

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 23 de julio de 1966 por la que se modifica la de 8 de junio de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 3 de julio), modificada a su vez por la de 28 de julio de 1965 («Boletín Oficial del Estado» del 3 de agosto) sobre normas reguladoras para la exportación de frutos cítricos.

Ilustrísimos señores:

Siendo previsible una importante modificación durante la próxima campaña de las actuales normas internacionales de calidad, pero resultando igualmente necesario reajustar en algún punto concreto las normas españolas aprobadas por la Orden de 8 de junio de 1963, modificada por la de 28 de julio de 1965, de acuerdo con lo que aconseja la experiencia adquirida en cuestiones que no afectan a las normas internacionales vigentes, se considera oportuno establecer las siguientes modificaciones a la referida Orden, sin perjuicio de que en su día, una vez se lleve a cabo la modificación de las normas internacionales de calidad, se publique una nueva Orden con el texto refundido de las que hayan de regular la exportación española de frutos cítricos.

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

Primero.—La Orden de 8 de junio de 1963, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de 3 de julio, modificada por Orden de 28 de julio de 1965 («Boletín Oficial del Estado» del 3 de agosto), por la que se dictaron las normas reguladoras de la de la exportación de frutos cítricos, queda modificada en la forma que a continuación se indica:

SECCIÓN PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

Apartado II.—Características de calidad

Epígrafe B). Se suprime la expresión «conservando el cáliz». Epígrafe D). Características de madurez.

El párrafo tercero de este epígrafe queda redactado de la siguiente forma: «Se autoriza la coloración forzada para todas las variedades de naranjas, así como para las satsumas y clementinas, que en todo caso deberán tener una relación E/A mínima de 5,5.»

Queda suprimido el último párrafo de este epígrafe:

Apartado VII.—Embalaje

Se modifica íntegramente como sigue:

«Se autorizan los embalajes que a continuación se detallan:

I. Naranja dulce, limón, mandarina, clementina y satsuma:

a) Caja standard de madera para 30 kilos de fruta:

Medidas externas: 660 por 308 por 308.

Despiece:

Dos testeros de 295 por 17 milímetros.

Un centro de 295 por 305 por 17 milímetros.

Cuatro lados de 128 por 660 por ocho milímetros.

Tres fondos de 80 por 660 por ocho milímetros.

Cuatro tapas de 55 por 660 por siete milímetros.

Tres barrotillos de 280 por 30 por cinco.

El espesor de los testeros y centro podrá reducirse a 16 milímetros, en cuyo caso la longitud de la caja será de 650 milímetros.

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

Medidas externas: 260 por 195 por 570.

Despiece:

Dos testeros de 260 por 195 por 262 milímetros.

Un centro de 260 por 205 por 15 milímetros.

Dos lados de 175 por 570 por seis milímetros, cuatro lados de 80 por 570 por seis milímetros.

Tres fondos de 70 por 570 por seis milímetros o dos fondos de 100 por 570 por seis milímetros.

Cuatro tapas de 50 por 575 por cinco milímetros o tres tapas de 70 por 575 por cinco milímetros.

Tres barrotillos de 250 por 20 por cuatro milímetros.

c) Caja standard alambrada de 30 kilos de fruta de las siguientes:

Medidas externas: 660 por 308 por 308 milímetros.

Medidas internas: 608 por 300 por 300 milímetros.

d) Caja armada de madera para 22/24 kilos de fruta, según calibres, con las siguientes medidas:

Medidas externas: 300 por 300 por 490.

Despiece:

Dos testeros de 300 por 20 milímetros y testa de dos piezas unidas por barrotillos. Las tapas de chapa, de madera alambrada.

Ocho lados iguales de chapa cosida con alambre de acero flexible de dimensiones 140 por 490 por tres milímetros, o por cuatro milímetros cuando se trate de madera de pino o de chopo aserrado.

e) Caja armada tipo «pallet» para 15/17 kilos.

Dimensiones exteriores: 300 por 300 por 400 milímetros.

f) Caja de cartón para 17 kilos de fruta, de forma paralelepípeda, compuesta de chapa de cartón kraft, con módulos de cartón ondulados. Puede ser de estructura sencilla y con las siguientes:

Dimensiones interiores: 300 por 260 por 440 milímetros.

g) Bandeja abierta para 20, 15, 10 y cinco kilos de frutas.

Estos envases podrán ser de cartón, en cuyo caso llevarán tapa.

h) Sacos de malla de hasta 25 kilos.

i) Para mandarinas, clementinas y satsumas, además de los anteriores, podrán utilizarse los siguientes:

1) Bandeja para 12 kilos de fruta, con las siguientes características:

Dos testeros de 290 por 110 por 10 milímetros.

Un centro de 290 por 110 por 10 milímetros.

Dos lados de 610 por 100 por seis.

Tres fondos de 610 por 80 por cinco.

Tres tapas de 610 por 80 por cinco.

Dos piezas de unir de 280 por 25 por cuatro.

En la altura de testeros y centro podrá existir una tolerancia de 10 milímetros en más o en menos, según el tipo de fruta.

2) Bandeja o caja para 15 kilos de fruta, cuyas medidas interiores son de 630 por 295 por 150 milímetros.

3) Caja de 4,100 kilos (nueve libras), con las siguientes características:

Dos testeros de 206 por 138 por 10 milímetros.

Dos lados de 302 por 128 por ocho milímetros.

Tapa y fondo de dos piezas, cada una de 302 por 97 por siete milímetros.

4) Envases de lujo-cajitas de cartón, exclusivas para las clases extra y primera, y cuya fruta sea de calibre mínimo de 55 milímetros, con un contenido máximo de dos kilos.

Los envases de los grupos a), b), c), d), e), f), i-1), i-2) e i-3) podrán utilizarse tanto para la vía marítima como la terrestre; igualmente podrán utilizarse ambos medios de transporte para los envases del grupo i-4), siempre que éstos vayan protegidos en caja de madera.

Tanto la naranja como los diferentes tipos de mandarina empacquetadas en bandejas abiertas podrán tener fruta en ramilletes.

II. Pomelo:

a) Caja standard para 25 kilos.

b) Media caja para 12,5 kilos.

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

d) Cajas de cartón para 15/18 kilos.

Otros tipos de envases no especificados en esta Orden podrán ser admitidos a inspección en origen por el SOIVRE, a título de ensayo, previa autorización del Presidente de la Comisión Consultiva de Frutos Cítricos, oída ésta, y a la vista del informe técnico del SOIVRE respecto a la aptitud del embalaje para la exportación de frutos cítricos.»

Apartado VIII.—Marcado

Párrafo d) Características comerciales.

Queda redactado como sigue:

«— Calibre.

— Número de referencia y número de frutos para la mercancía envasada.

— Categoría comercial.

Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior, que podrá delegar en el Subdirector general de Inspección y Normalización, para eximir de este marcado en determinados casos, cuando la situación de los marcados así lo aconseje.»

SECCIÓN SEGUNDA.—INSPECCIÓN**Apartado III.—Inspección de origen, puesto fronterizo.**

El párrafo séptimo quedará redactado de la siguiente forma:

«La fruta rechazada permanecerá inmovilizada veinticuatro horas después de la salida del medio de transporte, salvo que, a juicio del SOIVRE, quede debidamente garantizado que aquella fruta no se exportará.»

SECCIÓN CUARTA.—NORMAS ADMINISTRATIVAS**Apartado VIII.—Normas especiales**

Se añade un tercer párrafo, que dirá lo siguiente:

«Igualmente se faculta a la Dirección General de Expansión Comercial para dictar normas aclaratorias e interpretativas de la presente disposición, y a la de Comercio Exterior para cuantas medidas se refieran a su ejecución.»

Lo que comunico a VV. II. a los efectos oportunos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 23 de julio de 1966.

GARCIA-MONCO

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

ORDEN de 23 de julio de 1966 por la que se aprueban las normas para la exportación de plátanos de las islas Canarias.

Ilustrísimos señores:

La gran experiencia adquirida por el SOIVRE en lo referente a calidad, presentación y transporte del plátano de Canarias desde su creación en 1934, a partir de cuya fecha el citado fruto está sometido a su inspección.

La evolución que ha sufrido últimamente la presentación comercial del plátano insular, siguiendo la trayectoria del comercio mundial bananero.

La conveniencia de adaptar la legislación española a las directrices establecidas en los protocolos de la Comisión Económica para Europa en lo referente a normalización comercial de productos perecederos, aconsejan actualizar las normas de calidad del referido fruto canario, con independencia de las facultades conferidas a la CREP en el Decreto vigente de 29 de enero de 1954.

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

I. Definición

La presente norma se refiere exclusivamente a los plátanos cultivados en las provincias de las islas Canarias (de la especie *Musa Sinensis* o Cavendish, variedad enana o canaria) destinados a su consumo en estado fresco.

II. Características de calidad**a) GENERALIDADES**

Este capítulo tiene por objeto definir las características y condiciones de los plátanos frescos en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

Los frutos pueden presentarse en racimos enteros o en manos separadas del raquis («desmanillados»).

b) CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

Del fruto («dedo»).—Deben ser enteros y normalmente constituidos. Sanos y exentos de parásitos o enfermedades que puedan perjudicar su presentación o comestibilidad. Limpios, sin residuos de tratamientos y carentes de restos florales. Exentos de heridas, roces importantes, magulladuras, así como alteraciones producidas por temperaturas excesivamente altas o bajas. La longitud mínima será de once centímetros, medidos desde la inserción del pedúnculo hasta el ápice, en la parte cóncava.

Deberán presentarse con un grado de madurez comercial adecuado para soportar el transporte y llegar a destino con las condiciones requeridas.

De las «manos».—Deberán ser enteras y estar constituidas por frutos de tamaño uniforme.

El corte será limpio, sin presentar signos de desecación o alteraciones importantes.

Del racimo.—Serán enteros, no deformes, sin separación exagerada entre las manos. El corte del raquis será limpio, sin presentar signos de desecación o alteraciones importantes.

III. Categorías comerciales

Los plátanos exportables podrán presentarse en racimos o manillas, y se dividirán en dos categorías comerciales, que se denominarán primera y segunda, y cuyos símbolos distintivos serán: I y II, respectivamente.

CATEGORÍA PRIMERA (I)

a) **En racimos.**—Los racimos de esta categoría habrán de ser:

1. Con las manos bien formadas, uniformes y regularmente distribuidas en el raquis.

2. La longitud de los dedos tendrá como mínimo catorce centímetros de largo, medidos como se indicó en el capítulo II.

3. Las manos serán completas, pero se tolerará la falta de hasta dos dedos en una mano y un máximo por racimo del 3 por 100 del total de dedos.

4. Podrán presentar rozaduras leves que no afecten a más de dos manos, como asimismo cualquier otro pequeño defecto que sólo alcance a su presentación.

5. El peso mínimo de los racimos será de 20 kilogramos.

b) **En «manos»:**

1. Las manos estarán bien formadas.

2. Tendrán un mínimo de diez dedos.

3. Estarán constituidos por frutos de forma y tamaño uniforme.

4. No faltará más de un dedo entresecado por mano, y un máximo de cuatro de éstos por caja.

5. Podrán presentar rozaduras leves o cualquier otro pequeño defecto de piel que no afecte a más de dos manos por caja.

6. Para completar el peso del envase se autorizará solamente una mano con un mínimo de cuatro dedos.

CATEGORÍA SEGUNDA (II)

En esta categoría se incluirán los racimos o manos de plátanos de calidad comercial aceptable que no puedan ser clasificados en la categoría primera, debiendo reunir las siguientes condiciones:

a) **En racimos:**

1. Podrán tener la primera mano moderadamente deformada.

2. La longitud mínima de los dedos será de 11 centímetros, medida como se indicó en el capítulo II.

3. En las manos que integran el racimo podrán faltar hasta tres dedos en una de ellas y hasta un máximo por racimo del 5 por 100 del total de dedos que la integran.

4. Podrán tener rozaduras o cualquier otro defecto de piel que no perjudique gravemente su presentación.

5. Algunos frutos podrán presentar moderado defecto de desarrollo.

6. El peso mínimo será de 16 kilogramos.

b) **«En manos»:**

1. Las manos podrán presentar algunos defectos de mala formación.

2. Tendrán al menos ocho dedos cada una.

3. Podrán presentar algunos frutos con moderados defectos de desarrollo.