

En su virtud, esta Dirección General ha resuelto:

1.º Los Seguros combinados con prestaciones de capital o renta en caso de muerte, en los que la suma asegurada media para caso de fallecimiento sea superior o igual a la mitad del capital de vida, se consideran modalidades análogas, a todos los efectos, a las incluidas en el apartado a) del artículo 4.2 de la Orden ministerial.

2.º El sistema de cálculo de las reservas matemáticas a 31 de diciembre de cada año, a que se refiere el artículo 4.8 de la Orden, que constará en las bases técnicas, podrá realizarse:

a) Póliza a póliza, mediante interpolación lineal de las correspondientes a las anualidades anterior y posterior.

b) Póliza a póliza, mediante interpolación lineal de las correspondientes a las anualidades anterior y posterior, basándose en la hipótesis de distribución uniforme de la emisión de los contratos.

c) Global, aplicando lo previsto en el artículo 6 de la Orden ministerial de 8 de febrero de 1961.

La interpolación lineal de los dos primeros casos deberá comprender las primas de inventario del año en curso.

3.º Para el cálculo del valor de rescate, a que se refiere el artículo 4.º, 7, a), de la Orden, sólo podrá deducirse de la reserva matemática constituida para cada contrato en la fecha de su solicitud los gastos de gestión externa pendientes de amortizar, teniendo en cuenta que dichos gastos no podrán computarse en cuantía superior a los límites máximos fijados en dicho precepto.

4.º Las Entidades de Seguros inscritas para operar en el Ramo de Vida que hayan de proceder al sorteo de premios de capitales adicionales eventuales en las modalidades que en lo sucesivo practiquen, a virtud del régimen de libertad establecido en la Orden de 12 de agosto de 1981 ó haciendo uso de autorizaciones concedidas con anterioridad a la entrada en vigor de la Orden ministerial citada, podrán optar entre la aplicación del sistema de determinación de premios que libremente decidan, previamente comunicado a la Dirección General de Seguros, referido siempre a los sorteos de la Lotería Nacional, o la utilización del sistema indicado a continuación:

a) En los Seguros populares, el premio corresponderá trimestralmente al apéndice de la póliza cuyo número coincida con las tres últimas cifras del primer premio del primer sorteo de la Lotería Nacional de cada trimestre natural.

b) En los Seguros ordinarios, el premio corresponderá mensualmente al número del apéndice a la póliza que coincida con las tres últimas cifras del primer premio del primer sorteo de la Lotería Nacional de cada mes.

La notificación de la obtención del premio habrá de ser hecha por la Entidad aseguradora mediante carta certificada, dirigida al asegurado, con acuse de recibo.

Las Entidades que tengan contratos de esta modalidad suscritos con anterioridad a la entrada en vigor de la citada Orden ministerial habrán de comunicar a sus asegurados el cambio del sistema de sorteos por cualquier medio de difusión.

5.º No obstante la derogación de disposiciones contenidas en el artículo 11 de la referida Orden ministerial, las Entidades aseguradoras que tengan autorizadas modalidades de Seguros del Ramo de Vida con anterioridad a dicha Orden podrán en lo sucesivo, a virtud del régimen de libertad establecido en su artículo 2.º, continuar realizando sus operaciones sin necesidad de nueva autorización, haciendo uso de la documentación contractual y técnica que tengan aprobada, en cuanto no se opongan a dicha Orden ministerial.

Madrid, 25 de septiembre de 1981.—El Director general, Luis Angulo Rodríguez.

## Mº DE AGRICULTURA Y PESCA

**22480** *CORRECCION de errores de la Orden de 30 de julio de 1981 por la que se desarrolla el Real Decreto de reestructuración de la Subsecretaría de Pesca.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación de la citada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 191, de fecha 11 de agosto de 1981, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 18387, al principio de la primera columna, se desarrolla la estructura orgánica de la Dirección General de Re-

laciones Pesqueras Internacionales, y aparece en el Boletín, en el artículo segundo, apartado 1 y subapartado 1.2, lo siguiente:

«1.2. Sección de Organismos Multilaterales no Regionales.

— Negociado de Organizaciones y Conferencias.  
— Negociado de Comisiones Pesqueras.»

Debe decir lo siguiente:

«1.2. Sección de Organismos Multilaterales no Regionales y de Cooperación Científica y Contaminación.

— Negociado de Organizaciones y Conferencias.  
— Negociado de Comisiones Pesqueras y Contaminación.»

## Mº DE ECONOMIA Y COMERCIO

**22481** *ORDEN de 21 de septiembre de 1981 sobre normas de calidad para el comercio exterior de frutos cítricos.*

Ilustrísimos señores: La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de frutos cítricos y las modificaciones adoptadas en la Norma de Calidad para el Comercio Internacional, aprobada en Ginebra por la Comisión Económica Para Europa (CEPE), de las Naciones Unidas, aconsejan la adopción de una nueva redacción de la Norma actual de estos frutos.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y otro del sector interesado a través del Comité de Gestión para la Exportación de Frutos Cítricos, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente Norma de Calidad para dichos frutos.

### I. Norma técnica

1. Definición del producto.—La presente Norma se refiere a los frutos que se citan a continuación, clasificados como «frutos cítricos», destinados a su consumo en fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial:

- Limones: Frutos de las variedades (cultivares) de la especie «citrus limonia» (osbeck).
- Mandarinas, Clementinas, Satsumas, Tangerinas, Wilkings y otros frutos de las variedades (cultivares), de la especie «citrus reticulata» (blanco) o de sus híbridos.
- Naranjas: Frutos de las variedades (cultivares) de la especie «citrus sinensis» (osbeck).
- Pomelos: Frutos de las variedades (cultivares) de la especie «citrus paradisi» (mac.farlane).

2. Disposiciones relativas a la calidad.—La Norma tiene por objeto definir las características que deben presentar los frutos cítricos en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas.—En todas las categorías y teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y las tolerancias admitidas, los frutos cítricos deben presentarse:

- Enteros.
- Sanos, se excluyen, en todo caso, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de daño y/o alteraciones debidas a las heladas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraño. (El empleo de agentes conservadores o de otras sustancias químicas susceptibles de mantener sobre la epidermis del fruto un olor extraño, está autorizado, siempre que esté permitido por la reglamentación del país importador).

Los frutos cítricos deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un grado de madurez conveniente, según las características propias de la variedad y de la zona de producción. Su grado de madurez debe ser tal que les permita soportar un transporte y una manipulación que les asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

Además, el grado de coloración debe ser tal que la evolución natural de los frutos permita alcanzar, a su llegada a destino, la coloración varietal normal (a reserva de las disposiciones aplicables para cada categoría), teniendo en cuenta el período de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.

Los frutos cítricos que reúnan los criterios de madurez anteriores, podrán ser «desverdizados».

Este tratamiento no se permite salvo que los demás caracteres organolépticos naturales no sufran modificaciones.

El tratamiento considerado deberá ser efectuado según las modalidades dictadas por las autoridades administrativas de cada país y bajo su control.

Los frutos cítricos deben estar exentos de principios de desecación intensa debida a la helada y de heridas o magulladuras cicatrizadas extendidas.

**B. Contenido mínimo en zumo y coloración.**—(Contenido mínimo en relación al peso total del fruto extracción por prensa de mano.)

Limones.—Contenido mínimo en zumo:

Limones Verdelli y Primofiori: 20 por 100.

Otros limones: 25 por 100.

Coloración: Debe ser la coloración normal del tipo varietal. Se admiten limones de coloración ligeramente verde, siempre que cumplan el contenido mínimo en zumo y teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

Clementinas, Ellendales, Monreales y Satsumas.—Contenido mínimo en zumo:

Monreales y Satsumas: 33 por 100.

Clementinas y Ellendales: 40 por 100.

Coloración: Debe ser la típica de la variedad sobre, al menos, un tercio de la superficie del fruto.

Wilkings, Tangerinas, otras mandarinas.—Contenido mínimo en zumo: 33 por 100.

Coloración: La coloración debe ser la típica de la variedad, al menos sobre dos tercios de la superficie del fruto.

Naranjas.—Contenido mínimo en zumo:

Thomson Navel y Tarocco: 50 por 100.

Washington Navel: 33 por 100.

Otras variedades: 35 por 100.

Coloración: Debe ser la típica de la variedad. A este respecto cada país exportador tiene la posibilidad de indicar las variedades y los períodos para los cuales se admita una tolerancia de coloración verde claro, que no debe exceder de 1/5 de la superficie total del fruto.

Pomelos.—Contenido mínimo en zumo: 35 por 100.

Coloración: Debe ser la normal del tipo varietal.

Sin embargo, se admiten frutos de coloración verdosa, siempre que cumplan los contenidos mínimos en zumo, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

**C. Clasificación:**

Los frutos cítricos se clasifican en las tres categorías siguientes:

i) Categoría «Extra».—Los frutos cítricos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Su forma, su aspecto exterior, su desarrollo y su coloración, deben presentar las características de su variedad. Deben estar exentos de defectos, a excepción de los muy ligeros superficiales, a condición de que no afecten la calidad, el aspecto general del producto, ni la presentación general del envase.

ii) Categoría «I».—Los frutos cítricos clasificados en esta categoría, deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad o el tipo, teniendo en cuenta el período de recolección y las zonas de producción.

Sin embargo, se admiten los siguientes defectos, siempre que no afecten al aspecto general ni a la conservación de los frutos de un determinado lote.

- Ligero defecto de forma.
- Ligero defecto de coloración.
- Ligeros defectos de epidermis inherentes a la formación del fruto, tales como incrustaciones plateadas, «Russeting», etc.
- Ligeros defectos cicatrizados, debidos a una causa mecánica, tales como ataque de granizo, roces, choques debidos a la manipulación, etc.

iii) Categoría «II».—Esta categoría comprende los frutos cítricos que, en su conjunto, no pueden ser clasificados en las categorías superiores pero corresponden a las características mínimas anteriormente definidas.

Se admiten defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no afecten de un modo importante al aspecto general ni a la conservación de los frutos de un determinado lote.

- Defectos de forma.
- Defectos de coloración.

- Corteza rugosa.
- Alteraciones epidérmicas superficiales, cicatrizadas.
- Desprendimiento ligero y parcial del pericarpio en naranjas, Mandarinas, Clementinas, Satsumas, Wilkings y Tangerinas. Este defecto no se admite en limones y pomelos.

3. Disposiciones relativas al calibrado.—El calibrado se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

A. Se excluyen los frutos que no correspondan a las dimensiones mínimas siguientes:

- Limones: 45 milímetros.
- Naranjas: 53 milímetros.
- Pomelos: 70 milímetros.
- Satsumas, Tangerinas, Wilkings, otras mandarinas y sus híbridos: 45 milímetros.
- Clementinas y Monreales: 35 milímetros.

B. Las escalas de calibre son las siguientes:

**Naranjas**

Calibre	Diámetro en mm.	Calibre	Diámetro en mm.
1	87-100	8	64-73
2	84-96	9	62-70
3	81-92	10	60-68
4	77-88	11	58-66
5	73-84	12	56-63
6	70-80	13	53-60
7	67-76		

**Clementinas, Monreales, Satsumas, Mangerinas, Wilkings y otras mandarinas**

Calibre	Diámetro en mm.	Calibre	Diámetro en mm.
1	63 y más	6	43-52
2	58-69	7	41-48
3	54-64	8	39-46
4	50-60	9	37-44
5	46-56	10	35-42

Para las Satsumas, Tangerinas, Wilkings y otras mandarinas de calibres superiores a 63 milímetros la clasificación es la siguiente:

Calibre	Diámetro en mm.
1 - X	63-74
1 - XX	67-78
1 - XXX	78 y más

**Limones**

Calibre	Diámetro en mm.	Calibre	Diámetro en mm.
1	72-83	5	53-62
2	68-78	6	48-57
3	63-72	7	45-52
4	58-67		

**Pomelos**

Calibre	Diámetro en mm.	Calibre	Diámetro en mm.
1	109-139	6	81- 93
2	100-119	7	77- 89
3	93-110	8	73- 85
4	88-102	9	70- 80
5	84- 97		

**C. Homogeneidad del calibre:**

Se exige la siguiente homogeneidad de calibre:

i) Para los frutos presentados en capas regulares, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grueso de un mismo envase no debe superar los máximos siguientes:

**Naranjas:**

Calibres 1 y 2: 11 milímetros.  
Calibres 3 a 6: 9 milímetros.  
Calibres 7 a 13: 7 milímetros.

Clementinas, Monreales, Satsumas, Tangerinas, Wilkings, otras mandarinas y sus híbridos:

Calibres 1 a 4: 9 milímetros.  
Calibres 5 y 6: 8 milímetros.  
Calibres 7 a 10: 7 milímetros.

**Limonos:**

Todos los calibres: 7 milímetros.

ii) Para todos los frutos no dispuestos en capas, así como para los pomelos, en cualquier modo de presentación la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grueso en un mismo envase, no debe sobrepasar la amplitud del calibre considerado, de acuerdo con la escala de calibres. En cuanto a los limones, los países exportadores tendrán la posibilidad de aplicar los criterios de homogeneidad previstos para los frutos presentados en capas regulares.

iii) Para los frutos a granel en un medio o compartimiento de un medio de transporte, la amplitud máxima puede:

- Cumplir únicamente la exigencia del calibre mínimo.
- Cumplir la amplitud resultante de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibres.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias.—Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto o en cada lote en los frutos cítricos a granel, para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada.

**A. Tolerancias de calidad:**

**Categoría «Extra».**—Cinco por ciento en número o en peso de frutos cítricos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «I» o que, excepcionalmente, puedan ser admitidas en las tolerancias de esta última. Como máximo 5 por 100 en número de frutos desprovistos de cáliz.

**Categoría «I».**—Diez por ciento en número o en peso de frutos cítricos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «II» o que, excepcionalmente, puedan ser admitidas en las tolerancias de esta última. Como máximo 20 por 100 en número de frutos desprovistos de cáliz.

**Categoría «II».**—Diez por ciento en número o en peso de frutos cítricos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, de los cuales un 5 por 100 como máximo de frutos, pueden presentar ligeras heridas superficiales no cicatrizadas y secas (con la exclusión de toda traza de podredumbre) o frutos blandos o marchitos y 35 por 100 como máximo en número de frutos desprovistos de cáliz.

**B. Tolerancia de calibres:**

La tolerancia máxima admitida para todas las categorías y todas las formas de presentación, es del 10 por 100 en número de frutos cítricos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al (o a los, en caso de agrupación de tres calibres), señalado en el envase o en los documentos de transporte.

En caso de presentación a granel en un medio de transporte o compartimiento del mismo, sin otra exigencia que el calibre mínimo, la tolerancia del 10 por 100 se refiere a frutos cuyo diámetro no sea inferior a:

- Limones: 43 milímetros.
- Naranjas: 50 milímetros.
- Pomelos: 67 milímetros.
- Satsumas, Tangerinas, otras mandarinas y sus híbridos: 43 milímetros.
- Clementinas y Monreales: 34 milímetros.

**5. Disposiciones relativas a la presentación:****A. Homogeneidad:**

El contenido de cada bulto, o del lote en el caso de expedición a granel, no debe contener más que frutos cítricos del mismo origen, variedad, calibre (cuando los frutos se presenten calibrados), calidad y sensiblemente del mismo estado de desarrollo y de madurez. Además, se exige la homogeneidad de coloración para la categoría «Extra».

La parte visible del contenido del envase o del lote, debe ser representativa del conjunto.

**B. Presentación:**

Los frutos cítricos pueden presentarse:

a) Alineados en capas regulares, de acuerdo con las escalas de calibre, en envases cerrados o abiertos. Esta forma de presentación es obligatoria para la categoría «Extra» y facultativa para las categorías «I» y «II».

b) No alineados en envases cerrados o abiertos, de acuerdo con las escalas de calibres.

A granel, en un medio de transporte o compartimiento del mismo, con una amplitud máxima entre los frutos correspondientes a la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala.

Estas formas de presentación se admiten sólo para las categorías «I» y «II».

c) A granel, en un medio de transporte o compartimiento del mismo, sin otra exigencia que la del calibre mínimo.

Esta forma de presentación se admite sólo para la categoría «II».

d) En envases unitarios de venta directa al consumidor.

e) Cuando los envases unitarios se presentan confeccionados según el número de frutos, no es obligatoria la aplicación de las escalas de calibre, con la condición de que la presentación en general se mantenga homogénea.

Cuando los frutos se presenten envueltos, debe utilizarse un papel fino, seco, nuevo e inodoro.

Se prohíbe la utilización de cualquier sustancia que modifique las características naturales de los frutos cítricos y en especial su color y su sabor.

Se autoriza la utilización de agentes conservadores o de otras sustancias químicas susceptibles de dejar sobre la epidermis del fruto un olor extraño, de acuerdo con la reglamentación del país importador.

**C. Acondicionamiento:**

Los frutos cítricos deben ser acondicionados de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales y en especial los papeles utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y de materias tales que no puedan causar a los productos alteraciones externas o internas.

Se autoriza la utilización de materias y en especial de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se haya realizado con una tinta o cola no tóxicas.

Los envases o lotes, en caso de expedición a granel, deberán estar exentos de toda materia extraña, salvo la presentación especial con un ramillete de hojas verdes adherido, cuando sea admitido por el país importador.

**6. Disposiciones relativas al marcado:**

1. Para los frutos cítricos presentados envasados, cada envase debe llevar en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, agrupados en un mismo lado, las siguientes indicaciones:

**A. Identificaciones:**

**Embalador y/o expedidor.**—Nombre y dirección o identificación simbólica adjudicada o reconocida por un servicio oficial.

**B. Naturaleza del producto:**

— Designación de la especie, si el producto no es visible desde el exterior, salvo para las Clementinas, Mandarinas, Tangerinas, Satsumas y otros frutos pequeños para los cuales esta designación es siempre obligatoria.

— Nombre de la variedad para las naranjas.

**Designación del tipo:**

Para los limones, en su caso, las menciones «Verdelli» y «Primofiori».

**Para las Clementinas:**

- Sin semillas.
- Clementinas (de 1 a 10 semillas).

**C. Origen del producto:**

Denominación, país de origen y, en su caso, zona de producción nacional, regional o local.

**D. Características comerciales:****i) Categoría.****ii) Calibre.**

— Expresado en el caso en que los frutos se presenten en capas regulares o no, de acuerdo con la escala de calibre, por el número de referencia de la escala. Si se trata de capas regulares, además el número de frutos.

— Expresado en el caso de envíos a granel en un medio de transporte o compartimiento del mismo con una agrupación

de tres calibres consecutivos por medio de los números extremos de referencia de la escala de calibre.

iii) En su caso, indicación de la utilización del agente conservador o de la sustancia química utilizada siempre que su uso esté aceptado por la reglamentación del país importador.

iv) Desverdizado: Salvo disposiciones reglamentarias del país exportador o del país importador, la indicación «desverdizado» o «frutos desverdizados» no se exige marcado en cada envase, quedando facultativo para el exportador. Sin embargo, en el caso en que se compruebe que como consecuencia de la utilización del «desverdizado» se superan a la llegada los porcentajes admitidos para los frutos desprovistos de cáliz, el servicio de inspección hará figurar la indicación «desverdizado» o «frutos desverdizados», en los documentos que acompañan a la mercancía.

E. Marca oficial de control facultativa:

2. Para los frutos cítricos expedidos a granel (carga directa en un medio de transporte), las indicaciones anteriores deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía, fijado visiblemente en el interior del vehículo.

## 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 la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo de 1981.)

## III Inspección

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» del 13).

## IV Normas administrativas

La Aduana no autorizará la importación o exportación de frutos cítricos 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, e incluso, para suspender totalmente los envíos.

## VI. Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 19 de agosto de 1972 y demás disposiciones que se opongan a lo establecido en esta Orden.

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

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 21 de septiembre de 1981.

GARCIA DIEZ

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

22482

**RESOLUCION de 21 de septiembre de 1981, de la Dirección General de Exportación, por la que se dictan disposiciones complementarias a la Norma de calidad para el comercio exterior de frutos cítricos.**

De conformidad con lo dispuesto en el capítulo V, Normas complementarias de la Orden ministerial de 21 de septiembre de 1981, sobre la Norma de calidad para el comercio exterior de frutos cítricos, y necesitando acomodar en todo momento las condiciones requeridas para la exportación de estos frutos a las exigencias de los mercados, esta Dirección General de Exportación oído el Comité de Gestión, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

### 1. Grado de madurez

El grado de madurez interna vendrá dado por la relación E/A (sólidos solubles/acidez) del zumo, que será como mínimo de:

— Cinco como cinco/uno (5,5/1) para las variedades Clementina, Satsuma y las Naranjas de primera y media temporada (Navelina, Navel, Salustiana, Castellana, Cadenera, Sanguina, Macetera y similares).

— Seis como cinco/uno (6,5/1) para las variedades tardías de naranja (Verna, Navel-late, Valencia-late y similares).

— Siete/uno (7/1) para mandarinas comunes (Wilking, Tangerinas y sus híbridos).

El Comité de Gestión para la Exportación de Frutos Cítricos podrá elevar estos índices por períodos, variedades o destinos.

### 2. Desverdización

Los frutos cítricos, excepto las mandarinas comunes, que hayan alcanzado las condiciones mínimas de madurez interna, podrán ser desverdizados de tal forma que no cambien los caracteres organolépticos de los mismos, siendo excluyentes los siguientes defectos:

— Cálices ennegrecidos totalmente con amarilleamiento anormal o palidez de la piel debido a marchitamiento o desecación.

— Manchas en la piel.

### 3. Calibres mínimos

Se fijan los siguientes calibres mínimos:

Navel y Navelina: 62 milímetros.

Otras naranjas: 58 milímetros.

Clementinas: 43 milímetros.

Satsumas, Monreales, mandarinas y sus híbridos: 50 milímetros.

Wilking: 46 milímetros.

Limones: 45 milímetros.

Pomelos: 70 milímetros.

Excepcionalmente, para envíos a mercados especiales, el Comité de Gestión para la Exportación de Frutos Cítricos podrá modificar, aumentando o disminuyendo, los calibres mínimos antes fijados. No obstante, los calibres mínimos que se autorizan no podrán ser inferiores a los fijados en la Norma de calidad para el comercio exterior de frutos cítricos (Orden ministerial de 21 de septiembre de 1981).

### 4. Variedades

Las variedades Blanca-común y Monreal sólo podrán exportarse excepcionalmente.

### 5. Envases

Para las confecciones encajadas se autorizan los envases que a continuación se relacionan, con las siguientes medidas exteriores, con tolerancias de  $\pm 5$  milímetros:

— Caja A/B para 30 kilogramos de naranjas: 650 por 308 por 308.

— Plátón holandés para 15 kilogramos de naranjas, limones o pomelos y 10 kilogramos mandarinas: 440 por 290 milímetros.

— Plátón alemán para 15 kilogramos de naranjas, limones o pomelos y 10 kilogramos de mandarinas: 500 por 320 milímetros.

— Plátón para 10 kilogramos de naranjas o limones: 440 por 290 milímetros.

— Plátón para 5 kilogramos de naranjas, limones o mandarinas: 440 por 290 milímetros y 400 por 295 milímetros.

— Cartón para 15 kilogramos de limones o pomelos: 440 por 290 milímetros.

— Cartón para 10 kilogramos de limones: 420 por 270 milímetros.

— Cartón para 5/6 kilogramos de limones: 400 por 290 milímetros y 380 por 290 milímetros.

Se autoriza la exportación de frutos cítricos confeccionados según su peso en mallas de 0,5-1-1,5-2-2,5 y 3 kilogramos, entendiéndose por malla el envase unitario de venta directa al consumidor fabricado con red de material plástico u otro que no se pueda abrir sin inutilizar el sistema de cierre.

Se autoriza la exportación de frutos cítricos confeccionados según su peso en bolsas de 3-4 y 5 kilogramos, entendiéndose por bolsa el envase unitario de venta directa al consumidor, fabricado con red de material plástico u otro y que cuenta con un sistema de apertura y cierre y otro de asas o similar para facilitar su transporte por el consumidor.

Para las presentaciones a granel, en mallas o bolsas con frutos cítricos confeccionados según peso o número de frutos contenidos en embalajes, las dimensiones de éstos serán libres y de cualquier material que garantice suficientemente a juicio del SOIVRE la protección de la fruta durante su transporte. Al final de la campaña de exportación 1981/82 el Comité de Gestión para la exportación de Frutos Cítricos comunicará a la Subdirección General de Inspección y Normatización de las Exportaciones las dimensiones, capacidades, características de los embalajes utilizados, así como las cantidades de cada uno de ellos.

### 6. Presentación

6.1. Sólo podrán confeccionarse encajadas las siguientes presentaciones:

Naranjas: Plátones tipo holandés y alemán para 15 kilogramos, 10 kilogramos y 5 kilogramos.