I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

15033 *REAL DECRETO 1192/1985, de 3 de julio, por el que se modifica el artículo 2.º del Decreto 384/1973, de 22 de febrero, relativo a la financiación por el crédito oficial de bienes de procedencia extranjera.*

El Decreto 384/1973, de 22 de febrero, por el que se determinan las actividades prioritarias a efectos de concesión de crédito oficial, establece, en su artículo 2.º, que los recursos del crédito oficial deberán aplicarse para inversiones o adquisición de bienes de equipo fabricados en España, salvo las excepciones que en el mismo artículo se establecen.

El tiempo transcurrido desde la entrada en vigor de dicho Decreto sin que en él se haya producido otra modificación que la introducida en el mencionado artículo 2.º por el Decreto 1359/1976, de 21 de mayo, y la evolución de las condiciones económicas en que se desenvuelven los distintos sectores industriales, hacen aconsejable la ampliación de las excepciones establecidas en la primitiva redacción del Decreto y en su modificación de 1976. En este sentido, se considera conveniente exceptuar de estas limitaciones en cuanto a la financiación por el crédito oficial de bienes de importación al sector de fabricantes de equipos y componentes electrónicos e informáticos y al de artes gráficas, por tratarse de sectores para los que es vital el adecuar rápidamente su equipamiento industrial y para ello necesitan de maquinaria, bienes de equipo y activos inmateriales de importación.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda y de Industria y Energía, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de julio de 1985,

DISPONGO:

Artículo único.-Se modifica el artículo 2.º del Decreto 384/1973, de 22 de febrero, por el que se determinan las actividades prioritarias a efectos de concesión de crédito oficial, con la adición del siguiente apartado H):

H) Maquinaria, equipos, paquetes de software, transferencias de tecnología y cesión de utilización de procesos amparados por patentes, procedentes del extranjero, adquiridos por Empresas del sector de fabricantes de equipos y componentes electrónicos e informáticos o del sector de artes gráficas, siempre que no exista fabricación nacional y previo informe de la Dirección General correspondiente del Ministerio de Industria y Energía.

La financiación de los activos inmateriales mencionados, se condicionará a que sean adquiridos mediante pagos cerrados.

Dado en Madrid a 3 de julio de 1985.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

15034 *REAL DECRETO 1193/1985, de 3 de julio, por el que se prorroga la vigencia, hasta el 31 de agosto de 1985, del Real Decreto 774/1985, de 30 de abril, por el que se autoriza la importación de huevos frescos de gallina, con aplicación de derechos reguladores.*

Aunque la situación del mercado de huevos se ha modificado sustancialmente en relación a la existente en la fecha de aprobación del Real Decreto 774/1985, en previsión de que puedan producirse alzas de los precios en los próximos meses por el incremento de consumo de esta época del año, resulta conveniente prorrogar durante dos meses, lo dispuesto en el referido Real Decreto.

En su virtud, teniendo en cuenta los acuerdos del FORPPA, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de julio de 1985,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se prorroga, hasta el 31 de agosto de 1985, lo dispuesto en el Real Decreto 774/1985, de 30 de abril, por el que se autoriza la importación de huevos frescos de gallina, con aplicación de derechos reguladores.

Art. 2.º El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 3 de julio de 1985.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

15035 *CORRECCION de erratas de la Orden de 10 de julio de 1985 sobre acceso, mediante promoción interna, a la Escala de Técnicos Titulados Especializados del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.*

Padecido error en la inserción de la mencionada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 169, de fecha 16 de julio de 1985, página 22520, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En el artículo 1.º, al final, donde dice: «... y tener una antigüedad de tres años como funcionario de carrera en alguna de las Escala de Ayudantes de Investigación», debe decir: «... y tener una antigüedad de tres años como funcionario de carrera en la Escala de Ayudantes de Investigación».

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

15036 *ORDEN de 3 de julio de 1985 sobre normas reguladoras del comercio exterior para derivados de frutos cítricos.*

Ilustrísimos señores:

La evolución experimentada en el comercio exterior de derivados de frutos cítricos y las recomendaciones del grupo mixto CEPE/CODEX Alimentarius, aconsejan contar con una nueva normativa que perfeccione y actualice la anterior.

En consecuencia, oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma reguladora del comercio exterior para dichos productos.

I. Norma técnica

La presente norma establece las características y condiciones que deben reunir los derivados de frutos cítricos, obtenidos industrialmente de dichos frutos frescos. De esta norma se excluyen los aceites y esencias, así como las frutas en almíbar, mermeladas, jaleas y confituras.

Por tanto, esta norma se refiere a:

A. Zumos (o jugos) de frutos cítricos.
B. Disgregados de frutos cítricos (conminuted).
C. Pulpa de cítricos.
D. Piensos de frutos cítricos.
E. Cortezas de frutos cítricos.

A. ZUMOS O JUGOS

A.1 *Descripción*

A.1.1 Zumos (o jugos) naturales

a) Definición del producto

Se entiende por zumo natural el líquido obtenido mecánicamente de frutos cítricos sanos, limpios y maduros; clarificado o no,

por procedimientos mecánicos o enzimáticos autorizados; fermentable pero no fermentado; con sabor, color y aroma típico del fruto que proceda.
table pero no fermentado; con sabor, color y aroma típico del fruto del que proceda.

b) Condiciones

Los zumos naturales no contendrán:

- Alcohol etílico en cantidad superior a 3 gramos/kilogramo, ni ácidos volátiles en cantidades significativas de un proceso de fermentación.
- Microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento.
- Sustancias, originadas por microorganismos, en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud.
- Residuos de metales, en cantidades superiores a las siguientes, salvo otras condiciones del país de destino.

Metal	Tolerancia máxima en ppm.
- Arsénico	0,3
- Plomo:	
En zumos de limón y naranja amarga	1,0
En otros zumos	0,5
- Cobre	5,0
- Hierro	15,0
- Zinc	5,0
- Estaño	250,0

Queda prohibida la utilización de aditivos no autorizados en el país de destino.

c) Características

Los zumos naturales de frutos cítricos poseerán el color típico y brillante, el aroma fino y sabor característico que corresponde al zumo recién extraído.

En cuanto al porcentaje y tamaño de la pulpa deberán observarse los siguientes factores:

- Cantidad: No deberá ser superior a la que corresponda por fruto, con un máximo del 15 por 100. Se podrán preparar zumos enriquecidos con pulpa en cantidad superior a la anterior, siempre que se declare.
- Calidad: La pulpa mantendrá la forma natural de las vesículas o será fina, para lo cual deberá pasar libremente a través de un tamiz con orificios de tres milímetros de diámetro.
- Sedimentación o decantación del zumo: Se observará dejándolo reposar por lo menos dos horas.

Se considerará normal la división en dos zonas: La superior transparente o turbia según posea o no la propiedad que se denomina nube, turbidez o «cloudy», y la inferior en la que se encontrará en suspensión la pulpa más gruesa.

No deberán distinguirse en el fondo, ni en el resto del líquido, elementos extraños.

Además deberán ajustarse a los parámetros que figuran en el cuadro número 1 para la categoría A, según los métodos de análisis del anejo I.

A.1.2 Zumos concentrados

a) Definición del producto

Se entenderá por zumo concentrado el producto obtenido a partir de los zumos naturales, por eliminación, mediante procedimientos físicos de una parte de su agua de constitución.

Cuando el producto se destine a consumo directo, previa dilusión, la concentración será una a dos o superior. Los zumos concentrados sólo podrán conservarse por tratamientos físicos autorizados.

b) Condiciones

Los zumos concentrados tendrán las mismas condiciones que los zumos o jugos naturales, teniendo en cuenta su grado de concentración según el cuadro 2.

c) Características

Los zumos concentrados tendrán las mismas características que los zumos o jugos naturales. teniendo en cuenta su grado de concentración.

La gelificación, estimada como defecto, se determinará sobre el propio concentrado, que deberá disolverse totalmente en agua potable sin dificultad.

La acidez para los distintos zumos concentrados, expresada como ácido cítrico, anhídrido, oscilará dentro de los límites siguientes:

Fruto cítrico	mgr/gr. Grado Brix
Naranja	De 0,70 a 1,88
Mandarina	De 0,70, a 1,76
Limón	De 4,00 a 8,50
Pomelo	De 1,60 a 2,40
Naranja amarga	De 3,00 a 7,00

El contenido en aceite esencial no sobrepasará de 0,003 centímetros cúbicos por gramo y grado Brix.

A.1.3 Zumos y concentrados, azucarados

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos y concentrados azucarados, los zumos o zumos concentrados a los que se han añadido alguno de los siguientes azúcares:

- Sacarosa, dextrosa monohidratada, dextrosa anhidra, jarabe de glucosa deshidratado (con un máximo del 30 por 100 de oligosacáridos) o fructuosa.

b) Condiciones y características

- Los zumos y concentrados azucarados tendrán las mismas condiciones y características que los zumos naturales, teniendo en cuenta su naturaleza y grado Brix, de acuerdo con el azúcar añadido.

Las cantidades máximas de azúcar añadido, expresada en sacarosa o sus equivalentes, por litro de zumo o equivalente en el caso de concentrados, expresado en materia seca, serán las siguientes:

Naranja: 100 gramos/litro.
Mandarina: 100 gramos/litro.
Pomelo: 100 gramos/litro.
Limón: 200 gramos/litro.

A.1.4 Néctares

a) Definición del producto

Se entenderá por néctar el producto fermentable pero no fermentado obtenido por adición de agua y azúcar a los zumos naturales o concentrados, o a sus mezclas.

Además de los azúcares admitidos en los zumos y concentrados azucarados, podrán utilizarse los siguientes:

- Jarabe de glucosa (con un máximo del 30 por 100 de oligosacáridos), jarabe de sacarosa, jarabe de sacarosa invertida y las soluciones acuosas de sacarosa que reunan las características siguientes:
- Materia seca, superior al 62 por 100, en peso.
- Cantidad de azúcar invertido (cociente de fructosa/dextrosa), inferior al 3 por 100 en peso sobre materia seca.
- Cenizas conductimétricas, inferior al 0,3 por 100 en peso sobre la materia seca.
- Color de la solución, no superior a 75 unidades ICUMSA.
- SO_2 residual, inferior a 15 miligramos/kilo sobre materia seca.

b) Condiciones y características

Los néctares tendrán las mismas condiciones y características que los zumos naturales, teniendo en cuenta su naturaleza y grado Brix, de acuerdo con el azúcar añadido, y además:

- El contenido en zumo: Será igual o superior a:

Para naranja, mandarina y pomelo: 40 por 100.
Para limón: 20 por 100.

- La cantidad total de azúcares no será superior al 20 por 100 en masa con relación a la masa total del producto terminado. Podrán reemplazarse totalmente los azúcares por miel, sin rebasar el citado límite.

A.1.5 Zumos y néctares, compuestos o combinados

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos o néctares compuestos o combinados aquellos que resultan de la mezcla de varios zumos o néctares de

frutos cítricos entre sí o con otros zumos o néctares de frutos o vegetales, naturales o concentrados, en cualquier proporción.

b) Condiciones y características

Los zumos y néctares compuestos o combinados tendrán las condiciones y características proporcionales a las señaladas para cada uno de los zumos o néctares de los frutos cítricos componentes, de acuerdo con lo declarado.

A.1.6 Zumos clarificados

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos clarificados, los zumos claros, transparentes y brillantes, fermentables, pero no fermentados, obtenidos por procedimientos mecánicos o enzimáticos de los zumos naturales.

b) Condiciones y características

Por definición de su aspecto será claro, transparente y brillante. Tendrán las mismas condiciones y características que los zumos naturales de que procedan.

A.1.7 Zumos y concentrados aromatizados

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos y concentrados, aromatizados, los zumos y concentrados a los que se ha adicionado aceite esencial del fruto del que proceden, de forma que quede estable.

b) Condiciones y características

Los zumos y concentrados, aromatizados, tendrán las mismas características que los zumos naturales, excepto el límite señalado del contenido de esencia, el cual vendrá modificado por la cantidad de esencia adicionada.

A.1.8 Zumos reconstituidos

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos reconstituidos, los obtenidos a partir de zumos concentrados por restitución del agua y del aroma extraídos.

Su conservación se realizará únicamente por tratamientos físicos autorizados.

b) Condiciones y características

Los zumos reconstituidos tendrán las características organolépticas y analíticas equivalentes a las de los zumos naturales.

A efectos analíticos se estandarizarán. Se consideran zumos estandarizados aquellos que llevados a concentración simple cumplen los valores mínimos de sólidos solubles especificados en el cuadro 1, para la categoría A.

A.1.9 Zumos deshidratados

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos deshidratados los concentrados presentados en forma sólida, obtenidos a partir de zumos cítricos y en los que el contenido de agua es inferior al 10 por 100.

b) Condiciones y características

A efectos analíticos se estandarizarán llevándolos a concentración simple hasta alcanzar los valores mínimos de sólidos solubles especificados en el cuadro 1, para la categoría A.

Los zumos así estandarizados deberán cumplir las condiciones y características de los zumos naturales.

A.1.10 Zumos y zumos concentrados, con conservadores

a) Definición del producto

Se entenderá por zumos y zumos concentrados, con conservadores, aquellos a los que se ha incorporado algún conservador autorizado en el país de destino.

Todos ellos serán clasificados en la categoría B.

A.2 *Condiciones generales*

A.2.1 Clasificación

Para los zumos o jugos se establecen dos categorías, A y B, con las exigencias que figuran en el cuadro 1.

Los productos para uso directo corresponderán a la categoría A.

Los productos que deban ser reenvasados o se destinen a usos industriales podrán corresponder a las categorías A o B.

Los zumos de la categoría B no podrán dedicarse a la elaboración de zumos y néctares.

A.2.2 Conservación

La conservación de los productos para consumo directo o para reenvasado, incluidos en la categoría A, se realizará únicamente por medios físicos:

- Por congelación:
Para zumos: -2° C.
Para concentrados: -18° C.
- Por refrigeración: De 0° a 5° C.
- Por pasteurización.

Tanto la congelación como la refrigeración pueden combinarse con la pasteurización.

Para los productos de la categoría B, además de los métodos físicos anteriores se autoriza el uso de conservadores, autorizados, a su vez, por el país de destino.

A.2.3 Aditivos e ingredientes:

En la elaboración de zumos (o jugos), se permitirá:

a) Adición de vitamina C.

Cuando la cantidad de vitamina C añadida no rebase la cantidad máxima autorizada como antioxidante, se denominará únicamente «ácido L-ascórbico».

Unicamente se hará mención de su contenido en vitamina C, tanto en la lista de ingredientes como en otras inscripciones, cuando se garantice en el producto y hasta la fecha de duración mínima o consumo aconsejable (según corresponda), un mínimo de vitamina C de 400 miligramos/litro, en cuyo caso el producto tendrá la consideración de enriquecido y deberá obligatoriamente figurar en la etiqueta la mención: «Enriquecido con vitamina C».

b) A los zumos se les podrá restituir los agentes aromáticos obtenidos de los mismos.

En el caso de concentrados y deshidratados destinados a consumo directo la restitución del aceite esencial del fruto es obligatorio.

c) Se permite la adición de aditivos autorizados en la legislación del país de destino.

Los aditivos autorizados en los zumos podrán aparecer en los derivados en la cuantía que proporcionalmente les corresponda en virtud del principio de transferencia.

d) Los zumos podrán contener hasta un máximo de 10 miligramos/litro de anhídrido sulfuroso y en el caso de la naranja de 20 miligramos/litro, siempre que no afecte al envase, todo ello entendido por el principio de transferencia.

e) Los zumos se podrán rectificar ligeramente por adiciones máximas de azúcares autorizados, en cantidades no superiores a 15 gramos/litro. En los concentrados se podrán rectificar proporcionalmente. También se podrán rectificar por adiciones de ácido cítrico, con un máximo de 3 gramos/litro, o zumo de limón en cantidad equivalente y en los concentrados se podrán rectificar proporcionalmente.

f) Si se añade más de un ácido a un mismo zumo o néctar, su suma no debe rebasar la cantidad máxima de ácido autorizada.

g) Los zumos y zumos concentrados que lleven incorporado algún conservador no podrán utilizarse para consumo directo ni en la fabricación de néctares.

h) Se prohíbe la adición de azúcares y ácidos a un mismo zumo.

i) Se prohíbe toda utilización de colorantes artificiales.

j) Queda prohibida la adición de cualquier sustancia no autorizada y la incorporación a los zumos y néctares de productos de extracción de los orujos y frutos agotados.

A.3 *Presentación y envasado*

Los zumos (o jugos) para consumo directo se envasarán en recipientes de vidrio, metálicos, de materiales macromoleculares y otras materias autorizadas que no alteren sus características.

Los productos para reenvasar incluidos en las categorías A y B podrán presentarse envasados o a granel.

A.4 *Marcado*

A.4.1 Etiquetado.

Para productos envasados, para la venta directa al consumidor final, cada envase deberá llevar marcados, con caracteres suficientemente claros, legibles e indelebles las siguientes leyendas, constando todas ellas en idioma español o en el del país de destino; pudiendo, además, emplearse cualquier otro u otros.

a) Identificación de la Empresa: Nombre o razón social o denominación del fabricante o envasador y, en todo caso, su domicilio.
b) Denominación del producto, con mención del fruto de procedencia de acuerdo con las definiciones del apartado A.1.
c) Composición del producto: Lista de ingredientes en orden decreciente respecto a su peso, con mención especial de los aditivos en la forma autorizada por la legislación de los mismos. Irán precedidos por la leyenda «Ingredientes».
d) Categoría comercial expresada por la denominación:

- «Categoría A» o «Categoría B»

e) Contenido neto.
f) País de origen.
g) Fecha de fabricación o envasado.
h) Fecha de consumo óptimo, para los países que así lo exijan.
i) Identificación del lote de fabricación. Clave elegida por el fabricante y a disposición de los servicios de inspección.
j) Número de Registro Sanitario.
k) Método de conservación: Pasteurizado o congelado, en su caso.
l) Instrucciones para su conservación y modo de empleo, cuando sea necesario para la correcta utilización del producto.
En los concentrados y deshidratados figurará la cantidad necesaria de agua a añadir para su reconstitución a su equivalente en zumo natural.
m) Otros requisitos:

1. En los zumos azucarados se indicará la cantidad de azúcar añadida, calculada en materia seca y expresada en gramos por litro.
2. En los néctares de frutas se hará constar en el etiquetado el contenido mínimo efectivo en zumo de fruta, pulpa o mezcla de sus ingredientes mediante la expresión: «contenido en zumo... por 100 mínimo».
Se denominarán «con miel», cuando ésta es utilizada sin adición de azúcar.
3. En los zumos concentrados se hará constar el grado de concentración con relación al zumo natural.
4. Cuando el producto tenga la consideración de enriquecido, figurará la mención «enriquecido con vitamina...», y la cuantía absoluta de la misma incorporada al producto.
5. Para los zumos o néctares compuestos o combinados con dos o más especies de frutas, salvo en caso de empleo de jugo de limón indicado en A.2.3, e, la enumeración de frutas en orden decreciente según las cantidades utilizadas.
6. Para los zumos reconstituidos a partir de concentrados la mención «a base de... concentrado».
7. En los productos que contienen más de 10 miligramos/litro de anhídrido sulfuroso total, una mención relativa a dicho contenido.

En etiquetados que amparen elaboraciones para reenvasado, en envases de peso neto igual o superior a 2.500 gramos queda prohibido el uso de cromos y dibujos. Llevarán en una sola tinta, sobre fondo de un solo color, las leyendas a, b, d, f, j.
Para los productos expedidos a granel, las anteriores indicaciones figurarán en un documento que acompañe a la mercancía.

A.4.2 Rotulación

En los embalajes se harán constar los apartados a, b, d, f, j, y además el número y tipo de envases contenidos. El destino de las mercancías será facultativo.

B. Disgregados de frutos cítricos (comminuted)

B.1 *Definiciones*

- Disgregados naturales: Son los productos obtenidos de los frutos cítricos completos, por molturación, trituración o extracción y posterior tamizado para separación de las semillas y de las partículas más groseras.
Se les podrá añadir mezclas de zumos cítricos y otras partes del fruto (corteza y pulpa) en proporciones variables.
Podrán presentarse homogeneizados o no.
- Disgregados concentrados: Son aquellos que se obtienen por:

• Concentración de los disgregados naturales.
• Concentración solamente de su parte de zumo.
• Adición de un concentrado de zumo.

En los dos últimos casos, el concentrado se agrega al disgregado correspondiente.

B.2 *Características*

Los disgregados de frutos cítricos procederán de frutos frescos, sanos, maduros y limpios.
Pueden estabilizarse por medios físicos o químicos.
Pueden llevar edulcorantes naturales, acidulantes, agentes aromáticos y conservadores, autorizados por la legislación del país de destino.

B.3 *Presentación y envasado*

Los disgregados podrán presentarse envasados o a granel, con las mismas exigencias establecidas para los zumos.

B.4 *Marcado*

Los disgregados envasados se etiquetarán y rotularán, en caracteres legibles e indelebles, en idioma español o en el del país de destino con las siguientes leyendas:

a) Identificación de la Empresa: Nombre o razón social o denominación del fabricante o envasador y, en todo caso, su domicilio.
b) Denominación del producto, con mención del fruto de procedencia.
c) País de origen.
d) Características comerciales:

- Grado de concentración.
- Contenido neto.
- Procedimiento de conservación.
- Agentes conservadores, en su caso.

En caso de transportarse a granel, las anteriores indicaciones figurarán en un documento que acompañe a la mercancía.

C. Pulpas cítricas

C.1 *Definición*

Se entenderá por pulpa cítrica la masa celular, más o menos pastosa, que resulte de tamizar y/o centrifugar y/o triturar el zumo bruto (endocarpio) de los frutos cítricos destinada a la elaboración de productos alimenticios.

C.2 *Características*

Las pulpas cítricas procederán de frutos cítricos frescos, sanos, maduros y limpios.
Podrá agregarse cortezas en forma de cintas, dados, tiritas, fideos, etc.
Podrá agregarse agua para normalizar su fluidez.
Podrán conservarse por uno de los siguientes procedimientos:

- Congelación.
- Pasteurización en recipientes herméticos.
- Desecación o deshidratación.
- Adición de agentes químicos autorizados.

C.3 *Presentación y envasado*

Las pulpas cítricas podrán presentarse envasadas o a granel con las mismas exigencias establecidas para los zumos.

C.4 *Marcado*

Las pulpas cítricas envasadas se etiquetarán y rotularán con caracteres legibles e indelebles, en idioma español o en el del país de destino, con las siguientes leyendas:

a) Identificación de la Empresa: Nombre o razón social o denominación del fabricante o envasador y, en todo caso, su domicilio.
b) Denominación del producto, con mención del fruto de procedencia.
c) País de origen.
d) Características comerciales:

- Procedimiento de conservación.
- Agentes conservadores (en su caso).
- Contenido neto.

En caso de transportarse a granel, las anteriores indicaciones figurarán en un documento que acompaña a la mercancía.

D. Piensos

D.1 *Definición*

Se entenderá por pienso el producto seco obtenido de las partes de la fruta cítrica resultantes de la obtención de zumos o esencias.

D.2 *Características*

El producto deberá reunir las características propias de las partes de la fruta cítrica, en cuanto a su contenido en proteína, fibra, hidratos de carbono, etc.
La humedad máxima en origen será del 12 por 100.

D.3 *Presentación*

El pienso podrá presentarse:

- en estado natural.
- en forma de pellets.

y podrá envasarse en sacos de papel o de yute o bien enviarse a granel en un medio de transporte.

D.4 *Marcado*

Cada saco deberá llevar impreso o en etiqueta cosida al cierre del mismo, en caracteres legibles e indelebles en idioma español o en el del país de destino, las leyendas siguientes:

a) Identificación de la Empresa: Nombre o razón social y denominación del fabricante o envasador y, en todo caso, su domicilio.
b) Denominación del producto, con mención del fruto de procedencia.
c) País de origen.
d) Contenido neto.

E. CORTEZAS DE CÍTRICOS

E.1 *Definiciones*

- Cortezas naturales: Se entiende bajo esta denominación: El conjunto del epicarpio y mesocarpio (albedo y flavedo) de los frutos cítricos.
- Cortezas azucaradas: Es el producto resultante de adicionar azúcares a las cortezas naturales o desecadas de los frutos cítricos. Según el azucarado se distinguen los siguientes:

Escarchadas.
Confitadas.
Al almíbar denso.
Al almíbar ligero.

- Zestes: Son las cortezas obtenidas por eliminación de casi todo el albedo, pudiendo presentarse azucaradas.

E.2 *Condiciones generales*

E.2.1 Clasificación:

Las cortezas se clasificarán en las dos categorías comerciales siguientes:

- Categoría Extra: Las cortezas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior y procederán de frutos sanos, limpios, escogidos y sin defectos en la piel.
- Categoría Standard: Las cortezas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad y procederán de frutos sanos y limpios, no seleccionados. Pueden presentar defectos en la piel.

E.2.2 Conservación:

La conservación de las cortezas cítricas podrá realizarse por los métodos que se indican a continuación y de forma que se mantengan sus características organolépticas:

- congelación a −18 ° C.
- absorción de gas sulfuroso hasta alcanzar un nivel de 1.500-2.500 p.p.m.
- tratamiento con soluciones acuosas de gas sulfuroso o sales bisulfíticas, hasta alcanzar un nivel de 1.500-2.500 p.p.m.
- tratamiento y conservación en soluciones de sal común al 25 por 100 de ClNa, tras sufrir una fermentación láctica.
- tratamiento y conservación con soluciones alcohólicas o similares.
- desecación-deshidratación, hasta que la humedad no supere el 12 por 100.
- pasteurización, con o sin líquido de gobierno, en envases herméticamente cerrados.

E.2.3 Aditivos e ingredientes:

En la elaboración de estos productos se permitirá:

a) Agentes edulcorantes en cortezas y zestes azucarados: Azúcar, sacarosa y glucosa convenientemente preparadas.
b) Agentes conservadores, en cortezas pasteurizadas: los mismos autorizados para los zumos.

E.3 *Presentación y envasado*

Según la forma que adopten las cortezas se clasificarán con las siguientes denominaciones:
- Cortezas en medios, en cuartos regulares o irregulares (trozos), cintas y láminas de ancho y longitud variable, tiritas de grosor, ancho y longitud variable y dados de distinto lado.
- Casquetes: Se obtienen cortando a los frutos cítricos la tapa superior, dejando una apertura de 30/40 milímetros, por la cual es extraído y vacido su contenido en zumo y pulpa, quedando la corteza, interna y externamente, prácticamente limpia.
- Otras posibles figuras.

Las cortezas podrán presentarse en envases de madera, plástico, metal y cualquier otro material que no pueda producir alteraciones de las características organolépticas del producto o contaminarle con sustancias tóxicas.

E.4 *Marcado*

Cada envase deberá llevar en caracteres legibles e indelebles, en idioma español o en el del país de destino, las leyendas siguientes:

a) Identificación de la Empresa: Nombre o razón social o denominación del fabricante o envasador y, en todo caso, su domicilio.
b) Denominación del producto:

- «Cortezas de...», con indicación del fruto cítrico del que proceda.
- Forma de presentación.
- Método de conservación.

c) País de origen.
d) Características comerciales:

- categoría.
- peso neto y, en su caso, escurrido.
- lista de ingredientes en orden decreciente respecto a sus pesos, con indicación especial de los aditivos.

e) Número de Registro Sanitario.

II. Transporte

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior, SOIVRE, facilitarán las instrucciones necesarias para la operación 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 lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

Durante el transporte de productos congelados o refrigerados, se mantendrán las temperaturas indicadas por medios de autorrefrigeración o isotermia.

III. Inspección

Corresponde a los Centros de Inspección de Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos 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 necesarias para la aplicación y cumplimiento de la presente Orden, así como para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 31 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de agosto), sobre normas reguladoras de la exportación de derivados de agrios.

VII. Disposición final

La norma aprobada por esta Orden entrará en vigor a partir del 1 de enero de 1986 para las elaboraciones fabricadas a partir de dicha fecha.

Lo que comunico a VV. II.
Dios guarde a VV. II.
Madrid, 3 de julio de 1985.

BOYER SALVADOR

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

ANEJO NUMERO 1

Métodos de análisis para derivados de frutos cítricos

- Densidad, toma de muestras y expresión de los resultados en milímetros. Según método 1, 1968 de la FIJU.
- Determinación del ácido L-ascórbico. Según el método 17, 1964, de la FIJU.
- Determinación de aceites esenciales. Según métodos oficiales de la AOAC-13.ª ed. 1980. Aceites esenciales: 22.088, 22.089 y 19.127.
- Determinación de etanol. Según el método 2, 1968 de la FIJU.
- Determinación sólidos solubles. Según método 8.° B, 1968 de la FIJU.
- Determinación de azúcares. Según método 4, 1968 de la FIJU.
- Determinación de los ácidos titulables totales. Según método 3, 1968 de la FIJU.
- Determinación de los ácidos volátiles. Según método 5, 1968 de la FIJU.
- Determinación del arsénico. Según métodos oficiales de la AOAC-13.ª ed. 1980, 25.012, 25.013.
- Determinación de plomo. Según métodos oficiales de la AOAC-13.ª ed. 1980, 25.016, 25.067.
- Determinación de estaño. Según métodos oficiales de la AOAC-13.ª ed. 1980, 25.136, 25.183.
- Determinación de zinc. Según métodos oficiales de la AOAC-13.ª ed. 1980, 25.150, 25.153.
- Determinación del dióxido de azufre. Según método 7, 1968 de la FIJU.
- Determinación de cobre. Según métodos oficiales de la AOAC-13.ª ed. 1980, 25.044, 25.048.
- Determinación de hierro. Según método 15, 1964 de la FIJU.
- Determinación del color. Según el método de los tubos OJ del U.S.D.A.

CUADRO 1

	CATEGORIA "A"					CATEGORIA "B"				
	Naranja	Limón	Pomelo	Mandarina	Naranja amarga	Naranja	Limón	Pomelo	Mandarina	Naranja amarga
Densidad a 20ºC	De 1.039 a 1.061	De 1.023 a 1.043	De 1.031 a 1.056	De 1.039 a 1.052	De 1.038 a 1.048	De 1.039 a 1.061	De 1.023 a 1.043	De 1.031 a 1.056	De 1.039 a 1.052	De 1.038 a 1.048
Sólidos solubles en Grados Brix ..	10 a 15º	6 a 11º	9 a 14º	10 a 13º	9,5 a 12º	9,5 a 15º	6 a 11º	8 a 14º	9,5 a 13º	9 a 12º
Acidez en ácido cítrico anhidro por litro	7 a 16 gr.	Sup.50 gr.	10 a 18 gr.	7 a 16 gr.	35 a 50 gr.	Hasta 21 gr.	No inf.a 45 gr.	Hasta 21 gr.	Hasta 21 gr.	Hasta 50 gr.
Máximo contenido de pulpa en suspensión o separada	12%	12%	12%	12%	12%	15%	15%	15%	15%	15%
Contenido en aceite esencial por litro, inferior a	0,3 cm^3	0,3 cm^3	0,3 cm^3	0,3 cm^3	0,3 cm^3	0,5 cm^3	0,5 cm^3	0,5 cm^3	0,5 cm^3	0,5 cm^3
Contenido en ácido L-ascórbico, igual o superior a	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,2 gr po l.	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,3 gr. por l.
Antifermentos	0	0	0	0	0	--	--	--	--	--

CUADRO 2

Grado de concentración con referencia al peso espécifico y al índice de refracción

Grado de concentración	LIMON		NARANJAS Y MANDARINAS			POMELO	
	Peso específico	Indice de refracción	Peso específico	Indice de refracción	Sacarosa % (Brix)	Peso específico	Indice de refracción
3	1,111-1,120	1,3681-1,3710	1,139-1,150	1,3816-1,3860	30,5-32,5	1,121-1,130	1,3756-1,3790
3,25	1,121-1,128	1,3711-1,3740	1,151-1,163	1,3861-1,3905	32,5-35,0	1,131-1,143	1,3791-1,3835
3,5	1,129-1,135	1,3741-1,3770	1,164-1,175	1,3906-1,3950	35,0-37,5	1,144-1,155	1,3836-1,3880
3,75	1,136-1,143	1,3771-1,3795	1,176-1,188	1,3951-1,3995	37,5-40,0	1,156-1,168	1,3881-1,3925
4	1,144-1,150	1,3796-1,3820	1,189-1,200	1,3996-1,4040	40,0-42,5	1,169-1,180	1,3926-1,3970
4,25	1,151-1,160	1,3821-1,3850	1,201-1,213	1,4041-1,4085	42,5-44,5	1,181-1,190	1,3971-1,4010
4,5	1,161-1,170	1,3851-1,3880	1,214-1,225	1,4086-1,4130	44,5-46,5	1,191-1,200	1,4011-1,4050
4,75	1,171-1,180	1,3881-1,3910	1,226-1,238	1,4131-1,4180	46,5-49,0	1,201-1,210	1,4051-1,4085
5	1,181-1,190	1,3911-1,3940	1,239-1,250	1,4181-1,4230	49,0-51,5	1,211-1,220	1,4086-1,4120
5,25	1,191-1,200	1,3941-1,3975	1,251-1,262	1,4231-1,4280	51,5-53,7	1,221-1,230	1,4121-1,4160

Grado de concentración	LIMON		NARANJAS Y MANDARINAS			POMELO	
	Peso específico	Indice de refracción	Peso específico	Indice de refracción	Sacarosa % (Brix)	Peso específico	Indice de refracción
5,5	1,201-1,210	1,3976-1,4010	1,264-1,275	1,4281-1,4330	53,7-56,0	1,231-1,240	1,4161-1,4200
5,75	1,211-1,220	1,4011-1,4040	1,276-1,288	1,4331-1,4380	56,0-58,7	1,241-1,250	1,4201-1,4235
6	1,221-1,230	1,4041-1,4070	1,289-1,300	1,4381-1,4430	58,7-60,5	1,251-1,260	1,4236-1,4270
6,25	1,231-1,238	1,4071-1,4095	1,301-1,313	1,4431-1,4475	60,5-62,5	1,261-1,270	1,4271-1,4310
6,5	1,239-1,245	1,4096-1,4120	1,314-1,325	1,4476-1,4520	62,5-64,5	1,271-1,280	1,4311-1,4350
6,75	1,246-1,253	1,4121-1,4148	1,326-1,338	1,4521-1,4565	64,5-66,4	1,281-1,290	1,4351-1,4390
7	1,254-1,260	1,4149-1,4175	1,339-1,350	1,4566-1,4610	66,4-68,3	1,291-1,300	1,4391-1,4430
7,25	1,261-1,270	1,4176-1,4208	1,351-1,360	1,4611-1,4650	68,3-70,0	1,301-1,313	1,4431-1,4475
7,5	1,271-1,280	1,4209-1,4240	1,361-1,370	1,4651-1,4690	70,0-71,5	1,314-1,325	1,4476-1,4520
7,75	1,281-1,290	1,4241-1,4270	1,371-1,380	1,4691-1,4735	71,5-73,5	1,326-1,338	1,4521-1,4565
8	1,291-1,300	1,4271-1,4300	1,381-1,390	1,4736-1,4780	73,5-75,2	1,339-1,350	1,4566-1,4610

El grado de concentración se indica por filas en peso específico (a 20º/20ºC) o índice de refracción (a 20ºC)

15037 *ORDEN de 11 de julio de 1985 por la que se regula la exportación de pepino fresco de invierno.*

Ilustrísimos señores:

Las circunstancias que concurren en el comercio internacional y la situación peculiar de la oferta española de pepino fresco de invierno en los mercados europeos, principalmente en los países que integran la CEE, así como la necesidad de una paulatina adaptación a las estructuras de comercialización de estos últimos países, aconseja replantear la necesaria regulación de este sector de exportación.

Por todo ello, este Ministerio de Economía y Hacienda, oído el sector interesado, ha tenido a bien modificar la Orden de 8 de junio de 1984, disponiendo lo siguiente:

SECCION 1.ª DISPOSICIONES GENERALES

Primera.-La regulación comercial de las exportaciones de pepino fresco de invierno, se llevará a cabo con arreglo a la presente Orden.

Se faculta al Director general de Exportación para que, mediante las oportunas resoluciones, dicte las disposiciones necesarias para el mejor desarrollo de la campaña.

Segunda.-Las normas de calidad para este producto se establecen en la Orden de 9 de julio de 1980 y en las Resoluciones de la Dirección General de Exportación, concordantes.

Tercera.-El período de comercialización que regula esta Orden se extiende desde las cero horas del día 15 de septiembre hasta las veinticuatro horas del día 30 de abril.

Cuarta.-Las exportaciones serán libres en principio y en general para todos los mercados europeos, salvo en las semanas en que proceda su regulación, conforme se establece en la presente Orden y en las Resoluciones concordantes que pueda tomar la Dirección General de Exportación.

Quinta.-Para cada campaña se establecerá un programa indicativo de exportaciones que será distribuido por volúmenes y coeficientes entre las provincias de Almería, Cádiz, Granada, Málaga, Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Murcia.

Sexta.-Las provincias no incluidas en la relación del punto anterior que deseen exportar pepinos serán incluidas en ella a petición de los interesados y previo informe del SOIVRE, de que disponen de capacidad exportadora durante el período regulado por esta Orden.

Las solicitudes de inclusión de nuevas provincias se tramitarán hasta el 30 de junio de cada año, ante la Dirección General de Exportación.

SECCION 2.ª REGULACION COMERCIAL

I. *La Comisión Consultiva y el Comité Permanente*

Primero.-La Comisión Consultiva Sectorial, de ámbito nacional, de la exportación de pepino fresco de invierno dependiente de la Dirección General de Exportación, creada por la Orden de 6 de julio de 1978, de acuerdo con lo previsto en el artículo 44 del Decreto de la Presidencia del Gobierno 1559/1970, de 4 de junio, estará integrada y tendrá las funciones y atribuciones que se determinen por la presente Orden.

Segundo.-La Comisión estará integrada por los siguientes miembros:

1. Presidente: El Director general de Exportación, que podrá delegar en el Subdirector general de Exportaciones Agrarias o en el Subdirector general de Inspección y Normalización de las Exportaciones.

2. Vocales representantes de la Administración.

Dos representantes del Ministerio de Economía y Hacienda designados por la Dirección General de Exportación y dos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Se podrá convocar a las reuniones de la Comisión a los Directores territoriales y provinciales de Comercio y provinciales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como al Inspector coordinador nacional de Calidad de Pepino, como asesores.

Cuando se traten temas que puedan afectar a otros Departamentos de la Administración Central, podrá convocarse a representantes de los mismos.

3. Vocales representantes del sector privado.

El Presidente y dos cosecheros-exportadores por cada una de las provincias de Almería, Granada, Cádiz, Málaga, Murcia, Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife, designados por las correspondientes Asociaciones de Cosecheros-Exportadores de Pepino, constituidas al amparo de la Ley 19/1977, de 1 de abril.

Un Vocal representante de las Agrupaciones de Productores Agrarios (APAS) por cada una de las provincias de Almería, Granada, Cádiz, Málaga, Murcia, Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife, dedicadas al cultivo y a la exportación de pepino fresco de invierno designados a este efecto, según determine el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

A las reuniones de la Comisión Consultiva podrán asistir dos representantes por cada una de las Organizaciones Profesionales Agrarias elegidos en la forma que determine el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del Instituto de Relaciones Agrarias (IRA).

Los Vocales podrán ser sustituidos por los suplentes que designen las respectivas Asociaciones o el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en su caso, y su mandato será de dos campañas.

Tercero.-La Comisión Consultiva tendrá las siguientes funciones de propuesta a la Dirección General de Exportación y a través de la misma a los Departamentos ministeriales correspondientes en relación con:

a) Las bases generales reguladoras de la exportación de pepino fresco de invierno.

b) Las bases reguladoras aplicables a cada campaña de exportación.

c) La revisión y actualización de las exigencias del Registro Especial de Exportadores de Pepino.

Cuarto.-1. En el seno de la Comisión Consultiva sectorial actuará un Comité Permanente para la exportación de pepino fresco de invierno.

2. El Comité estará integrado por los Vocales representantes de los cosecheros-exportadores APAS y OPAS.