

# MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 31 de octubre de 1964 por la que se dictan Normas Reguladoras de la Exportación de Conservas de Hortalizas.*

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 hortalizas 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 Horticolas en la correspondiente Comisión Consultiva, ha confeccionado unas normas en las que se incluye un nuevo producto, la alcachofa, a las que este Ministerio ha dado su aprobación.

En consecuencia, este Ministerio ha tenido a bien disponer que la exportación de conservas de hortalizas se regule con las siguientes normas:

## I. OBJETO

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

## II. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

### 1. Conservas de tomate

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

La presente disposición regula las condiciones que deben reunir las conservas de tomate obtenidas de los frutos suficientemente maduros de algunas variedades del «*Lycopersicon Esculentum*, Moel», denominadas comercialmente «tomate al natural pelado», «jugo de tomate», «puré de tomate», «pasta de tomate» y «concentrado de tomate».

#### 1.1. Tomate al natural pelado:

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

#### 1.1.2. Condiciones generales:

1.1.2.1. El mínimo de sólidos solubles admitidos para tomate en conserva será de 4,5 grados Brix.

1.1.2.2. El valor máximo del pH admitido es el de 4,8.

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

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

1.1.2.5. Exclusivamente para los botes de tres kilos y superiores se permitirá la adición de ácido benzoico o sórbico o sus sales en una proporción no superior a 1 por 1.000, siempre que lo admitan las disposiciones del país de destino. En todo caso, debe hacerse constar en la etiqueta.

1.1.2.6. Queda prohibida la exportación de conservas contenidas en envases que presenten manchas de óxido en su exterior o síntomas de alteración en su interior, que puedan afectar a sus condiciones organolépticas. Los residuos metálicos no rebasaran las tolerancias máximas establecidas en el país de destino.

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

1.1.2.8. El peso del fruto deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido, exigiéndose los pesos neto y escurrido mínimos que se señalan en el cuadro número 1.

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

### 1.1.3. Categorías comerciales:

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

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

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

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

Las características de cada categoría han de responder a las especificaciones indicadas en el cuadro número 2.

### 1.2 Jugos, Pastas, Purés y Concentrados:

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

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

#### 1.2.2. Condiciones generales:

1.2.2.1. No se autorizará la exportación de productos de color, sabor u olor anormales.

1.2.2.2. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva ni de residuos metálicos, admitiéndose para éstos las tolerancias señaladas en la legislación del país comprador.

1.2.2.3. El máximo de impurezas minerales admitido es el 0,3 por 1.000.

1.2.2.4. Como ingrediente, sólo se autorizará la adición de sal común y plantas aromáticas, cuyo empleo deberá hacerse constar en la etiqueta.

1.2.2.5. La acidez total, expresada en ácido cítrico anhidro y referida a porcentaje de extracto seco, deducidos los cloruros, cuando haya habido adición de éstos, no excederá de 14.

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

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

1.2.2.8. Son de aplicación a estos productos los apartados 1.1.2.3., 1.1.2.5., 1.1.2.6., y 1.1.2.7.

#### 1.2.3. Características y categorías comerciales:

1.2.3.1. Jugo de tomate.—Los sólidos solubles de este producto tendrán como mínimo 4,5 grados Brix.

Son categorías comerciales aplicables a este producto la «Extra» y la «II o Standard», las cuales vendrán definidas por los siguientes factores de calidad: color, homogeneidad, defectos y sabor.

La categoría «Extra» deberá presentar el color típico del tomate maduro, la homogeneidad en el transvase, suficiente para evitar la tendencia a la separación en capas. Defectos: prácticamente exenta. Sabor: el característico del tomate maduro.

Para la categoría «II o Standard» la homogeneidad será ligeramente inferior a la requerida para la categoría superior. Los defectos en ningún caso afectarán sensiblemente al aspecto del producto. El sabor será el típico del fruto.

1.2.3.2. Puré de tomate.—Los sólidos solubles de este producto se hallarán comprendidos entre los 5 y 12 grados Brix. Se le aplicará únicamente la categoría comercial «II o Standard» con las mismas exigencias organolépticas que al jugo de su procedencia, a excepción de la estabilidad en el transvase.

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

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

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

Concentrado triple: cuando supere los 30 grados Brix.

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

A este producto se aplicarán las categorías «Extra y «II o Standard», de acuerdo con la diferenciación en el factor color que se establece para las mismas en el jugo de tomate

2. Conservas de pimiento

2.0. Alcance.—La conserva de pimiento rojo es el producto obtenido partiendo de frutos de la especie vegetal «capsicum annum» sanos, limpios y maduros, elaborados de tal forma que el producto final quede convenientemente cortado, pelado, desprovisto de corazón y sin semillas.

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

Podrán exportarse también los que presenten color verde y amarillo cumpliendo los requisitos de homogeneidad que más adelante se indica.

2.1 Condiciones generales:

2.1.1. Son de aplicación al pimiento los apartados 1.1.2.3., 1.1.2.5., 1.1.2.6. y 1.1.2.7. relativos a conservas de tomate al natural.

2.1.2. Podrán ser empleados como correctores e ingredientes la sal común, el aceite de oliva, el ácido cítrico, el vinagre y el cloruro de calcio El contenido en calcio no sobrepasará el 0,26 por 1.000. El ácido cítrico podrá emplearse en la cantidad necesaria para ajustar el pH al intervalo 4-5 en el proceso de fabricación.

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

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

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

2.2. Pimientos enteros:

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

2.2.2. Categorías comerciales.—Se admitirán las categorías «Extra», «I o Selecta» y «II o Standard», que vendrán determinadas por los factores de color, consistencia y uniformidad que se detallan en el cuadro número 3.

2.3. Pimientos en tiras o cuadrados.—Este tipo de fabricación quedará sujeto a las normas de color y consistencia establecidas en el punto 2.2.2. para la categoría «Extra» y «I o Selecta».

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

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

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

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

2.6. Conservas de pimientos verdes y amarillos.—Se aplicarán las disposiciones anteriores, salvo en lo relativo al color, que no deberá ser rojo.

3. Conservas de espárragos

3.0. Alcance.—Las conservas de espárragos son los productos convenientemente envasados y esterilizados mediante el empleo exclusivo de calor, preparados con posible adición de agua y obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera («esparagus officinalis»), pelados o en estado natural, tiernos, frescos, sanos y limpios.

3.1. Denominaciones comerciales y definiciones:

3.1.1. Denominaciones comerciales.—De acuerdo con la forma de presentación definida más adelante, las conservas de espárragos se ampararán exclusivamente en las denominaciones que a continuación se relacionan:

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

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

3.1.2. Definiciones:

*Espárragos o espárragos enteros.*—Constituidos por la cabeza y parte adjunta del tallo, cuya longitud sea inferior a 16 centímetros y superior a 12.

*Espárragos cortos.*—Constituidos por piezas de cabeza y parte adjunta del tallo cuya longitud sea inferior a 12 centímetros y superior a siete.

*Puntas o yemas de espárragos.*—Constituidas por piezas de cabeza y parte de tallo adjunto cuya longitud sea inferior a siete centímetros.

*Espárragos cortados.*—Constituidos por trozos tiernos de tres a siete centímetros de longitud, cortados transversalmente y con un mínimo de unidades con cabeza del 25 por 100.

*Tallos de espárragos.*—Constituidos por trozos tiernos sin cabeza cortados transversalmente.

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

3.1.3. Condiciones generales:

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

3.1.3.2. Únicamente podrán ser utilizados como correctores el azúcar, la sal común y el ácido cítrico. Este último en una proporción no superior al 2 por 1.000, siendo en todos los casos obligatoria su declaración en la etiqueta.

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

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

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

3.1.3.6. No se autorizará la exportación de cualquier partida que presente color, sabor u olor anormales.

3.1.3.7. Se exigirán los pesos neto y escurrido que se señalan en el cuadro número 4.

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

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

Los espárragos cortados elaborados con cabeza blanca o ligeramente morada podrán ampararse en las categorías «I o Selecta» o «II o Standard». A las restantes formas de fabricación se les aplicará sólo la categoría «II o Standard».

Las elaboraciones de espárragos verdes alcanzarán solamente las categorías «I o Selecta» y «II o Standard». Estas categorías vendrán delimitadas de acuerdo con las exigencias y tolerancias que se señalan en el cuadro número 5 para los distintos factores de calidad.

3.3. Calibre.—Se establecen las siguientes denominaciones:

	Diámetro del turión en mm.
Colosal .....	más de 19
Titán .....	14-19

	Diámetro del turión en mm
Grueso .....	11-14
Medio .....	9.5-11
Delgado .....	6-9.5

3.4. Estimación de conceptos.—Diámetro: Es el de la sección transversal máxima.

Pelado: Cuando el producto está prácticamente desprovisto de su capa externa

Blanco: Turión blanco o blanco amarillento típico, permitiéndose que las cabezas estén ligeramente moradas.

Verde: Turión verde típico, verde claro o verde amarillento. Cabeza verde: Turión blanco o blanco amarillento, con la cabeza verde o verde amarillenta, pudiendo extenderse este color hasta la mitad de la longitud del tallo.

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

Sedimentos: Se entiende por sedimentos las materias que enturbien el líquido de relleno y que después de diez minutos de reposo signifiquen ciertos porcentajes de altura respecto de la total del líquido citado.

Defectos tolerables: Se estimarán defectuosos, quedando sujetos a las tolerancias máximas señaladas para las distintas categorías comerciales:

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

4. Conservas de alcachofa

4.0. Se regulan en estas normas las exigencias para la conserva de alcachofa procedente de la especie «cynara Scolimus» en su elaboración al natural, a partir de las inflorescencias de la citada planta, preparada de acuerdo con su forma de presentación.

Dentro de las limitaciones que se indican mas adelante se permite la adición sin manifestación expresa de los siguientes ingredientes: sal común, azúcar, ácido cítrico o jugo de limón y ácido ascórbico.

4.1. Denominaciones comerciales y definiciones:

4.1.1. Denominaciones comerciales.—La presente disposición regula las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofa denominadas comercialmente corazones de alcachofa al natural, fondos de alcachofa al natural y puré de alcachofa al natural.

Será preciso especificar «aderezado» sustituyendo de otra parte la expresión «al natural», cuando el líquido de gobierno sea una salsa apropiada en lugar de agua adicionada o no de los ingredientes antes citados.

4.1.2. Definiciones:

Corazones de alcachofa o alcachofa al natural.—Son los capítulos desprovistos de tallos y brácteas exteriores dignificadas quedando solamente, por tanto, el receptáculo y las brácteas internas.

Fondos de alcachofas.—Son los productos preparados eliminando totalmente las brácteas de los capítulos. Sólo quedará el receptáculo debidamente arreglado para su presentación.

Puré de alcachofas.—Es la denominación que corresponde cuando los productos anteriores se presentan previamente triturados y tamizados.

4.1.3. Condiciones generales:

4.1.3.1. Cualquiera que sea la forma de presentación de esta hortaliza envasada, sus elementos estarán:

- Sanos.
- Limpios.
- Preparados de acuerdo con la forma de presentación.
- Desprovistos de tallos y otros órganos florales.
- Exentos de lesiones producidas por acciones mecánicas.
- Sin manchas anormales.

4.1.3.2. No se permitirá la exportación de cualquier partida que presente:

- Síntomas de alteración o fermentación.
- Sabor, olor o color anormales.
- Materias extrañas a la conserva o residuos metálicos por encima de las tolerancias admitidas en los países de destino.

4.1.3.3. El ácido cítrico no sobrepasara en ningún caso el 2 por 1.000, y la sal común el 2 por 100, en el líquido de gobierno.

4.1.3.4. No se permitirá la adición de agentes conservadores. Para uso de correctores distintos a los relacionados anteriormente se solicitará previamente autorización especial.

4.1.3.5. El peso escurrido será el máximo que permita la elaboración sin perjudicar a la integridad del contenido. En todo caso los pesos mínimos escurridos no serán inferiores a los que se fijan en los cuadros 7 y 8.

4.1.3.6. Los pesos neto y escurrido serán los que se fijan en los cuadros números 7 y 8.

4.2. Categorías comerciales:

4.2.1. Los productos elaborados al agua o con líquido de gobierno autorizado en estas normas se clasificarán en las categorías comerciales «Extra», «I o Selecta» y «II o Standard».

Los purés se ampararán únicamente en la categoría «II o Standard»

4.2.2. Se establece para las tres categorías comerciales antes citadas las condiciones específicas para cada una de éstas, basadas en los factores de calidad, tamaño, presentación y condiciones del fruto que se señalan en el cuadro número 6.

III DISPOSICIONES GENERALES

1. Envases

Los envases de hortalizas deberán reunir las siguientes condiciones:

1.1. Podrán ser de hojalata, vidrio o cualquier otro material apropiado.

1.2. La forma de los botes será cilíndrica, pudiendo variar diámetro y altura en cada una de las siguientes capacidades:

Tipo de envases	Capacidad — mm. <sup>3</sup>
<i>Denominación:</i>	
10/1 .....	8.850
5/1 .....	4.650
3.5/1 .....	2.150
3/1 .....	2.750
1.1/2 .....	1.400
1/1 .....	850
1/2 .....	425
2/5 .....	350
1/4 .....	200
1/8 .....	100

No obstante se autorizan los envases prismáticos o paralelepípedicos para la conserva de espárragos.

1.3. Para la utilización de cualquier otro envase distinto de los hasta ahora empleados, deberá hacerse una propuesta a la Dirección General de Comercio Exterior para su autorización, previo los informes oportunos.

1.4. Los pesos neto y escurrido citados anteriormente por cada uno de los productos objeto de esta Orden, deberán ajustarse estrictamente a lo señalado, limitándose las tolerancias de falta de peso escurrido por bote de la forma siguiente:

- Formatos pequeños hasta medio kilo, 5 por 100 de tolerancia.
- Formatos de capacidad superior al medio kilo, 3 por 100 de tolerancia hasta un tope de kilo y medio.
- Botes mayores de kilo y medio, 2 por 100 de tolerancia.

2. Marcado de envases y embalajes

2.1. De envases:

2.1.1. Sobre las etiquetas deberá hacerse constar:

- Origen español del producto.
- Denominación comercial del producto.

- Categoría comercial, en un tipo de letra de tamaño no inferior a cuatro milímetros colocado a continuación o debajo de la denominación.
- Marca comercial registrada o razón social del fabricante.
- El peso escurrido mínimo que ha quedado fijado en las normas de cada producto para la capacidad del formato.
- Cualquier otra adición de conservadores, antioxidantes, antifermentos, etc., permitidos por esta Disposición y por las autoridades del país de destino.
- Cualquier otro aderezo autorizado por este Ministerio posteriormente.

2.1.2. Rotulaciones específicas:

Para concentrado de tomate, en las etiquetas figurará la categoría comercial de acuerdo con el factor color establecido en el punto 1.2.3.4.

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

En las conservas de alcachofas (corazones) deberá hacerse constar el número de piezas contenidas en el recipiente, con una oscilación de tres unidades para el formato de un kilo y las diferencias que proporcionalmente correspondan en los otros tipos de envase.

2.1.3. Otras indicaciones.

2.1.3.1. También podrán figurar el origen español del producto, troquelado sobre el recipiente, en los países que así lo exijan.

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

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

Las etiquetas empleadas deberán ser sometidas, en un plazo de seis meses, a la aprobación del SOIVRE que eliminará las que no reúnan las condiciones establecidas en la presente Disposición.

2.2. De embalajes.

Sobre los embalajes deberá hacerse constar:

- Denominación comercial del producto.
- Su categoría comercial
- Número y tipo de botes.
- Expresión del origen español.
- Número del Registro General de Exportadores.
- Destino de la mercancía.

3. Transporte.

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

La descarga de vagones o camiones cuando se trate de bultos de peso superior a los 30 kilogramos, deberá hacerse evitando, por medio de rampas o dispositivos especiales, los golpes que puedan perjudicar a la mercancía.

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 salidas en puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección colocando la mercancía debidamente sobre el muelle y haciendo las declaraciones precisas en los documentos establecidos que deben acompañar a la mercancía.

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 lo preceptivo 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 los puestos de inspección de los marchamos justificativos.

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

5. Productos en salmuera.

Queda prohibida la exportación de las hortalizas objeto de estas normas, envasadas en barriles, cualquiera que sea el procedimiento de conservación. No obstante, y por circunstancias especiales, la Dirección General de Comercio Exterior, previo los informes oportunos, podrá autorizar la exportación de todos o algunos de estos productos envasados en barriles, bien sea genéricamente o indicando la forma de la conservación que se autoriza.

En todo caso, esta autorización será únicamente para los productos troceados, entendiéndose como tales cuando los frutos se presenten fraccionados en trozos no superiores a un tercio de su tamaño.

IV. FUNCIONES ESPECIFICAS EN LAS DELEGACIONES REGIONALES

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

2. Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente Disposición deberán formularse cerca de la correspondiente Delegación Regional u Oficina del SOIVRE si fueran relativas a extremos puramente técnicos de las normas. Estos Organismos, oída la Comisión Consultiva, elevarán a los Servicios Centrales el informe que proceda.

V. DISPOSICIONES FINALES

1. La Dirección General de Comercio Exterior dictará las medidas necesarias para que los productos elaborados con arreglo a las normas anteriores puedan ser comercializados durante el período de transición que eventualmente se produzca.

2. Esta Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

3. Queda derogada la Orden ministerial de 14 de septiembre de 1962 por la que se dictaron normas reguladoras para la exportación de conservas de hortalizas («Boletín Oficial del Estado» de 19 de septiembre de 1962).

Lo que comunico a VV. II. y a VV. SS. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. y a VV. SS. muchos años.  
Madrid, 31 de octubre de 1964.

ULLASTRES

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

Cuadro número 1

PESO EN GRAMOS

Formato	Peso neto	Peso escurrido
5/1	4.600	2.280
3/1	2.700	1.360
1 1/2	1.300	800
1/1	850	456
1/2	425	228
1/4	202	114

Cuadro número 2

## CARACTERISTICAS DE CADA CATEGORIA PARA TOMATE AL NATURAL

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

Cuadro número 3

## CARACTERISTICAS DE CADA CATEGORIA PARA CONSERVAS DE PIMIENTO

Factores	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro.	Rojo pálido uniforme.	Rojo pálido o rojo amarillento.
Consistencia .....	Firme.	Firme.	Menos firme
Uniformidad (1) .....	1 a 1,25.	1 a 1,5.	1 a 2.

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

Cuadro número 4

Tipo envase denominación (conservas de espárragos)	Peso mínimo, producto escurrido en gramos	Peso mínimo, contenido agua y fruto en gramos
3 1/3	2.050	3.050
1 1/2	850	1.250
1/1	600	840
3/4	440 (1)	615
1/2	400 (2)	370
2/5	190	295
1/4	130	200

(1) Para espárragos cortos

(2) Para yemas, cortados y tallos.

Cuadro número 5

## CARACTERISTICAS DE CADA CATEGORIA PARA CONSERVAS DE ESPARRAGOS

Factores	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Líquido .....	Líquido o ligeramente opalescente.	Practicamente limpio o de color amarillo o verde típico ligeramente opalescente.	Opalescente.
Sedimentos .....	Máximo del quince por ciento.	Máximo del veinte por ciento.	Máximo del veinticinco por ciento.
Color .....	Normal, sin sombras pardas.	Normal, con una tolerancia de sombras pardas del diez por ciento.	Normal, con una tolerancia de sombras pardas del veinte por ciento.
Longitud .....	Uniforme.	Diferencia máxima entre la mayor y la penúltima pieza del cinco por ciento.	Diferencia máxima entre la mayor y la penúltima pieza del diez por ciento.

Factores	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Fibrosidad y dureza .....	Puntas o yemas, exentas; espárragos cortos, 1/6 de su longitud; espárragos enteros, 1/3 de su longitud.	Puntas o yemas, exentas; espárragos cortos, 1/5 de su longitud; espárragos enteros, 2/5 de su longitud; espárragos cortados, veinte por ciento del total de unidades.	Puntas o yemas exentas; espárragos cortos, 1/4 de su longitud; espárragos enteros, 1/2 de su longitud; espárragos cortados, veinte por ciento del total de unidades; tallos de espárragos, treinta por ciento del total de unidades.
Defectos tolerables .....	Exenta en general: tolerancia del diez por ciento para ataques de insectos que no afecten a la presentación de conjunto.	Veinte por ciento.	Treinta por ciento.

Cuadro número 6

**CLASIFICACION POR CATEGORIAS COMERCIALES DE CONSERVA DE ALCACHOFA**

Factores	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Líquido .....	Límpido.	Ligeramente opalescente.	Opalescente.
Color: ausencia de defectos .....	Practicamente exentos.	Buena selección.	Cumpliendo condiciones mínimas.
Calibre: número de piezas por kilogramo .....	12 ó más.	10 a 12.	8 a 10.
Fibrosidad: número de piezas afectadas .....	Exento.	Diez por ciento.	Veinte por ciento.
Homogeneidad (Relación de) .....	1 a 1,5.	a 1,5.	1 a 2.

Cuadro número 7

**PESO NETO Y ESCURRIDO PARA CONSERVA DE CORAZONES DE ALCACHOFA**

Peso en gramos

Formato	Peso neto	Peso escurrido
5/1	—	—
3/1	1.650	1.800
1 1/2	—	—
1/1	825	550
1/2	415	275
1/4	200	130

Cuadro número 8

**PESO NETO Y ESCURRIDO PARA CONSERVA DE FONDOS DE ALCACHOFAS**

Peso en gramos

Formato	Peso neto	Peso escurrido
1/1	840	440
1/2	420	220
1/4	210	110