primer puerto de carga de fruta, previo precinto por el SOIVRE.

Los buques no podrán permanecer con carga de tomate a bordo más tiempo de cuarenta y ocho horas antes de su salida para destino.

La carga se efectuará con los medios adecuados y con los debidos cuidados para evitar perjuicios a los envases y a la fruta.

Los tomates deberán colocarse en compartimientos independientes de otros frutos o de cualquier mercancía que pueda originarles perjuicio.

No se permitirá la carga del tomate en buques que transporten sustancias que por sí mismas o por sus emanaciones constituyan un peligro para la conservación del fruto.

La estiba se realizará en forma adecuada, quedando prohibido pisar directamente los envases a cuyo fin se colocarán tabloncillos sobre los mismos.

## Duración del viaje:

Los plazos máximos para el viaje de los buques de línea regular para el transporte del tomate, desde la salida del último puerto español al de destino, serán los siguientes:

a) A los países bálticos, Bélgica, Holanda y Alemania: Desde los puertos de la Península, seis días. Desde los puertos de Canarias, siete días.

b) Al Reino Unido, Islandia y Francia-Atlántico: Desde los puertos de la Península, cinco días. Desde los puertos de Canarias, seis días.

c) A Francia-Mediterráneo e Italia: Desde los puertos de la Península, dos días y medio. Desde los puertos de Canarias, cinco días.

Los plazos máximos señalados no afectarán a los buques frigoríficos o climatizados.

Una vez terminada la carga del buque, deberá salir directamente a destino, no pudiendo, por tanto, cargar o descargar mercancía en ningún otro puerto nacional o extranjero mientras no haya efectuado la descarga total de los tomates.

## Descarga de la fruta.

La descarga de los tomates en los puertos de destino deberá iniciarse seguidamente a la llegada del buque, con preferencia a toda otra mercancía que pueda transportar, no pudiendo emplear en dicha operación un tiempo superior a 48 horas desde su comienzo, salvo casos de fuerza mayor debidamente probados.

## CAPITULO III

## Transporte terrestre

Los vagones de ferrocarril deberán hallarse perfectamente acondicionados para este servicio, limpios, inodoros y con el adecuado aislamiento para garantizar la protección y buena conservación de los envases y del fruto, y estar provistos de medios de ventilación.

Los camiones dedicados al transporte de tomate deberán estar dotados de enrejados de ventilación y barras periféricas a las que puedan sujetarse los toldos con cierre y precinto de los mismos.

Tanto en los vagones como en los camiones deberán tomarse medidas precisas para evitar el corrimiento de la carga, empleándose a tal fin tabloncillos u otros elementos.

## CAPITULO IV

## Transporte marítimo-terrestre para el tomate canario

Deberá reunirse en cada una de sus fases las condiciones generales exigidas para el transporte marítimo o para el transporte terrestre.

## SECCION CUARTA.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

## CAPITULO I

## Organos de regulación

1. En la Oficina Comercial de Londres se constituirá bajo la presidencia del Consejero Comercial la Comisión Consultiva para la exportación de Tomate Fresco de Invierno, integrada por el Ingeniero del SOIVRE destacado en Londres y por el Delegado del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en el Reino Unido y por los representantes directos de los exportadores de Canarias y la Península que designe la Presidencia del Sindicato Nacional de Frutos. Esta Comisión Consultiva

podrá reunirse siempre que lo estime conveniente y de forma obligatoria, los viernes de cada semana, durante la campaña de exportación, debiendo comunicar por el medio más rápido en la noche de cada viernes la situación del mercado y los topes máximos de absorción que en cada momento puedan estimarse, según los términos indicados en el epígrafe «Regulación de envíos».

2. En la Oficina Comercial de España en Bonn se constituirá bajo la presidencia del Consejero Comercial la Comisión Consultiva para la exportación de Tomate Fresco de Invierno sobre la base de los mercados alemán y del Benelux.

Estará integrada por el Ingeniero del SOIVRE destacado en Alemania, por los Delegados del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en Alemania y el Benelux y por los representantes directos de los exportadores de Canarias y la Península que designe la Presidencia del Sindicato Nacional de Frutos.

Esta Comisión Consultiva podrá reunirse siempre que lo estime pertinente y de forma obligatoria una vez a la quincena durante la campaña de exportación, debiendo comunicar por el medio más rápido la situación del mercado y los topes máximos de absorción, según los términos indicados en el epígrafe «Regulación de envíos».

3. En las Delegaciones Regionales de Comercio de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia, radicarán las Comisiones Consultivas para la exportación de Tomate Fresco de Invierno, bajo la presidencia de los Delegados Regionales de Comercio respectivos. Su organización y funciones serán las que establece la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias, así como las normas de la presente Orden.

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará la Comisión Consultiva para el Tomate Fresco de Invierno.

## CAPITULO II

### Campaña de exportación

La exportación de tomate fresco se iniciará en el momento en que la fruta está en condiciones de madurez, estimado por la Dirección General de Comercio Exterior.

Se considera final de campaña del tomate fresco de invierno para las exportaciones de la Península, la hora veinticuatro del 31 de enero, y para Canarias la misma hora del día 30 de julio.

## CAPITULO III

1.º Regulación de envíos.—La exportación de tomate fresco de invierno será libre en tanto la situación de los mercados extranjeros lo permita. Cuando esta lo autorice, la Dirección General de Comercio Exterior podrá limitar temporalmente las exportaciones por categorías comerciales y tamaños, y en casos excepcionales, también por cantidades en la forma definida a continuación:

2.º Limitación por categorías comerciales y tamaños.—Se aplicará por el siguiente orden sucesivamente:

Primero.—Tamaño «P» para todos los mercados.

Segundo.—Tamaño «G» y «GC» para Reino Unido e Irlanda.

Tercero.—Tamaño «M» para el Reino Unido e Irlanda.

Cuarto.—Categoría comercial II, para todos los mercados.

Quinto.—Limitación parcial para los envíos al Reino Unido, de forma que las expediciones contengan, como máximo, un tercio del tamaño «M» respecto al total.

Las exportaciones a mercados americanos y suministros a Organismos oficiales extranjeros o estatales de compra no se hallarán sometidas a la anterior limitación por categoría comercial o por tamaño.

3.º Limitaciones complementarias por cantidades.—Cuando en el Reino Unido e Irlanda no haya logrado los resultados pretendidos la aplicación de aquellas restricciones señaladas en el apartado anterior, podrá introducirse una limitación complementaria de envíos por cantidades que afectará exclusivamente a esos mercados. Esta medida podrá implantarse en el período comprendido entre el 15 de noviembre y el 30 de abril.

La fijación de los coeficientes para Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y la Península se efectuará por la Dirección General de Comercio Exterior, vista la propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. Esta propuesta deberá ser elevada antes del comienzo de la campaña.

Una vez asignadas las cantidades a cada zona, el sistema de distribución de fruta entre los exportadores se aprobará por el Delegado Regional de Comercio, previa propuesta del Sindi-

cato Provincial de Frutos correspondiente, al que corresponde su ejecución.

4.º Adopción de las medidas de limitación.—La decisión de la adopción de medidas de limitación es competencia de la Dirección General de Comercio Exterior oído el parecer del Sindicato Nacional de Frutos.

Las Comisiones Consultivas de Londres y de Bonn, a que se refiere la norma o sección cuarta, informarán acerca de la situación y perspectivas de los correspondientes mercados a la Dirección General de Comercio Exterior, así como al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas y a las Delegaciones Regionales de Comercio de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia. Antes de las veinticuatro horas siguientes a la recepción de cada uno de los informes de Londres y de Bonn, deberán reunirse las Comisiones Consultivas de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia, elevando sus propuestas a la Dirección General de Comercio Exterior.

A partir del 1 de febrero no será necesario enviar comunicación a la Delegación Regional de Comercio de Valencia.

## CAPITULO IV

### Sistema de licencias

La exportación de tomate fresco se autorizará por el procedimiento de licencia por campaña por las Delegaciones Regionales de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas y Valencia.

## CAPITULO V

Para facilitar la operación de inspección, carga, descarga y entrega del tomate en destino, así como para reducir los gastos de exportación, el número de cestos consignados por exportador y marca a cada receptor extranjero no podrá ser inferior a 20 para los envíos al Reino Unido y a 50 para cualquier otro mercado.

## CAPITULO VI

### Marcas comerciales

Cada firma exportadora de tomate deberá presentar en el SOIVRE las marcas propias que desea utilizar en sus expediciones para cada campaña. El número máximo de marcas que se autorizará a cada firma no podrá ser superior a dos para la categoría comercial «Extra», cuatro para la primera y tres para la segunda. En cada expedición deberá remitirse bajo una misma marca, como mínimo, 200 cestos para el Reino Unido o 50 para cualquier otro mercado.

Los exportadores manifestarán por escrito al SOIVRE la adscripción de cada marca a una categoría comercial determinada. De cada una de dichas marcas entregarán al SOIVRE 10 ejemplares para distribuirlos entre las diferentes oficinas del Servicio que puedan intervenir en su control.

## CAPITULO VII

### Entrada en vigor de las medidas restrictivas

1.º Las Ordenes de suspensión no mencionarán su fecha de levantamiento. Decidida por la Dirección General de Comercio Exterior la suspensión de las exportaciones de categorías tamaños o cantidades, lo comunicará dentro de las treinta y seis horas siguientes a la recepción de los informes recibidos bien de las Comisiones Consultivas de Londres o de esta y la de Bonn a la Jefatura Nacional del SOIVRE, a las Delegaciones Regionales de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia y a la Presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. En la comunicación se indicará la hora en que fue adoptada la decisión que servirá de base para interrumpir la inspección por el SOIVRE de las categorías y tamaños comprendidos en la suspensión, de acuerdo con las directrices siguientes:

#### A) Transporte terrestre

a) Estaciones de inspección en origen de la Península.—Se interrumpirá la inspección a las doce horas de la hora-base fijada en la orden de suspensión.

b) Estaciones de inspección en frontera.—Se interrumpirá la inspección a las veinticuatro horas de la hora-base determinada en la orden de suspensión.

#### B) Transporte marítimo

No afectará la restricción a los buques que, al recibirse la orden, se encuentren arribando fruta.

Para el caso especial de las islas Canarias, y cuando un buque toque dos puertos, cargará también sin la restricción en ambos si tiene «abierto el recibo de fruta» en uno cualquiera de ellos.

El transporte de tomate canario por vía marítimo-terrestre queda sometido a esta norma, autorizándose el libre tránsito de las partidas en ruta.

2.ª La orden de levantamiento de la suspensión especificará también la hora en que se decide su adopción. La inspección de las categorías y tamaño objeto de la orden de suspensión se reanudará de acuerdo con las indicaciones siguientes:

#### A) Transporte terrestre

a) Estaciones de inspección en origen de Alicante: A las cuarenta y ocho horas de la hora-base fijada en la orden.

b) Estaciones de inspección en frontera: Transcurridas setenta y dos horas de la hora-base.

#### B) Transporte marítimo

Se podrá abrir «recibo de carga» a partir de la hora-base.

### CAPITULO VIII

#### Normas especiales para casos de excepción

En caso de producirse elevaciones o descensos anormales de temperatura que puedan alterar gravemente la condición del fruto de un modo generalizado, a propuesta del SOIVRE y oída la Comisión Consultiva, que se reunirá antes de las doce horas de la comunicación del Servicio a la Delegación Regional correspondiente. Esta informará urgentemente a la Dirección General de Comercio Exterior, quien podrá suspender temporalmente la exportación hasta que la normalidad térmica se haya restablecido y pueda garantizarse la buena condición de la fruta exportada.

En tales casos de excepción se permitirá solamente la exportación de la fruta ya recogida de las plantaciones que se halle situada sobre los muelles de embarque o en almacenes aislados térmicamente que puedan preservar con seguridad el tomate de los graves daños que originan dichos accidentes climáticos.

#### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Se autoriza a la Dirección General de Comercio Exterior para que dicte las disposiciones complementarias de esta norma. Madrid, 6 de agosto de 1963.

#### ULLASTRES

#### ORDEN de 6 de agosto de 1963 por la que se dan normas para la regulación de la exportación de uva de mesa.

La Comisión Económica para Europa ha estudiado y aprobado la norma de calidad que ha de regir en la comercialización de la uva de mesa.

Por otra parte, la OCDE, reconociendo la importancia de este trabajo, ha instituido entre los países miembros de dicha Organización un régimen de aplicación de normas para la uva de mesa, adoptando las aprobadas por la CEE (Ginebra) y comprometiéndose además a través del mismo a declarar obligatoria la inspección de calidad.

Como quiera que España se ha adherido al expresado «Régimen», es necesario adecuar nuestras normas vigentes de exportación para este fruto a las aprobadas por la OCDE, sin perjuicio de las particulares conveniencias que exija la mejor exportación de nuestras típicas variedades.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

### SECCION PRIMERA

#### I.—DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

La presente norma afectará a las uvas de mesa, fruto fresco de las variedades procedentes de la «Vitis vinifera L.», destinadas a llegar al consumidor en estado fresco y que pertenezcan a las variedades enumeradas en la lista adjunta.

#### II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

##### A) Generalidades

La norma tiene por objeto definir las condiciones que debe presentar la uva de mesa en el momento de su expedición, tras su acondicionamiento y embalaje.

##### B) Características mínimas

i) Los racimos y los granos de uva deberán estar:

Sanos.

Limpios (especialmente sin residuos visibles de productos de tratamiento).

Exentos de humedad exterior anormal.

Exentos de olor o sabor extraño.

ii) Además los granos de uva deberán estar:

Bien formados.

Normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto (la eliminación de granos reventados o dañados deberá hacerse «a tijera» sin que ello produzca un aclareo excesivo).

iii) Los racimos deberán haber sido recogidos cuidadosamente. Su estado de madurez será tal que los permita soportar adecuadamente el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

Queda prohibida la exportación de uva de mesa que no haya alcanzado una madurez suficiente.

##### C) Clasificación

i) Categoría «Extra»:

Las uvas de mesa amparadas en esta categoría deberán ser de calidad superior.

Los racimos deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración característica de la variedad y estarán exentos de cualquier defecto.

Los granos deberán ser duros, estar bien unidos al escobajo, espaciados uniformemente sobre él y prácticamente recubiertos de su «pruina».

ii) Categoría «I»:

Las uvas de mesa amparadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Los racimos deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad.

Los granos deberán ser duros, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, recubiertos de su «pruina». Podrán, sin embargo, estar espaciados sobre el escobajo menos uniformemente que en la categoría «Extra».

Será admisible:

Una ligera deformación

Un ligero defecto de coloración.

Un ligero «golpe de sol» que afecte solamente a la epidermis.

#### III.—CALIBRADO

Se fija un calibre mínimo por racimo, según sean variedades cultivadas en estufa o aire libre y de grano grueso o pequeño:

Variedad de estufa:

Categoría «Extra»: 300 g.

Categoría «I»: 250 g.

Variedad al aire libre:

Categoría «Extra»: grano grueso: 200 g. Grano pequeño: 150 g.

Categoría «I»: grano grueso: 150 g. Grano pequeño: 100 g. (Nota: La clasificación de las variedades se encuentra en la lista que figura en el anejo.)

#### IV.—TOLERANCIAS

Dentro de cada envase se admiten tolerancias para los productos que no cumplan las características de su categoría.

##### A) Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»:

Cinco por ciento en peso del producto podrá no responder a las características de la categoría «Extra», pero estará acorde con las de la categoría «I». Dentro de esta tolerancia puede admitirse, asimismo, un máximo del 3 por 100 en peso de grano desprendido de su escobajo.