

En el artículo décimo se encomienda al Ministerio de Educación y Ciencia la elaboración de las medidas complementarias sobre medios didácticos, inspección, pruebas y, en general, todas aquellas que se consideren necesarias para el desarrollo del citado Decreto y para la implantación gradual de la reforma en los términos previstos en el Decreto 2459/1970, de 22 de agosto.

En su virtud, este Ministerio ha dispuesto:

**Primero.—Profesorado de la Educación General Básica.**—Para impartir el quinto curso de Educación General Básica en los distintos tipos de Centros, el Profesorado deberá reunir los requisitos señalados en el artículo segundo, uno y dos del Decreto.

Excepcionalmente podrán impartir también las enseñanzas correspondientes a los cuatro primeros cursos en los Centros docentes no estatales aquellas personas que, sin poseer la titulación necesaria, la han impartido durante el curso académico 1970-71.

**Segundo.—Incorporación y promoción del alumnado.**—A comienzo del próximo año académico 1971-72 se incorporarán a los cinco primeros cursos de Educación General Básica los siguientes alumnos:

a) Al primer curso los que cumplan seis años de edad dentro del año natural en que comience el año académico 1971-72 y todos aquellos alumnos que por cualquier circunstancia no hayan estado escolarizados y en la exploración inicial no superen los niveles de este primer curso.

b) A los cursos segundo, tercero y cuarto se incorporarán los alumnos que en el año académico 1970-71 hayan seguido los estudios correspondientes a primero, segundo y tercer curso de Educación General Básica, así como todos aquellos alumnos que por cualquier circunstancia no hayan estado escolarizados y en la exploración inicial acrediten el nivel correspondiente sin sobrepasar el límite de edad de cada curso.

c) Al quinto curso de Educación General Básica, los alumnos que en el año académico 1970-71 hayan seguido el cuarto curso de este nivel o no hayan superado las pruebas de promoción del quinto curso de Enseñanza Primaria o el primero del Bachillerato y tengan que repetir curso. Estos últimos, en el caso de que no opten por realizar el quinto curso de Educación General Básica, podrán acogerse durante dos cursos académicos a las convocatorias por enseñanza libre que previene la disposición transitoria primera, párrafo dos, de la Ley General de Educación. Transcurridas las cuatro convocatorias correspondientes, los alumnos que no hubiesen superado las pruebas y deseen continuar estudios deberán seguirlos por los nuevos planes, mediante la adaptación que el Ministerio determine.

d) Los alumnos que en el año académico 1970-71 hayan seguido las enseñanzas de quinto curso de Educación General Básica en los Centros oficialmente autorizados para impartir dicho curso con carácter experimental, o tengan aprobado el primer año de Bachillerato, podrán incorporarse indistintamente al sexto de Educación General Básica en los Centros autorizados para impartirla, con carácter experimental, al segundo curso de Bachillerato, o excepcionalmente al sexto de Enseñanza Primaria.

e) Seguirán los cursos sexto, séptimo y octavo de Enseñanza Primaria los alumnos que hayan superado las pruebas de promoción de quinto, sexto y séptimo curso respectivamente.

Los que hayan superado las pruebas de quinto curso de Enseñanza Primaria podrán también incorporarse al sexto curso de Educación General Básica en los Centros autorizados para impartirlo a título experimental.

**Tercero.—Enseñanza y evaluación continua.**—1. Las enseñanzas de los cinco primeros cursos de Educación General Básica se impartirán de acuerdo con los principios generales de las orientaciones generales y normas pedagógicas aprobadas por este Ministerio por Orden ministerial de 2 de diciembre de 1970 (Boletín Oficial del Estado de 8 de diciembre), que servirán a título indicativo para la programación de las actividades concretas de cada curso.

2. El rendimiento de los alumnos de los cinco primeros cursos de Educación General Básica y del sexto experimental se comprobará mediante el sistema y normas de la evaluación continua.

3. El Profesorado podrá proponer a la Dirección de los Centros y de acuerdo con los resultados de la evaluación continua, la promoción a cursos superiores de los alumnos cuyo aprovechamiento lo permita, hasta los límites de edad correspondientes.

**Cuarto.**—Se faculta a la Dirección General de Ordenación Educativa para dictar las normas complementarias que consi-

dere convenientes para el desarrollo y aplicación de lo dispuesto en la presente Orden ministerial.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos,  
Dios guarde a V. I.  
Madrid, 15 de julio de 1971.

VILLAR PALASI

Ilmo. Sr. Director general de Ordenación Educativa.

## MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 20 de julio de 1971 por la que se regula la exportación de tomate fresco.

Ilustrísimo señor,

La experiencia recogida hasta la fecha en la exportación de tomate fresco aconseja mantener, respecto del tomate de tipo liso, el sistema de regulación de envíos, de tal manera que se garantice la adecuación de la oferta a la demanda en función de un rendimiento razonable para el sector productor-exportador. En cuanto al tomate acanalado, acostillado o muchamuel, sus diferencias específicas con el tomate liso y la especialidad de sus mercados de destino justifican para él un tratamiento diferenciado que, garantizando la no interferencia con la comercialización tradicional de nuestro tomate liso, posibilite su presencia en mercados típicamente consumidores de esta variedad, que de otro modo seguirían siendo aprovechados por la competencia exterior.

Finalmente se mantienen y refuerzan los criterios cualitativos ya introducidos en la Orden de 24 de marzo de 1970, potenciando al mismo tiempo la actuación de las Comisiones Consultivas en el exterior a fin de conseguir que la Administración Central disponga del mayor número de elementos de juicio sobre los mercados en su acción de regulación de la exportación.

Por todo ello, a propuesta de la Dirección General de Exportación, previo informe de la Secretaría General Técnica de este Ministerio y oído el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, tengo a bien disponer lo siguiente:

### SECCIÓN PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

#### I. Definición del producto

La presente norma afecta a los frutos frescos de las variedades de tomate (*Lycopersicon Esculentum*, Mill.), destinados a ser entregados al consumidor en estado natural.

#### II. Características de calidad

##### A) Generalidades:

Este capítulo tiene por objeto definir las características y condiciones que deben reunir los tomates frescos destinados a la exportación en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

##### B) Características mínimas:

Los tomates deben ser:

- Enteros.
- Sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).
- Limpios (sin residuos de productos de tratamiento).
- Desprovistos de humedad exterior anormal.
- Carentes de olor o sabor extraño.

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

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

- En viraje.

La fruta habrá completado su desarrollo y presentará al exterior una tonalidad entre amarilla y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de la superficie del mismo. El símbolo distintivo será una «V».

— Anaranjado o pintón.

El tomate presentará una tonalidad que puede variar entre los colores rosa y rojo anaranjado, en una extensión que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo será una «X».

— Rojo o maduro.

La fruta alcanzará una coloración variable entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso, la pulpa debe ser firme y consistente. El símbolo será una «M».

Teniendo en cuenta la época del año, los medios de transporte y la demanda de los mercados, el SOIVRE señalará el grado de madurez que debe exigirse al tomate exportable.

Como excepción, se admitirá la exportación del tomate verde, siempre que haya alcanzado su completo desarrollo, para aquellos mercados que así lo soliciten y previamente se autorice por la Dirección General de Exportación, a través del SOIVRE. El símbolo de estos frutos será «VV».

### III. Calibrado

El calibrado es obligatorio para todos los tomates y estará determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Los tomates se calibrarán según las escalas siguientes:

Denominación	Diámetro máximo transversal
«Pa» .....	De 35 milímetros incluidos a 40 milímetros excluidos.
«MMM» .....	De 40 milímetros incluidos a 47 milímetros excluidos.
«MM» .....	De 47 milímetros incluidos a 57 milímetros excluidos.
«M» .....	De 57 milímetros incluidos a 67 milímetros excluidos.
«G» .....	De 67 milímetros incluidos a 77 milímetros excluidos.
«GG» .....	De 77 milímetros incluidos a 87 milímetros excluidos.

### IV. Categorías comerciales

Los tomates exportables podrán ser lisos o asurcados y se dividirán en tres categorías comerciales, que se denominarán «extra», «primera» y «segunda». Los símbolos distintivos serán «extra», «I» y «II», respectivamente.

— Categoría extra.

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de la mejor calidad, exentos de defectos, con pulpa firme y reunir las características típicas de la variedad.

Los de forma lisa podrán ser esféricos o discoides y en los asurcados sólo se admitirán aquellos que, teniendo forma regular, los surcos no superen en longitud al tercio de la distancia periférica entre el punto de inserción peduncular y el pistilar.

Los tomates asurcados correspondientes al calibre más alto no pueden ser clasificados en la categoría extra.

Tolerancias: Se admitirán en cada bulto un cinco por ciento en número o en peso de frutos no correspondientes a la categoría, pero que reúnan las características de la inmediata inferior (categoría I), permitiéndose los siguientes defectos:

a) Hasta un dos por ciento de:

- Deficiencias de coloración poco acusadas.
- Ligeras heridas cicatrizadas.
- Frutos levemente afectados por el sol o el granizo.

b) Hasta un cinco por ciento de:

- Pequeños defectos de piel que no afecten a la pulpa.
- Ligeras deformaciones.
- Daños originados por insectos o enfermedades.

En todo caso, los defectos de piel no podrán exceder, en conjunto y en cada fruto, de dos centímetros de longitud los de forma alargada, y de un centímetro cuadrado los demás.

c) La tolerancia en calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos, sin que nunca puedan incluirse frutos de diámetro inferior a 35 milímetros.

d) La acumulación de tolerancia de toda índole no podrá superar el 10 por 100.

— Categoría primera.

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, de pulpa suficientemente firme y reunir las características típicas de la variedad. Estarán exentos de defectos graves.

Los de forma lisa podrán ser esféricos o discoides, y los asurcados deberán tener forma regular.

Podrán ser admitidos defectos leves, tales como ligeras deformaciones y deficiencias en la coloración. Además se admitirán pequeños defectos de piel, ligeros ataques de sol, de granizo o frío, daños leves originados por insectos o enfermedades, ligeras heridas cicatrizadas y magulladuras leves. En todo caso, la superficie total de estos últimos defectos no puede exceder de dos centímetros de longitud para los de forma alargada y de un centímetro cuadrado para los demás.

Tolerancias: Se admite en cada bulto un 10 por 100 en número o en peso de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero sí las de la inmediata inferior (categoría II). Se permitirán los defectos siguientes:

a) Hasta un 5 por 100 de:

- Rozaduras cicatrizadas, pero siempre inferiores a tres centímetros de longitud.
- Frutos ligeramente ahuecados («Zocates»),
- Deformaciones poco acusadas.
- Deficiencias de coloración poco pronunciadas.
- Frutos afectados por el sol, el frío y el granizo.

b) Hasta un 10 por 100 de:

- Manchas de transición que desaparezcan en la madurez.
- Frutos con grado de madurez diferente al señalado en el envase.
- Defectos de piel que no afecten a la pulpa.
- Pequeños daños poco profundos, originados por insectos o enfermedades y que no afecten a la conservación del fruto.

En todo caso, los defectos no podrán exceder en conjunto y en cada fruto de tres centímetros de longitud en los de forma alargada y de dos centímetros cuadrados para los demás.

c) La tolerancia de calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos, sin que puedan admitirse frutos de diámetro inferior a 35 milímetros.

d) La suma de tolerancias de toda índole no podrá ser superior al 15 por 100.

— Categoría segunda.

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

Los tomates pueden ser de forma irregular y deben responder a las características mínimas ya definidas en el capítulo II.

Deben ser de bastante consistencia y no presentar heridas sin cicatrizar.

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

Se permitirá la exportación de tomate «Zocate» (hueco) para aquellos mercados que así lo soliciten y previamente se autorice por el SOIVRE con carácter general.

Tolerancias: Se admitirá en cada bulto hasta un 10 por 100 en número o en peso de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero apropiados para el consumo.

Se entenderán como aptos para el consumo aquellos tomates cuya pulpa no se haya alterado ni sufrido daños importantes por ataques de insectos, enfermedades o factores climáticos.

La tolerancia en calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos. En ningún caso se admitirá fruta con calibre inferior a 35 milímetros. La suma de tolerancias no podrá ser superior al 15 por 100.

### V. Embalaje y presentación

A) Homogeneidad:

Cada bulto sólo podrá contener tomates del mismo origen, variedad, calidad, tamaño y grado de madurez.

B) Acondicionamiento:

El acondicionamiento debe asegurar una protección conveniente del producto, debiendo a tal fin estar la mercancía separada del fondo, lados y, en su caso, de la tapa por un medio adecuado.

Los papeles u otras materias utilizadas en el interior de los bultos serán nuevos y no tóxicos. En el caso de que lleven indicaciones impresas, éstas no deben figurar más que sobre la cara exterior para que no estén en contacto con el fruto.

Dentro de los envases, los frutos podrán ir desnudos o envueltos en papel fino (sulfito, seda u otro adecuado).

Cuando los tomates se dispongan en capas dentro de cada envase, se separarán de los fondos y tapas, en su caso, mediante colchonetas de virutilla seca o inodora o cualquier otro medio adecuado.

El interior de los cestos irá forrado a su vez con papel de unos 40 gramos por metro cuadrado, o bien por cartón especial u otro material que sirva de protección a la fruta que contiene.

En los envases de cartón que se autoricen se empleará el mismo sistema de colocación y presentación de la fruta, o bien el acondicionamiento de ésta en celdillas.

#### C) Envases autorizados:

##### a) Se autorizarán los siguientes tipos de envases:

- Cestos para seis kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:
  - = Base mayor o tapa, 44 por 25 centímetros.
  - = Base menor o fondo, 39 por 22 centímetros.
  - = Altura, 15 centímetros.
- Cestos para nueve kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:
  - = Base mayor o tapa, 50 por 32 centímetros.
  - = Base menor o fondo, 41 por 24 centímetros.
  - = Altura, 16 centímetros.
- Cestos para 12 kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones:
  - = Base mayor o tapa, 50 por 32 centímetros.
  - = Base menor o fondo, 41 por 24 centímetros.
  - = Altura, 22 centímetros.

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

Además de los tres tipos de envases indicados anteriormente, se autorizan las bandejas y cajas prismáticas de madera, de base rectangular; con topes para su separación en la estiba y con las mismas capacidades antes señaladas.

También se autoriza el empleo de envases de pasta prensada con alvéolos y las mismas capacidades.

Cuando se trate de envases no previstos en esta orden, el SOIVRE podrá admitir otros en régimen de ensayo.

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

b) Las exportaciones de tomate tipo acanalado, acostillado o muchamiel habrán de realizarse exclusivamente en «bandejas» de 30 por 40 centímetros y altura mínima de 13 centímetros.

Se faculta a la Dirección General de Exportación para autorizar rectificaciones a estas normas técnicas en lo referente a envasado y acondicionamiento en las exportaciones de tomates con destino a Organismos oficiales extranjeros o estatales de compra.

#### VI. Marcado

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

##### A) Identificación:

Nombre del exportador o su número en el Registro de Exportadores y marca correspondiente.

##### B) Naturaleza del producto:

«Tomates».

##### C) Origen del producto:

Zona de producción o denominación nacional, regional o local, con letras de altura no inferior a 13 milímetros.

##### D) Características comerciales:

Categoría comercial, señalada o impresa en la etiqueta o marca comercial, de acuerdo con lo determinado en el párrafo último del capítulo quinto de la sección cuarta.

Indicación de «asurcados», si son tomates de este tipo.

Símbolo del grado de madurez.

Calibre y sus símbolos distintivos.

Para una mayor rapidez y eficacia de la inspección, las indicaciones del apartado D) deberán figurar inscritas sobre una

etiqueta fijada al exterior del envase, sobre la cara lateral opuesta a la que lleve la marca. Dicha etiqueta tendrá una superficie mínima de 40 centímetros cuadrados.

Los envases de tomate de invierno de Canarias que se destinen al mercado nacional deberán ir marcados con la letra «Pa». Dicha marca se hará con tinta indeleble y el tamaño de la letra será como mínimo de cinco centímetros de altura por tres de ancho.

#### SECCIÓN SEGUNDA.—INSPECCIÓN

##### I. Normas generales

1. La inspección del tomate para la exportación, en cuanto se refiere a la aplicación de estas normas, es obligatoria y se realizará por el personal técnico del SOIVRE en los puertos, aeropuertos, estaciones y puntos fronterizos que por la Dirección General de Exportación 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 cestos, las marcas y el detalle de los tamaños y grados de madurez del fruto en el momento de ser empaquetado.

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 considerará 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 las normas de calidad serán sancionadas de acuerdo con el Decreto de 27 de febrero de 1964.

7. A fin de lograr la eficaz regulación de la exportación del tomate fresco de invierno, la Dirección General de Exportación instruirá a los Inspectores Coordinadores de las zonas Canarias y Peninsular para que quede asegurada la necesaria uniformidad en la aplicación de estas Normas de Calidad.

##### II. Puntos de inspección

###### A) Inspección en almacenes:

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

###### B) Inspección en estaciones de origen y tránsito:

1. La inspección se efectuará en las estaciones situadas en las principales zonas productoras o de tránsito que se habiliten para ello, de acuerdo con los medios personales y materiales con que cuente el SOIVRE.

2. Los vagones o camiones autorizados en dichas estaciones, una vez precintados, sólo sufrirán nueva inspección en frontera cuando concurren algunas de las circunstancias siguientes:

a) Quebrantamiento de precinto.

b) Duración del viaje superior a cuarenta y ocho horas.

c) Circunstancias excepcionales, tales como heladas, temporales, etc., que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

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

###### C) Inspección en puertos, aeropuertos y fronteras:

La inspección del tomate fresco de invierno podrá realizarse en todos los puertos, aeropuertos y puntos fronterizos terrestres donde se halle establecido el SOIVRE. La exportación por cualquiera de estos puntos de salida podrá ser suspendida temporalmente por la Dirección General de Exportación cuando las circunstancias lo aconsejen.

D) Inspección del tomate canario transportado por vía marítimo-terrestre:

1. El tomate de las islas Canarias se inspeccionará en los puertos de salida de las mismas, no aplicándose control alguno durante su tránsito por la Península, salvo el necesario para la comprobación de la identidad de cada partida y precintado de los vagones, así como para fines de exclusiva información del SOIVRE. Tales envíos sólo sufrirán nueva inspección en frontera, con validez sobre la de origen cuando concurren algunas de las circunstancias siguientes:

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

E) Inspección en destino:

Este servicio lo realizará el personal técnico del SOIVRE, estableciéndose inspección en los puntos de recepción que por la Dirección General de Exportación se determinen.

Su objeto será:

1.º Informar con la mayor urgencia al Servicio de Inspección de las Exportaciones Agrarias para su ulterior traslado por éste a la Subdirección General de Ordenación de las Exportaciones Agrarias, Delegaciones Regionales y Jefaturas del SOIVRE, sobre las condiciones de llegada del tomate y las del transporte, así como sobre situación de mercados.

2.º Informar simultáneamente sobre los mismos extremos a las Oficinas Comerciales respectivas.

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

F) Inspección en el transporte:

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

#### SECCIÓN TERCERA.—TRANSPORTES

##### I. Medio de transporte

A fin de asegurar la programación de envíos prevista en esta Orden mediante un régimen de transporte igualmente programado, regular y de periodicidad previamente conocida por el exportador, el transporte de tomate de invierno desde las islas Canarias se realizará utilizando básicamente servicios regulares de transporte, en la medida en que éstos existan en cuantía suficiente entre las Islas y los puertos de destino.

Dentro de este régimen, el exportador podrá elegir y contratar libremente, tanto individual como colectivamente, el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que se indican en los correspondientes apartados, sin perjuicio de poder contratar asimismo transporte en buques de paso, con las limitaciones que se expresan en el apartado siguiente.

Con antelación al comienzo de la campaña, las líneas inscritas en el Registro de Líneas Regulares de la Dirección General de Navegación que deseen prestar dicho servicio regular deberán comunicar a la Dirección General de Exportación:

- Nombre de los buques.
- Capacidad frigorífica o climatizada y ventilada. Estas capacidades se darán en cestos de seis kilogramos, suponiendo la carga «palletizada» a un «pallet» de altura o su equivalente a granel.
- Sistema de carga y descarga.
- Itinerario; duración del viaje.
- Frecuencia de las salidas.

Estas líneas se comprometen a no alterar los términos de su declaración sin previa conformidad de las Direcciones Generales de Exportación y Navegación. A tales efectos, constituirán ante la Subsecretaría de Comercio un depósito o aval bancario equivalente al 30 por 100 del valor del flete correspondiente a la capacidad de la carga declarada por cada buque, que quedará afectado al cumplimiento de dichos compromisos.

La carga de tomate fresco de invierno en buques de paso queda limitada a 20.000 cestos de seis kilogramos o su equivalente en otros envases, salvo en el caso de que resulte insuficiente el servicio de transporte regular previsto a juicio de la Dirección General de Exportación.

##### II. Condiciones del transporte marítimo

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

En los buques climatizados, la temperatura mínima no podrá ser inferior a 8,5 grados C, ni superior a los 13,5 grados C. El SOIVRE aconsejará en cada caso la temperatura más adecuada, teniendo en cuenta las condiciones climáticas del medio exterior, la época del año y el grado de madurez de la fruta.

La humedad relativa variará entre el 85 y el 90 por 100, y la proporción de anhídrido carbónico no deberá sobrepasar el 3 por 100.

2. No se establece capacidad mínima de carga para los buques, pero el cargamento con destino a Inglaterra y a los mercados de Europa continental no podrá exceder de 120.000 cestos de seis kilogramos cada uno o su equivalencia en otros envases. Sin perjuicio de ello, y en tanto no exista línea marítima regular entre Canarias y Noruega o Suecia, los buques podrán cargar 30.000 cestos de seis kilogramos, por encima de la cifra indicada para el Reino Unido y Europa continental cuando esta carga suplementaria se destine a Noruega, Suecia o Finlandia exclusivamente, siempre que los cestos vayan marcados de manera que pueda apreciarse claramente su destino final y que sean objeto de una estiba independiente en el buque. La compañía marítima que los transporte garantizará la llegada efectiva del tomate a dichos países en la forma que estime suficiente el SOIVRE y las Delegaciones Regionales de Comercio de Canarias.

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

3. El plano de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera de tal forma que la estiba se haga sobre fondo llano. Las cuadernas y amuras quedarán separadas de la carga con tabloncillos de anchura no inferior a 20 centímetros, con una distancia entre sí que no superará los 10 centímetros.

4. Los barcos estarán dotados de termógrafos, que deberán colocarse en el lugar adecuado que señale el SOIVRE para que registren la máxima temperatura de bodega y que se pondrán en marcha al zarpas del primer puerto de carga de la fruta, precinto con dicho Servicio oficial.

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

La carga se efectuará con los medios adecuados y con los debidos cuidados, para evitar perjuicios a los envases y a la fruta, y no se iniciará en tanto que a juicio del SOIVRE la bodega no reúna las condiciones de medio necesarias.

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

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

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

6. Duración del viaje:

La duración máxima del viaje de los buques de línea regular que transporten tomates, desde la salida del último puerto español al destino, será la siguiente:

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

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

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

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

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

#### 7. Descarga de la fruta:

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

### III. Condiciones de transporte terrestre

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

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

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

### IV. Condiciones de transporte marítimo-terrestre del tomate canario

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

#### SECCIÓN CUARTA.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

##### 1. Organos de regulación

1. En la Oficina Comercial en Londres, para el mercado del Reino Unido, y en el lugar que en cada momento se considere más idóneo de la República Federal Alemana para el mercado continental europeo, y bajo la presidencia del Consejero Comercial, Jefe o Consejero o Agregado Comercial en quien delegue, se constituirán las Comisiones Consultivas para la exportación de tomate fresco de invierno de tipo liso.

Igualmente en el lugar del país que en cada momento se considere más idóneo y bajo la presidencia del Consejero Comercial o Consejero o Agregado Comercial en quien delegue, se constituirá en Francia la Comisión Consultiva para la exportación de tomate fresco de invierno de tipo acanalado, acostillado o muchamiel.

Estas Comisiones Consultivas estarán integradas por el Inspector del SOIVRE que se designe, el Delegado del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en el país correspondiente y dos representantes de los exportadores de cada una de las provincias (Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Murcia y Alicante) que estén concurriendo en el mercado, designados por la Presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

2. Los Presidentes de las respectivas Comisiones Consultivas podrán asimismo designar como miembros de las mismas a las personas, técnicos o representantes de firmas importadoras o distribuidoras que consideren en cada caso conveniente para un mejor conocimiento de la situación del mercado.

3. Estas Comisiones Consultivas podrán reunirse siempre que lo estimen conveniente, y de forma obligatoria, los jueves de cada semana durante la campaña de exportación, debiendo informar por el medio más rápido, en el citado día, a la Dirección General de Exportación y a las respectivas Delegaciones Regionales del Ministerio de Comercio y al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas sobre llegadas de fruta, precios y los volúmenes de absorción del mercado en función de los distintos niveles de cotización que se señalan por la Dirección General de Exportación, de acuerdo con la situación de la demanda y de la posible competencia de oferta de otra procedencia.

4. En las Delegaciones Regionales de Comercio de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Valencia y Murcia radicarán las Comisiones Consultivas para la exportación de tomate fresco de invierno, bajo la presidencia de los Delegados regionales de Comercio respectivos. Su organización y funciones serán las que establece la legislación vigente. La representación oficial

del sector cosechero-exportador será designada por la presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

Las Comisiones Consultivas de Las Palmas y Tenerife, de una parte, y Alicante y Murcia, de otra, podrán reunirse conjuntamente cuando así lo consideren oportuno sus respectivos Presidentes.

Podrán formar parte de estas Comisiones el Delegado provincial del Ministerio de Agricultura o funcionario que éste designe.

5. En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará la Comisión Consultiva para el tomate fresco de verano.

### II. Regulación comercial

#### A) Tomate fresco de invierno tipo liso:

1. La exportación de tomate fresco de invierno tipo liso se iniciará tan pronto como la fruta se encuentre en las debidas condiciones de madurez de acuerdo con el dictamen del SOIVRE y finalizará para la Península a la hora veinticuatro del día 31 de enero de cada año, y para Canarias, a igual hora del día 30 de junio.

2. Las exportaciones quedarán sometidas a regulación, de acuerdo con lo que establece esta Orden, entre la última semana del mes de octubre y la primera del mes de mayo de cada campaña. A estos efectos se considerarán como última semana de octubre y primera de mayo aquellas que tengan como mínimo cinco días del mes respectivo.

3. La Dirección General de Exportación, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, establecerá para cada campaña, antes del 31 de julio, el correspondiente programa ideal de cantidad de exportación semanal.

4. La distribución de las cantidades del programa ideal, tanto entre las zonas como entre los diferentes exportadores, se hará con arreglo a los coeficientes semanales y sobre las bases que apruebe en igual fecha la Dirección General de Exportación, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

En dicha distribución, la Dirección General de Exportación, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, podrá tener en cuenta, además, la situación de la producción, los reembolsos de divisas de las citadas campañas, el grado de permanencia en el mercado de cada firma y las formas de venta.

En la aplicación de los coeficientes individuales, deberá preverse una reserva del 5 por 100 del contingente provincial de cada semana para atender, en su caso, a las peticiones de nuevos cosecheros-exportadores. El reparto de esta reserva se realizará de acuerdo con las normas que dicte la Dirección General de Exportación.

5. Se faculta a la Dirección General de Exportación para delegar en el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas la aplicación del sistema de distribución de cupos de exportación por firmas, sin perjuicio del control que esta Dirección General determine para el cumplimiento de lo establecido.

6. Se faculta a la Dirección General de Exportación para que examinados los informes de las Comisiones Consultivas en el extranjero y las provinciales, así como del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, modifique las programaciones semanales con la elasticidad suficiente, a fin de que las exportaciones puedan adaptarse en cada momento a las conveniencias compatibles de la producción y de los mercados.

7. El SOIVRE llevará un control estricto de las cantidades semanales realmente exportadas por cada provincia, computando en las mismas todos los envíos que se realicen con cargo al cupo de dicha semana. A estos efectos confeccionará un parte semanal de exportaciones por provincias, que remitirá la Dirección General de Exportación a las Delegaciones Regionales de Comercio y al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

8. Quedan excluidos de la contingentación que se establece con arreglo a los artículos anteriores los siguientes envíos:

- Los destinados al Canadá, Estados Unidos y países africanos del Atlántico.
- Los envíos por vía aérea de categoría «extra», cualesquiera que sean sus destinos.

La Dirección General de Exportación establecerá las condiciones en las cuales estos envíos podrán realizarse.

#### B) Tomate fresco de invierno de tipo acanalado, acostillado o muchamiel:

1. La exportación de tomate fresco de invierno de tipo acanalado, acostillado o muchamiel se iniciará tan pronto como la fruta se encuentre en las debidas condiciones de madurez.

de acuerdo con el dictamen del SOIVRE, y finalizará a las veinticuatro horas del día 30 de abril.

2. Los cosecheros-exportadores, agrupaciones de los mismos o cooperativas que justifiquen haber realizado exportaciones de este tipo de tomate podrán acogerse al régimen de exportación que se establece en la presente Orden ministerial en las siguientes condiciones:

2.1. Dichos cosecheros-exportadores, sus agrupaciones o cooperativas habrán de realizar la exportación de este tipo de tomate exclusivamente dentro del régimen administrativo diferenciado que se establezca por la Dirección General de Exportación.

2.2. Se admitirán como únicos mercados de destino Francia e Italia. A dicho efecto, la Dirección General de Exportación adoptará, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, las medidas de control necesarias que garanticen el cumplimiento de esta norma.

2.3. Estos envíos deberán quedar suficientemente diferenciados en cuanto a calibres y tipos de envase, de acuerdo con los hábitos de consumo de los mercados de destino.

2.4. El régimen administrativo aplicable a estas exportaciones será el de licencia por operación o el de licencia abierta, en los términos establecidos por el Decreto 1659/1970, de 4 de junio, admitiéndose únicamente ventas en firme o con participación común en resultados, con mínimo garantizado.

2.5. La Dirección General de Exportación podrá limitar e incluso suspender los envíos de este tipo de tomate cuando el nivel de precios u otras circunstancias del mercado lo aconsejen.

3. Los cosecheros-exportadores, sus agrupaciones o cooperativas que deseen dedicarse en adelante a la exportación de tomate de tipo acanalado, acostillado o muchamiel, deberán solicitarlo antes del 15 de septiembre en cada campaña en las Delegaciones Regionales de Comercio respectivas y de acuerdo con las condiciones que establezca la Dirección General de Exportación, oído el informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

4. El Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas podrá introducir, en el programa ideal a que se hace referencia en el punto 3 del apartado A), tomate fresco de invierno tipo liso, las correcciones necesarias a fin de evitar que las exportaciones de tomate acanalado, acostillado o muchamiel realizadas durante la campaña 1970/71, al amparo de licencias globales de tomate, puedan servir de base para el cupo de tomate liso de la zona peninsular en la campaña 1971/72.

5. El SOIVRE llevará un control estricto de las cantidades semanales realmente exportadas por cada provincia. A estos efectos confeccionará una parte semanal de exportaciones por provincias que remitirá a la Dirección General de Exportación, a las Delegaciones Regionales de Comercio y al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

#### C) Tomate fresco de verano.

La exportación de tomate fresco de verano se iniciará el 1 de mayo y finalizará el 30 de septiembre.

#### III. Expediciones mínimas

Para facilitar las operaciones de inspección, carga y descarga y entrega del tomate en destino, así como para reducir los gastos de exportación, los envíos se ajustarán a las condiciones siguientes:

a) Los números máximos de marcas que se autorizarán a cada firma, de acuerdo con la capacidad exportadora de la misma, serán los siguientes:

	Extra	I	II
Exportadores hasta 200.000 cestos de seis kilogramos netos por campaña .....	2	2	3
Exportadores de 201.000 a 700.000 cestos por campaña .....	2	4	5
Exportadores de más de 700.000 cestos por campaña .....	2	6	7

b) El número de cestos autorizado a exportar a cada firma en un determinado medio de transporte será, como mínimo, de 400 para el Reino Unido y de 200 para cualquier otro mercado. Esta última cantidad se considerará como partida mínima a efectos de inspección.

Cada firma exportadora de tomates deberá presentar en el SOIVRE, quince días antes de iniciar sus envíos, la descripción de cada marca a una categoría comercial determinada. De cada una de dichas marcas se entregarán al SOIVRE diez ejemplares para su distribución entre las diferentes oficinas del Servicio que intervengan en su control.

#### IV. Dimensiones mínimas de las Empresas exportadoras

Con el fin de lograr una mejor distribución y aprovechamiento de los cupos semanales de tomate fresco de invierno tipo liso, se establecen las siguientes dimensiones mínimas de las Empresas exportadoras:

a) Durante la campaña 1971/72, en las provincias de Las Palmas y Tenerife, el cupo mínimo que le asigne a cada Empresa o agrupación de Empresas exportadoras será del 0,40 por 100 del cupo total asignado a cada provincia para toda la campaña.

En la campaña 1972/73, dicho porcentaje se elevará al 0,50 por 100.

b) En las provincias de Alicante y Murcia, se establece para la campaña 1971/72 un mínimo de 75.000 cestos por campaña de exportación. Dicho mínimo se elevará a 100.000 en la campaña 1972/73.

A los efectos del párrafo anterior, las Firmas que no dispongan de un cupo suficientemente elevado para cumplir los mínimos más arriba reseñados podrán agruparse con otras hasta alcanzar dichos mínimos.

#### V. Normas especiales

1. Caso de producirse elevaciones o descensos anormales de temperatura que puedan alterar gravemente la condición del fruto, de un modo generalizado, en una determinada zona productora, la Dirección General de Exportación, a propuesta del SOIVRE y oída la Comisión Consultiva correspondiente y el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, podrá suspender temporalmente la exportación en la zona afectada hasta tanto que la normalidad térmica se haya restablecido y pueda garantizarse la buena condición del fruto a exportar.

2. En tal caso, al aplicarse las medidas de suspensión, se permitirá la exportación de la fruta que se halle con anterioridad situada en los muelles de embarque o en almacenes dotados de aislamiento térmico que pueda preservar con seguridad al tomate de los daños que tales accidentes climáticos originen.

#### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

La Dirección General de Exportación adoptará las disposiciones necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la presente Orden, que entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 20 de julio de 1971.

FONTANA CODINA

Ilmo. Sr. Subsecretario de Comercio.

## MINISTERIO DE LA VIVIENDA

ORDEN de 17 de julio de 1971 por la que se determina el ámbito de aplicación de la Orden del Ministerio de la Vivienda de 9 de junio de 1971.

Por Orden de este Ministerio de 9 de junio de 1971 y en virtud de las facultades conferidas al Departamento por el artículo octavo del Decreto 462/1971, de 11 de marzo, para dictar, en la esfera de su competencia, las normas aclaratorias o complementarias para su ejecución, se establecieron los requisitos y características del Libro de Órdenes y Asistencias en las obras de edificación, previsto en el artículo cuarto del mencionado Decreto.

Como han surgido dudas en cuanto al ámbito de aplicación de la citada Orden de 9 de junio de 1971, cuando se trate de obras de edificación en las que la legislación vigente reconoce competencia para la formulación de proyectos a Técnicos cuyos