

1.4.2. Tolerancias de calibre.

a) Calibrado por malla cuadrada.

Se tolera 3 por 100 en peso de tubérculos de un calibre inferior a 28 milímetros. Sin embargo, no se tolerará ningún tubérculo de un calibre inferior a 22 milímetros.

Los lotes de granalla pueden contener, como máximo, 3 por 100 en peso de tubérculos de un calibre inferior a 17 milímetros o superior a 28 milímetros.

b) Calibrado por peso.

Se tolera 3 por 100 en peso de tubérculos de un calibre inferior a 20 gramos. Sin embargo, no se tolerará ningún tubérculo de un calibre inferior a 10 gramos.

Los lotes de granalla pueden contener, como máximo, 3 por 100 en peso de tubérculos de un calibre inferior a 5 gramos o superior a 20 gramos.

1.5. Disposiciones relativas a la presentación.

1.5.1. Homogeneidad.

En un mismo envase las patatas tempranas deben presentarse homogéneas en cuanto al color de la epidermis y de la carne.

1.5.2. Acondicionamiento.

Se autoriza el empleo de materiales especiales (turbas, por ejemplo) que se utilizan para asegurar una mejor conservación de los tubérculos durante el transporte a largas distancias.

1.5.3. Presentación.

Las patatas tempranas deben presentarse en envases apropiados (sacos, redes, cajas, etc.) de 20, 25, 30 ó 50 kilogramos de peso neto.

Cuando los contratos así lo estipulen, las patatas tempranas podrán presentarse en envases de 12,5 kilogramos.

No obstante, también se admite el envasado en envases de 10 kilogramos netos (o menos). En caso de utilización de sacos de papel o materia plástica, éstos deben estar perforados para asegurar una ventilación suficiente (salvo petición contraria del destinatario).

Todos los envases de un mismo lote deben presentar un peso uniforme.

1.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada envase deberá llevar en la parte exterior (bien por impresión directa, bien sobre una etiqueta adherida al sistema de cierre), en caracteres legibles e indelebles, las siguientes indicaciones:

A. Identificación.

— Envasador y/o expedidor (nombre o identificación simbólica oficial).

B. Naturaleza del producto.

— Patata temprana.
— Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto.

— País de origen y, facultativamente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales.

— Color de la carne (amarilla o blanca) y, facultativamente, forma del tubérculo (redondo o largo).
— En su caso, «granalla» o denominación equivalente en el lenguaje del país de destino, para los tubérculos calibrados de 17 a 28 milímetros o de 5 a 20 gramos.
— Peso neto.

E. Marca oficial de control (facultativa).

II. TRANSPORTES

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con las normas que oportunamente se dicten.

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de patata temprana si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 24 de febrero de 1965 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo) en cuanto afecta a este producto, y cuantas disposiciones se opongan a lo establecido en la presente Orden.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.
Madrid, 14 de enero de 1981.

GARCIA DIEZ

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

ANEJO

Interpretación de las características mínimas

Enteras: Se entiende por enteras las patatas que no hayan sufrido ninguna ablación o daño que tenga por efecto alterar su integridad.

Abiertas: Se entiende por abiertas aquellas patatas que presenten grietas con más de 3,5 milímetros de profundidad.

Defectos externos o internos: Son aquellos que perjudican su aspecto o su calidad.

Las grietas, cortes, mordeduras o magulladuras que no pasen de 3,5 milímetros de profundidad y las hendiduras y rugosidades de la piel no son consideradas como defecto, siempre y cuando el porcentaje de patatas afectadas por estos ligeros defectos en un determinado lote no disminuya su aspecto y su calidad.

Coloración verde: Una ligera coloración verde que no afecta a más de 1/8 de la superficie y que se pueda suprimir fácilmente con el pelado normal de la patata no constituye defecto.

Sarna común superficial: Las manchas de sarna común no deben afectar, en total, a más de la cuarta parte de la superficie del tubérculo.

Materias extrañas: Es, decir, tierra adherida, no adherida y otros restos.

2496

ORDEN de 14 de enero de 1981 sobre norma de calidad para el comercio exterior de patata de consumo.

Ilustrísimos señores:

Las modificaciones introducidas en las normas de calidad de patata de consumo en el seno de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, aconsejan la redacción de una nueva normativa aplicable al comercio exterior de patata de consumo.

En virtud de lo cual, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien disponer lo siguiente:

I. NORMA TECNICA

1.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las patatas de consumo, tubérculos procedentes de «*Solanum tuberosum* L.», destinados a la alimentación humana, con exclusión de aquellos destinados a la transformación industrial y de las patatas tempranas.

1.2. Disposiciones relativas a la calidad.

Esta norma tiene por objeto definir las calidades mínimas que deben presentar las patatas de consumo en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

1.2.1. Características mínimas:

a) Los tubérculos de las patatas de consumo deben presentar un aspecto normal de acuerdo con la variedad considerada teniendo en cuenta la zona y el año de producción.

Deben presentarse además:

- Enteros.
- Sanos.
- Prácticamente limpios.
- Con piel bien formada.
- Consistentes.
- Prácticamente sin brotar.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.
- Exentos de defectos externos o internos que puedan perjudicar su presentación o su calidad, como:

- Grietas, cortes, mordeduras o magulladuras.
- Coloración verde.
- Deformaciones graves y hendiduras graves.
- Manchas subepidérmicas, grises, amaratas o negras.
- Manchas de roya, corazón hueco y otros defectos internos.
- Sarna común profunda y sarna pulverulenta.
- Sarna común superficial.
- Hielo.

b) El contenido del envase debe estar exento de materias extrañas.

1.3. Disposiciones relativas al calibrado.

Las patatas de consumo se calibrarán con malla cuadrada.

1.3.1. Calibre.

Los tubérculos deben tener un calibre mínimo tal que no puedan pasar a través de una malla cuadrada de 35 milímetros de lado, con excepción de las variedades largas, definidas a continuación, para las que no hay ninguna disposición en cuanto a calibrado.

Una variedad es considerada como larga cuando la longitud media de un tubérculo es, al menos, igual a dos veces su máximo grosor.

1.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten las siguientes tolerancias de calidad y calibre para los productos no conformes:

1.4.1. Tolerancias de calidad.

a) Se tolera un máximo del 6 por 100 en peso de tubérculos no conformes con las características mínimas. No obstante, en el límite de esta tolerancia global, se admitirá como máximo un 1 por 100 en peso de tubérculos atacados de podredumbre seca o húmeda.

b) Además se admite un 2 por 100 en peso de materias extrañas.

En ningún caso se admitirá tolerancia alguna en cuanto a sarna verrucosa («*Synchytrium endobioticum*»), marchitez bacteriana («*Corynebacterium sepedonicum*») o podredumbre parda («*Pseudomonas solanacearum*»).

1.4.2. Tolerancias de calibre.

Tres por ciento en peso de tubérculos de un calibre inferior al calibre mínimo indicado en el marcado, o al convenido.

1.4.3. Tolerancias de otras variedades.

Cada partida debe componerse de una sola variedad, con una tolerancia del 2 por 100 en peso de otras variedades.

1.5. Disposiciones relativas a la presentación.

Las patatas de consumo deben presentarse en envases apropiados. Los envases utilizados deben estar limpios (nuevos si se exige), en buen estado y no susceptibles de alterar la calidad de los tubérculos que contienen. Todos los envases de una misma partida deben presentar un peso uniforme.

1.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada envase debe llevar al exterior, bien por impresión directa, bien por una etiqueta sujeta por el sistema de cierre, las indicaciones siguientes, en caracteres legibles e indelebles:

A. Identificación:

Envasador y/o expedidor: Nombre y dirección o identificación simbólica oficial.

B. Naturaleza del producto:

- Patata de consumo.
- Nombre de la variedad.

C. Origen del producto:

País de origen y, facultativamente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales:

- Peso neto.

E. Marca oficial de control (facultativa).

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE), facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con las normas que oportunamente se dicten.

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de patata de consumo si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas la Orden ministerial de 25 de noviembre de 1966 («Boletín Oficial del Estado» del 29) sobre normas de calidad para el comercio exterior de la patata de consumo y la Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior de 22 de diciembre de 1966 («Boletín Oficial del Estado» del 23) que amplía dicha norma.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.
Madrid, 14 de enero de 1981.

GARCIA DIEZ

Ilmos. Sres. Director general de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

ANEJO

Interpretación de las características mínimas

- Enteros: Se entiende por enteros los tubérculos que no hayan sufrido ninguna ablación o daño que tenga por efecto alterar su integridad.
- Prácticamente sin brotar: Los brotes no deben medir más de tres milímetros de longitud.
- Las grietas, cortes, mordeduras o magulladuras que no pasen de cinco milímetros de profundidad y las hendiduras y rugosidades de la piel no son consideradas como defecto, siempre y cuando el porcentaje de patatas afectadas por estos ligeros defectos en una determinada partida no disminuya su aspecto y su calidad.
- Coloración verde: Una ligera coloración verde que no afecte a más de 1/8 de la superficie y que pueda suprimirse fácilmente en el pelado normal de la patata no constituye defecto.
- Las manchas subepidérmicas grises, amaratas o negras de una profundidad inferior a cinco milímetros, no se consideran como defectos, salvo que el porcentaje de patatas que presente este ligero defecto sea suficientemente elevado para afectar su aspecto o su calidad.
- Sarna común superficial: Las manchas de sarna común no deben afectar, en su conjunto, más de la cuarta parte de la superficie del tubérculo.
- Materias extrañas: Se entiende por materias extrañas la tierra adherida o suelta, brotes no adheridos y otros restos.
- Partida o lote: Se entiende por partida o lote el conjunto de patatas de consumo que tengan en común las siguientes características:
 - Pertener a un mismo cargamento que puede componerse de varios envases.
 - Proceder de un mismo país de origen.
 - Proceder de la misma provincia o región de producción si es posible.
 - Pertener a la misma variedad.

MINISTERIO DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

2497

RESOLUCION de 26 de enero de 1981, de la Dirección General de Transportes Terrestres, por la que se regula la forma de colaboración entre Empresas españolas de transporte internacional de mercancías por carretera.

La Orden ministerial de 14 de febrero de 1980, sobre normativa del desarrollo del transporte internacional de mercancías por carretera para 1980, establece en su artículo 13, que la Dirección General de Transportes Terrestres podrá autorizar contratos de