

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.

4. Los frutos podrán presentar algunos defectos de piel o rozaduras.

5. No podrán faltar más de ocho dedos entresacados por caja ni más de dos por mano.

6. Para completar el peso de la caja se admitirá una mano con un mínimo de tres dedos.

IV. Tolerancias

I. CATEGORÍA I

El 10 por 100 en número de los racimos o cajas podrán no responder a las características señaladas, pero si cumplirán las de la categoría II.

II. CATEGORÍA II

El 10 por 100 en número de los racimos o cajas pueden no responder a su categoría, pero serán siempre apropiados para su normal comercialización.

V. Embalaje y presentación

1. HOMOGENEIDAD

Las partidas serán de la misma variedad, categoría y forma de presentación.

2. ACONDICIONAMIENTO

a) En racimos:

a.1) Las manos que lo requieran estarán protegidas entre sí mediante tacos formados por una envoltura de papel suave, resistente, no impreso, conteniendo en su interior material adecuado para amortiguar las presiones externas.

a.2) El racimo se presentará envuelto en una colchoneta formada por papel kraft u otro material adecuado y relleno de un producto de calidad y cantidad tales que formen una defensa suficiente.

a.3) El atado se hará por cualquier material que dé al conjunto suficiente resistencia y no produzca cortes.

a.4) En la penúltima mano, y sujeto al raquis del racimo, llevará un cabo al menos de cinco milímetros de diámetro suficientemente fuerte para resistir el peso del racimo y formando un lazo que asome al exterior.

a.5) Para compensar las mermas naturales por deshidratación durante el transporte, los racimos tendrán en el momento del embarque un sobrepeso respecto al marcado de un 2 por 100, con un mínimo de 500 gramos en el período comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de mayo, y del 3 por 100, con un mínimo de 750 gramos, durante el resto del año.

b) En «manos»:

b.1) El envase tipificado será la caja de cartón en forma telescópica, con resistencia suficiente a la presión y a la humedad, provistas de orificios para la ventilación.

b.2) La capacidad de la caja será de 12 kilogramos netos.

b.3) Dentro de ellas las manos se dispondrán en forma denominada de «bola».

b.4) Las «manos» estarán colocadas de forma que se evite todo movimiento interior.

b.5) Para compensar las mermas naturales durante el transporte, las cajas llevarán durante todo el año un sobrepeso mínimo de 400 gramos.

b.6) De conformidad con la CREP, el SOIVRE podrá admitir otros tipos de envases y formas de acondicionamiento de carácter de ensayo.

VI. Marcado

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

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del exportador o número de la firma en el registro de exportadores y marca correspondiente.

2. NATURALEZA DEL PRODUCTO

«Plátanos» o «Bananas», solamente en el caso de ir envasados en cajas.

3. ORIGEN DEL PRODUCTO

Canarias.

4. CARACTERÍSTICAS COMERCIALES Y PESO

En el caso de racimos, deberá marcarse en el corte del raquis y en su envoltura el peso neto de exportación expresado en números enteros de kilogramos. Cuando se trate de fruta desmanillada se indicará asimismo el peso neto de exportación sobre la caja.

En ambos casos se marcará la categoría comercial sobre la parte exterior del bulto con caracteres destacados. No obstante, se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior, que podrá delegar en el Subdirector de Inspección y Normalización para eximir de este marcado en determinados casos, cuando la situación de los mercados así lo aconsejen.

SECCION SEGUNDA: INSPECCION

I. Normas generales

1) La inspección del plátano para la exportación es obligatoria, y se realizará por el personal técnico del SOIVRE en los puertos que por la Dirección General de Comercio Exterior se determinen.

2) Las inspecciones se solicitarán del SOIVRE por el interesado o persona por él autorizada en los puertos y centros de inspección habilitados al efecto, debiéndose acompañar una declaración que especifique el nombre de la Empresa, el del almacén, el número de bultos y clasificación de pesos de los mismos, categoría comercial, interés para el perfecto control de la fruta.

3) Cuando una partida fuere 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. Siempre que sea posible esta segunda inspección se verificará por un técnico del SOIVRE de superior categoría al que intervino en la primera.

4) La inspección no se considera definitiva hasta la salida del vehículo en que se pretenda exportar la partida inspeccionada; el SOIVRE entre tanto podrá realizar cuantas revisiones estime convenientes para una mejor garantía de la calidad del producto.

5) 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.

6) Las infracciones a estas normas serán sancionadas de acuerdo con el Decreto de 27 de febrero de 1964.

II. Puntos de inspección

A) INSPECCIÓN EN ALMACENES

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 de la preceptiva inspección en el puerto o frontera.

B) INSPECCIÓN EN PUERTOS

La inspección se realizará en los puertos de Canarias donde se halle establecido el SOIVRE, teniendo una validez máxima de cuarenta y ocho horas hasta el embarque.

C) INSPECCIÓN EN FRONTERAS

La inspección en puertos será válida en frontera, salvo cuando la duración o las condiciones de transporte hayan sido tales que hagan sospechar daños en las normas de conservación de la fruta.

D) INSPECCIÓN DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

Compete al SOIVRE el exigir el cumplimiento de las normas que se dictan sobre los medios de transporte. Quedando, por tanto, facultado para rechazar aquellos que no reúnan las características exigidas.

SECCION TERCERA: TRANSPORTE

I. Elección de transporte

El importador que compre la fruta FOB podrá elegir libremente el medio de transporte, siempre que renuncie de forma expresa ante el SOIVRE a cualquier reclamación que por motivo del transporte pudiera ocasionársele.

En los demás casos el medio de transporte se ajustará a las condiciones técnicas que a continuación se mencionan:

II. Condiciones de transporte marítimo

Se considerarán los dos casos siguientes:

1) Duración del viaje superior a tres días. En este caso, y para buques solamente ventilados, éstos desarrollarán una velocidad mínima de 14 nudos.

Estarán dotados de ventilación forzada capaz para una renovación mínima de aire a bodega vacía de 30 veces por hora y de 70 veces a bodega llena, con distribución uniforme por medio de elementos adecuados.

En buques climatizados la temperatura no deberá ser inferior a 12,5° C., mantendrán una humedad relativa de 85-90 por 100 y la proporción de anhídrido carbónico no sobrepasará el 3 por 100.

2) Duración del viaje inferior a tres días.

Para mercados cercanos a Canarias podrán utilizarse buques que desarrollen velocidades inferiores a las señaladas anteriormente. Estarán provistos de ventilación suficiente para garantizar, a juicio del SOIVRE, la buena conservación de la fruta durante la travesía.

III. Acondicionamiento en bodega

El plano de bodega deberá estar acondicionado de tal manera que la estiba se haga sobre una superficie llana y horizontal. Las cuadernas y amuradas de los barcos estarán provistas de madera y tablonos apropiados.

IV. Incompatibilidad de cargas

No se permitirá la carga en bodegas que no estén debidamente limpias y totalmente libres de mercancías que por sus emanaciones o por ellas mismas puedan perjudicar la fruta en su calidad o presentación.

V. Normas para la estiba

La estiba se hará en forma tal que se eviten desplazamientos de la carga dificultades en la ventilación y presiones excesivas o recalentamientos.

Para ello, los racimos en paquetes no se podrán estibar a más de siete de alto, y las cajas, a nueve, salvo que el SOIVRE estime que puede permitirse la modificación de estos límites en relación con las características del buque y el destino de los plátanos.

El SOIVRE señalará en cada caso las aberturas de ventilación y espacios vacíos que haya de dejar en la estiba, teniendo en cuenta las características de los buques y de la fruta.

No se podrán colocar bultos a menos de tres metros de cualquier mamparo de un buque que presente síntomas de desprendimiento de calor.

La carga en cubierta sólo será autorizada cuando no exista hueco idóneo bajo la misma, a petición de la CREP y bajo su exclusiva responsabilidad, previa conformidad del SOIVRE.

VI. Plazo de carga

Los buques podrán realizar carga de plátanos en uno o varios puertos canarios, pero desde la iniciación de la misma hasta la salida no podrán transcurrir más de veinticuatro horas por puerto.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior para dictar las disposiciones complementarias de estas normas.

DISPOSICION FINAL

Esta Orden entrará en vigor el día 1 de enero de 1966.

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

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

RESOLUCION de la Dirección General de Protección Civil por la que se efectúan traslados de varios funcionarios de la misma.

En virtud de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 10 de abril de 1962 y del artículo 17 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, y de acuerdo con lo dispuesto en la norma novena de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 14 de mayo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» número 123), se destinan:

Como segundo Jefe Local de Protección Civil de Burgos, a don Rafael Molina Saiz, que desempeñaba el cargo de segundo Jefe Provincial de Protección Civil de Almería.

Como segundo Jefe Local de Protección Civil de Oviedo, a don Jacinto Insunza Fernández, que desempeñaba el cargo de Adjunto al segundo Jefe Local de Protección Civil de la misma.

Madrid, 14 de julio de 1966.—El Director general, Ramón Pardo de Santayana y Suárez.

MINISTERIO DE HACIENDA

ORDEN de 22 de junio de 1966 por la que se nombra Abogado del Estado a don Rafael Orbe y Cano con el número de Registro Personal A10HA305.

Ilmo. Sr.: El día 15 del actual ha fallecido el Abogado del Estado don Luis Benítez de Lugo y Reymundo, número de Registro de Personal A10HA021 y, como consecuencia, se produce una vacante en el Cuerpo de Abogados del Estado que procede sea cubierta, nombrando para ella al primero de los señores que integran el Cuerpo de Aspirantes, don Rafael Orbe y Cano, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 111 del Reglamento Orgánico de la Dirección General de lo Contencioso y del Cuerpo de Abogados del Estado de 27 de julio de 1943, modificado por Decreto de 11 de junio de 1948.

Y teniendo en cuenta que según la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado—texto refundido aprobado por Decreto de 26 de julio de 1957 y la Orden Circular de la Presidencia del Gobierno de 5 de octubre del mismo año—corresponde a este Ministerio la competencia para nombrar a