

NM-P-343 EMA pólvoras de nitrocelulosa (simple base). Estaño.

NM-P-344 EMA pólvoras de nitrocelulosa (simple base). Nitrocelulosa.

NM-P-345 EMA pólvoras de nitrocelulosa (simple base). Nitrógeno total de la nitrocelulosa.

Asimismo se declara norma «conjunta de obligado cumplimiento en los Ejércitos de Tierra y Mar la siguiente:

NM-C-346 EM celulosa de algodón para nitrocelulosa de pólvoras.

Igualmente se declaran normas «particulares» de obligado cumplimiento en Aire y en la Dirección General de la Guardia Civil las siguientes:

NM-I-351 A impreso para contrato normativo e instrucciones para rellenarlo.

NM-F-352 A facultad para contratar con el Ministerio del Aire.

Lo que tengo el honor de comunicar a VV. EE. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 31 de julio de 1964.

CARRERO

Excmos. Sres. General Jefe del Alto Estado Mayor y Ministros del Ejército, de Marina y del Aire

## MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 10 de julio de 1964 sobre normas reguladoras de la exportación de conservas de fruta.*

Ilustrísimos señores:

Con objeto de introducir en la Orden de 31 de julio de 1962 las modificaciones que aconsejara la experiencia de las últimas campañas, 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 de la producción y exportación de conservas de frutas en sus distintas variedades.

Dicha Ponencia, después de oídas las observaciones formuladas por los Organismos interesados, y muy 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 su consecuencia, este Ministerio ha tenido a bien disponer que la exportación de conservas de frutas se regule con las siguientes normas:

### I. Objeto

El objeto de las presentes normas, de regular las condiciones que deben reunir las conservas de albaricoque y melocotón (pulpas en su jugo y al agua), las de frutas y mezclas de frutas en almíbar, destinadas a la exportación.

### II. Condiciones generales

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

Primera.—La fruta deberá estar sana, limpia, exenta de lesiones y de manchas anormales.

Igualmente carecerán las frutas de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, su buen aspecto o su posibilidad de adecuada conservación.

El grado de madurez será el técnicamente adecuado a cada tipo de conserva.

Segunda.—Las pulpas y frutas en almíbar no deberán contener medios frutos de peso inferior a ocho gramos para el

albaricoque y a 17 gramos para el melocotón, salvo declaración en etiquetas mediante la leyenda «fruto pequeño».

Tercera.—Para las elaboraciones en almíbar que se presenten en forma de medios frutos se exigirá que en cada bote la variación del número de éstos no supere en la partida los límites de tolerancia que se señalan en la siguiente escala:

	En bote de 1/2 kg.	En bote de 1 kg.
<b>Albaricoque:</b>		
Extra .....	4 medios frutos	6 medios frutos
«I» o selecta .....	5 » »	7 » »
«II» o standard ...	6 » »	8 » »
<b>Melocotón:</b>		
Extra .....	3 medios frutos	4 medios frutos
«I» o selecta .....	3 » »	5 » »
«II» o standard ...	4 » »	6 » »

Cuarta.—No se permitirá la mezcla de distintas variedades de una misma fruta en un envase.

Quinta.—La acidez de la conserva, medida por el Ph. o acidez iónica del jugo o líquido de relleno, no podrá ser inferior ni superior al intervalo 3-4.

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

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

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

Novena.—En los productos que contienen líquido de gobierno el peso escurrido del fruto deberá ser el máximo que permita en cada caso el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido. Para cada una de las elaboraciones en almíbar se exigirán los pesos mínimos escurridos y netos que se indican en el cuadro número 1.

En frutas al natural (al agua) deberán alcanzar como mínimo el 60 por 100 de su peso escurrido para albaricoque y el 65 por 100 para melocotón.

En cualquier caso el peso escurrido mínimo del albaricoque al natural (al agua) será del 60 por 100 y para el melocotón el 65 por 100.

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

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

Decimosegunda.—La altura del espacio libre o cabeza de bote no deberá sobrepasar del 10 por 100 de la del interior del envase en botes de medio y un kilogramo y del 7 por 100 en botes de mayor peso.

Decimotercera.—La presión de vacío en cabeza de bote no será inferior a cinco pulgadas en botes de menos de tres kilogramos.

### III. Disposiciones específicas

#### 1. Albaricoque

##### 1.0. Alcance.

Las normas siguientes regulan la exportación de las conservas de albaricoque en sus formas de elaboración «en su jugo».

«al agua» y «en barriles», que corresponden a las denominaciones respectivas de pulpa de albaricoque en su jugo, «orellón» (o tiras, dados, etc.), de albaricoque al agua» y «pulpa de albaricoque en barriles».

### 1.1. Definiciones.

#### 1.1.1. Pulpa de albaricoque en su jugo.

Es el producto procedente del fruto deshuesado, sin adición de ningún líquido de relleno y esterilizado por calor en envases cerrados herméticamente. Podrá presentarse con porcentaje de medios frutos (o piezas), madura o tamizada.

1.1.1.1. Pulpa de albaricoque con porcentaje de piezas.—Comprende esta denominación las elaboraciones en que el peso de fruta con consistencia a la aprehensión iguala o supera al 80 por ciento del peso escurrido.

Se distinguen dos tipos de acuerdo con los respectivos porcentajes mínimos de estos frutos, 85 y 95, que garantice la elaboración. Comercialmente adoptan las referencias tradicionales de identificación 80/85 y 90/95, incorporando la tolerancia a la denominación.

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

1.1.1.3. Pulpa de albaricoque tamizada.—Es el producto elaborado con fruta previamente triturada o ablandada y pasada por tamiz.

1.1.1.4. Crema de albaricoque.—Es la pulpa tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico previo a la esterilización.

1.1.2. Pulpa de albaricoque al agua («orellón» y trozos regulares).

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

#### 1.1.3. Pulpa de albaricoque en barriles.

Es aquella que haya sido tratada con SO<sub>2</sub> como medio exclusivo conservador y envasada, según se indica, en barriles cualquiera que sea su forma de presentación.

### 1.2. Denominaciones comerciales.

#### 1.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo.

Con porcentaje (de medios frutos o de piezas envasadas):

- a) «Pulpa de albaricoque 90/95».
- b) «Pulpa de albaricoque 80/85».

Sin porcentaje:

- c) «Pulpa de albaricoque madura».
- d) «Pulpa de albaricoque tamizada» o «puré de albaricoque».
- e) «Crema de albaricoque».

Las formas de presentación a), b) y c) podrán utilizar como denominación genérica comercial las expresiones «pulpa de albaricoque en su jugo» o simplemente «pulpa de albaricoque», traducibles ambas comercialmente por «solid pack».

#### 1.2.2. Pulpa de albaricoque al agua.

Se admitirán indistintamente como denominaciones genéricas comerciales las siguientes:

«Pulpa de albaricoque al agua», «pulpa de albaricoque al natural», «pulpa de albaricoque al natural 100 por 100» y «albaricoque al agua».

La denominación genérica se completará con la específica «tiras», «dados», «cuartos» que convenga a la forma de presentación. Cuando se trate de albaricoque al agua en mitades, podrá emplearse simplemente la denominación «orellón de albaricoque 100/100».

#### 1.2.3. Pulpa de albaricoque en barriles.

Se designará agregando la locución «al sulfuroso» o su equivalencia, «al SO<sub>2</sub>», a la denominación comercial que corresponda.

### 1.3. Categorías comerciales.

#### 1.3.1. Categorías comerciales aceptadas.

Se establecen las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard».

#### 1.3.2. Características y tolerancias.

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

##### 1.3.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo.

- a) Pulpa de albaricoque 90/95 y 80/85 (véase cuadro número 2).
- b) Pulpa de albaricoque madura.

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

«I» o «Selecta»: Color semidorado. Sólidos solubles, 10 grados Brix.

La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá ser la misma adoptada para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta categoría comercial.

«II» o «Standard»: Color pálido. Sólidos solubles, 9 grados Brix.

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

En las precedentes categorías comerciales se exigirá uniformidad de color.

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

##### c) Pulpa de albaricoque tamizada.

«Extra»: Color dorado. Sólidos solubles, 9 grados Brix.

«I» o «Selecta»: Color semidorado. Sólidos solubles, 8 grados Brix.

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

1.3.2.2. «Orellón» y trozos regulares de albaricoque al agua (cuadro número 3).

##### 1.3.2.3. Pulpa de albaricoque en barriles.

Para esta fabricación se exigirá que la concentración máxima de sulfuroso responda a lo regulado por los países compradores. En todo caso no deberá exceder del 2,5 por 100.

«I» o «Selecta»: Color pálido. Tolerancia de defectos de piel, 10 por 100.

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

#### 1.3.3. Estimación de conceptos.

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

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

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

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

##### b) Porcentaje de medios frutos o piezas.

Se estimará en peso, respecto al producto escurrido, separando los medios frutos o trozos que conservan forma y consistencia a la aprehensión.

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

##### d) Uniformidad de tamaño.

Se dará por relación en peso de tamaño grande a pequeño. Tratándose de envases de 3 ó 5 kilos, la relación se determinará por los pesos de las cinco piezas mayores y de las cinco más pequeñas, descartando previamente de éstas las amparadas por la tolerancia de calibre. En envases de menor capacidad se tomarán la mayor y la menor, pudiendo sustituir ésta por la precedente en caso de notable discrepancia.

##### e) Uniformidad de color.

Se determinará por el porcentaje de peso respecto al escurrido de las piezas que discrepen del color dominante.

f) Defectos de la fruta o fruta mal clasificada en su categoría.

El porcentaje de piezas defectuosas se determinará por el peso, en relación con el peso escurrido, de aquellos frutos que no reúnen las condiciones señaladas en la norma II.

g) Peso escurrido.

Es el peso del fruto que permanece sobre un tamiz con malla de 5 milímetros al cabo de dos minutos. La superficie del tamiz será suficiente para que pueda extenderse el albaricoque sin pasar de dos lechos.

h) Calibre o tamaño.

Se determinará por el peso de la pieza, sobre fruta escurrida, según quedó establecido en el apartado anterior.

i) Defectos leves.

Los frutos o piezas que aun presentando alteraciones de cualquier índole no queden individualmente muy afectados en su aspecto o en la forma declarada serán admitidos como portadores de defectos leves a efectos de categoría. En todo caso se estimarán los defectos con las siguientes limitaciones:

	Leve	Excluyente
<i>Apreciación del defecto:</i>		
Cuando tienen apreciación lineal o forma alargada y su longitud total no excede de.	1 cm.	Si llega a 2 cm.
Cuando la apreciación debe ser en extensión y en superficie total, no excede de ...	0,5 cm <sup>2</sup>	Si llega a 1 cm <sup>2</sup>

## 2. Melocotón

### 2.0. Alcance.

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

### 2.1. Definiciones.

#### 2.1.1. Pulpa de melocotón en su jugo.

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

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

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

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

2.1.1.4. Crema de melocotón (ver 1.1.1.4), ídem íd.

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

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

#### 2.2. Denominaciones comerciales.

(Ver 1.2. completo, cambiando la palabra «albaricoque» por la de «melocotón».)

#### 2.3. Categorías comerciales.

##### 2.3.1. Categorías comerciales aceptadas.

Se establecen las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard».

##### 2.3.2. Características y tolerancias.

La clasificación de la conserva en una determinada categoría comercial dependerá del cumplimiento de las exigencias y tolerancias que se señalan en los cuadros número 4 y en el número 5.

##### 2.3.2.1. Pulpa de melocotón en barriles.

«I» o «Selecta»: Color, uniforme; tolerancia, 15 por 100.

«II» o «Standard»: Color de la variedad, con exclusión de la fruta verde; defectos de pelado o de fruta, 20 por 100.

En todo caso la suma de las tolerancias admitidas no podrá exceder, para el conjunto de defectos, del 20 por 100. No se exigirá uniformidad de tamaño en las piezas, admitiéndose las saneadas a cuchillo.

##### 2.3.3. Estimación de conceptos.

(Ver 1.3.3, a excepción del párrafo a).

## 3. Frutas en almíbar

### 3.1. Definición.

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

### 3.2. Denominaciones comerciales.

Los almíbares se calificarán como ligeros, densos y extradensos, según su concentración en azúcar.

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

En todo caso las exportaciones amparadas en la categoría «Extra» deberán llevar almíbar denso o extradenso.

### 3.3. Categorías comerciales.

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

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

## IV. Disposiciones generales

### 1. Envases y embalajes

#### 1.1. Metálicos o botes.

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

Las medidas a las que deberán ajustarse los envases autorizados son las que se especifican en el cuadro número 6. Tolerancias: Para los botes de capacidad superior a 1.500 mililitros se permitirá una tolerancia del 2 por 100 en el producto envasado. Para los botes cuya capacidad sea inferior a 1.500 mililitros esta tolerancia será del 3 por 100. Una y otra tolerancias serán por bote, ésto es, sin perjuicio de que en el conjunto de la muestra resulte el peso declarado.

En cuanto a la altura del bote cerrado, se admitirá una diferencia en más o en menos de 1,5 milímetros.

La tolerancia de diámetro interior será 0,25 milímetros, tanto por defecto como por exceso.

#### 1.2. De madera o barriles.

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

#### 1.3. De vidrio.

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

#### 1.4. Embalajes.

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

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

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

#### 1.5. Nuevos envases.

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

## 2. Marcado

### 2.1. De envases.

#### 2.1.1. Sobre las etiquetas.

Deberá hacerse constar:

- a) La denominación comercial del producto, añadiendo además en el caso de las ensaladas de frutas, la relación de los elementos componentes, bien en español o en el idioma del país de destino.
- b) La categoría comercial, en tipo de letra de tamaño no inferior a 4 milímetros.
- c) Peso neto.
- d) La marca comercial registrada o la razón social del fabricante.
- e) El origen español del producto.

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

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

### 2.2. De embalajes.

Sobre los embalajes deberá hacerse constar:

- a) La denominación comercial del producto.
- b) Su categoría comercial.
- c) Número y tipo de botes.
- d) Expresión del origen español.
- e) Número del Registro General de Exportadores.
- f) Destino de la mercancía.

## 3. Transporte

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

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

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

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

## 4. Inspección

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

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

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

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

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

En la Delegación Regional de Comercio de Murcia radicará, bajo la presencia del Delegado regional, la Comisión Consultiva para la exportación de conservas de frutas, cuya organización y funciones se determinan en la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias. A dicha Comisión concurrirán representantes de las restantes Delegaciones Regionales de Comercio con jurisdicción sobre zonas productoras y exportadoras de conservas de frutas, 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 y Productos Hortícolas, así como los Organismos y elementos técnicos relacionados con la exportación de conservas de frutas que estime conveniente la presidencia.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición deberán formularse cerca de la Delegación Regional de Comercio de Murcia o de la Oficina del SOIVRE correspondiente, si fueran relativas a extremos puramente técnicos de las normas. Estos Organismos, previo informe de la Comisión Consultiva, elevarán a la Superioridad las correspondientes propuestas e informes.

## V. Normas administrativas

### 1. Sistema de licencias

La exportación se autorizará exclusivamente por el sistema de licencias individuales por operación.

Podrán autorizar licencias para cada uno de los productos a que se refieren las presentes normas, aquellas Delegaciones Regionales que están facultadas para ello, de acuerdo con la Dirección General de Comercio Exterior aparecida en el «Boletín Oficial del Estado» de 14 de enero de 1963.

Todas las Delegaciones autorizantes vendrán obligadas a remitir periódicamente a la de Murcia, rectora para estos productos, relaciones de las cantidades exportadas con licencias autorizadas por las mismas, con expresión de: firma exportadora, cantidad exportada, valor de la exportación y país de destino. Ello referido a cada una de las diferentes variedades.

### 2. Venta y precios

No se permitirá en ningún caso la venta de consignación para estos productos cuyas licencias sólo se autorizarán condicionadas a que la venta se realice en firme.

A petición del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, y a propuesta de la Comisión Consultiva, el Director general de Comercio Exterior podrá decidir la fijación de precios mínimos de exportación cuando las circunstancias comerciales así lo aconsejen.

## VI. Norma derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 31 de julio de 1962.

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

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 10 de julio de 1964.

ULLASTRES

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

CUADRO NUMERO 1

Formato en bote	Albaricoque		Melocotón		Ensalada de frutas y otras frutas en almíbar	
	Peso neto en grs.	Peso escurrido en grs.	Peso neto en grs.	Peso escurrido en grs.	Peso neto en grs.	Peso escurrido en grs.
5 kilogramos	4.600	3.250	4.600	3.400	4.600	2.900
3 kilogramos	2.700	1.800	2.700	1.850	2.700	1.700
1,5 kilogramos (1)	1.300	800	1.300	850	1.300	750
1 kilogramo (2)	850	500	850	500	850	475
0,5 kilogramos	425	240	425	250	425	240
0,4 kilogramos aprox. (3)	310	190	310	190	310	180
0,25 kilogramos	200	110	200	110	200	105
Pic-nick	226	120	226	125	226	120

Notas explicativas

- (1) No es preciso indicar para pulpas, ya que en este caso el peso escurrido ha de ser 1.300, igual que el neto, ya que no puede haber adición de líquido alguno.
- (2) No hay que poner «para ensalada» ya que este bote se utiliza para todo.
- (3) El bote para setsuma es igual al 0.400 kilogramos.

CUADRO NUMERO 2

Factores	CATEGORIAS		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color (grado mínimo)	Dorado	Semidorado	Pálido
Porcentaje mínimo de medios frutos conservando su forma (90,95)	70	65	60
Porcentaje mínimo de medios frutos conservando su forma (80,85)	65	60	55
Mínimo de sólidos solubles	9	8	7
Uniformidad de tamaños	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Peso mínimo del medio fruto en gramos	9	9	8, salvo declaración
Tolerancia máxima de defectos de frutos	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color y fruto	5 %	10 %	15 %

CUADRO NUMERO 3

CATEGORIAS DE CALIDAD PARA LAS ELABORACIONES DE ALBARICOQUE AL AGUA

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

CUADRO NUMERO 4

CARACTERISTICAS DE CALIDAD PARA LA PULPA DE MELOCOTON CON PORCENTAJES

Factores	Categorías comerciales	
	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color	Amarillo intenso	Propio de la variedad con exclusión del verde
Proporción de medios frutos	65	60
Mínimo de sólidos solubles	8,5	7,5
Uniformidad de las piezas	1 a 1,5	1 a 2
Tolerancia máxima de defectos de fruto o pelado	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color, pelado y fruto	15 %	20 %

CUADRO NUMERO 5

## CARACTERISTICAS DE CALIDAD PARA LAS ELABORACIONES DE MELOCOTON AL AGUA

Factores	Categorías comerciales		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color	Amarillo intenso uniforme	Uniforme propio de fruto maduro	Uniforme
Proporción de medios frutos	100 %	100 %	100 %
Mínimo de sólidos solubles	7,5	6,5	6
Uniformidad de las piezas	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Tolerancia máxima de defectos de color, pelado y fruto	5	10	15
Tolerancia máxima de defectos de pelado o de fruto	5	5	10

CUADRO NUMERO 6

Tipo de botes	Diámetro interior Milímetros	Altura interior Milímetros	Capacidad Milímetros
De 5 kilogramos bruto	155	260	4.680
De 3 kilogramos bruto	155	156	2.825
De 1,5 kilogramos bruto	155	88	1.584
De 1 kilogramo bruto	100	118,5	850
De 0,5 kilogramos bruto	71 y 71,5	117	425
De 0,5 kilogramos bruto	73,5	111	425
De 0,25 kilogramos bruto	71 y 71,5	60	202
Pic-nick	65	77,5	226
400 gramos (aproximadamente)	74,1	81,3	310
400 gramos (aproximadamente)	71	84	310

## MINISTERIO DE LA VIVIENDA

*ORDEN de 24 de julio de 1964 por la que se dictan normas sobre las actuaciones administrativas en el Registro Municipal de Solares y otros inmuebles de Edificación Forzosa y se aprueban las hojas del citado Registro y de sus índices.*

Ilustrísimo señor:

El Reglamento de Edificación Forzosa y Registro Municipal de Solares, aprobado por Decreto 635/1964 de 5 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 25 —rect. en el del 10 de abril—), en su artículo 11 dispone que por el Ministerio de la Vivienda se aprobará el modelo de libros encasillados y foliados, en los que deberán tener constancia las actuaciones que el propio Reglamento determina con carácter obligatorio.

Con la expresa finalidad, el modelo de libro que se aprueba responde a criterios de máxima sencillez, de garantía de las anotaciones que han de formalizarse en el mismo, de información básica de las situaciones urbanísticas de las fincas y del estado de trámite de los expedientes respectivos y, por último, de unidad formal en la gestión administrativa del Registro, con la simplificación consiguiente de la función de ordenación, coordinación y fiscalización por los Organos y autoridades competentes en la materia.

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

Artículo 1.º Se aprueba el modelo adjunto del Libro del Registro Municipal de Solares y otros inmuebles de edificación forzosa.

Art. 2.º Los libros se formarán con folios intercambiables, en cada uno de los cuales se indicará el número correlativo de la finca en el Registro Municipal y el que le corresponda dentro de cada una de las fincas.

Art. 3.º El Secretario del Ayuntamiento rubricará los folios que han de incorporarse al Libro Registro y lo hará constar en el Índice a que se refiere el artículo siguiente. Igualmente autorizará con su firma los asientos que se extiendan en cada uno de los folios.

Art. 4.º En el Libro Índice de inclusión de fincas e incorporación de folios constará la fecha de incoación del expediente de inclusión, el número de la finca en el Registro Municipal y la referencia a los folios que sucesivamente se incorporen al Libro Registro respecto de cada inmueble.

2. En la Secretaría del Ayuntamiento se llevará también un Índice general por fichas.

3. Los Ayuntamientos obligados por el citado Reglamento podrán establecer, con las finalidades expresadas, los demás Libros auxiliares que estimen pertinentes al efecto.

Art. 5.º 1. Los documentos que a tenor del artículo 11-3 del Reglamento deban incorporarse a los legajos se archivarán en éstos por fechas de entrada en el Registro general del Ayuntamiento.

2. El respectivo legajo llevará el mismo número que la finca en el Registro Municipal de Solares.

Art. 6.º Los folios del Libro Registro y del Libro Índice se ajustarán a los modelos adjuntos a la presente Orden.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años.  
Madrid, 23 de julio de 1964.

MARTINEZ SANCHEZ-ARJONA

Ilmo. Sr. Director general de Urbanismo.