

la cuenta de liquidación y el Balance final que, con el oportuno informe elevará a la Dirección General de Previsión a fin de que dicte la resolución que proceda, contra la que se podrá interponer recurso de alzada ante el Ministro de Trabajo.

Artículo octavo.—Serán objeto de compensación a escala nacional, en la forma que determine el Ministerio de Trabajo los resultados de liquidación de las Entidades Colaboradoras, una vez aprobados todos los balances correspondientes a las mismas.

Artículo noveno.—Quedan sin efecto las autorizaciones concedidas a las Empresas adscritas a Entidades Colaboradoras por las que se les exceptuó del régimen de administración delegada para el pago de las prestaciones económicas por enfermedad y maternidad.

Artículo décimo.—Se tramitarán con carácter de urgencia los expedientes de crisis que puedan plantear las Entidades Colaboradoras que cesan en su gestión, respecto del personal cuyas relaciones laborales estén reguladas por la Ley de Contrato de Trabajo y Reglamentación correspondiente, para el cual se adoptarán por el Ministerio de Trabajo las oportunas medidas de protección.

Artículo undécimo.—Se faculta al Ministerio de Trabajo para dictar las disposiciones e instrucciones que considere necesarias para la aplicación y desarrollo de lo dispuesto en el presente Decreto y sin perjuicio de la ejecución inmediata de lo dispuesto en el mismo, que comenzará a regir al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Barcelona a treinta de junio de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Trabajo,
JESUS ROMEO GORRIA

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 23 de junio de 1966 por la que se regula la exportación de conservas de frutas.

Ilustrísimos señores:

La tendencia ascendente de la exportación de nuevas elaboraciones de conservas de frutas y la experiencia recogida de la aplicación de las disposiciones vigentes, hacen necesario dictar unas normas para la regulación de aquellas conservas que, como las de peras, cerezas y ensaladas de frutas, no estaban normalizadas, actualizando de paso las que, debidamente dictadas, admiten un mayor perfeccionamiento de acuerdo con las exigencias presentes de comercialización.

De otra parte parece aconsejable evitar el efecto dispersivo que podría tener esta ampliación del ámbito regulador, facilitando su conocimiento a los exportadores interesados.

Las presentes normas recogen ambas necesidades, refundiendo en un solo texto, de una parte, aquellas regulaciones generales de aplicación a todas las conservas de frutas, y de otra, las normas específicas de cada producto, ajustadas a una misma sistemática de exposición.

I.—OBJETO

Estas normas tienen por objeto regular las condiciones técnicas y comerciales que deben reunir para su exportación las conservas de albaricoque, melocotón, cereza, pera, mandarina y ensaladas de frutas, en los diversos tipos de elaboración que se consideran.

II.—DEFINICIONES GENERALES

1. *Pulpas de frutas en su jugo o frutas al natural en su jugo.*

Son los productos procedentes del fruto deshuesado, sin adición de ningún líquido de relleno y esterilizado por calor en envases herméticamente cerrados. Podrán presentarse con porcentaje de medios frutos (o piezas) madura o tamizada.

2. *Pulpas de frutas al agua o frutas al natural al agua.*

Son elaboraciones esterilizadas por calor en envases herméticamente cerrados, obtenidas de frutos con adición de agua como líquido de gobierno.

Los frutos, o trozos de frutos envasados, mantendrán forma y consistencia en el producto terminado.

3. *Frutas en almíbar.*

Son las elaboraciones definidas en el apartado anterior cuando se sustituye el agua por almíbar como líquido de gobierno.

4. *Frutas en barril.*

A los efectos de la presente Orden se incluyen bajo esta denominación las semiconservas obtenidas de frutos o partes de los mismos, envasados en barril con adición de agua y SO₂ como agente exclusivo conservador.

III.—CONDICIONES GENERALES

Las referidas conservas deberán reunir las condiciones mínimas que a continuación se señalan.

El incumplimiento de cualquiera de ellas, la superación de las tolerancias en las categorías comerciales respectivas, o la falta de los requisitos de caracterización de partidas que más adelante se establecen, serán causas excluyentes de exportación.

1. *Aplicables a todas las elaboraciones.*

1.^a La fruta deberá estar sana, limpia, exenta de lesiones y de manchas anormales.

Igualmente carecerá de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, su buen aspecto o su posibilidad de adecuada conservación.

2.^a El grado de madurez de la fruta será el técnicamente adecuado a cada tipo de conserva.

3.^a No se permitirá la mezcla de distintas variedades de una misma fruta en un envase.

4.^a La acidez de la conserva, medida por el Ph o acidez iónica del jugo o del líquido de relleno, no podrá ser inferior, ni superior, al intervalo 3-4.

5.^a No se autorizará la exportación de ninguna partida con síntoma de alteración o fermentación.

6.^a Para la presentación de cualquier partida a inspección del SOVRE deberán haber transcurrido, como mínimo, veinticinco días desde la fecha de su fabricación.

7.^a No se permite el uso de antifermentos en las conservas de frutas.

Se autoriza exclusivamente el empleo de SO₂ para las semillas de frutas en barriles y en dosis que no excedan del 2,5 por 1.000.

8.^a El uso de colorantes se permite únicamente en las conservas de cerezas, siendo requisito indispensable la fijación adecuada del color. Cuando la fruta coloreada sea uno de los ingredientes de la elaboración, sólo se tolerará un ligero tinte en el almíbar y en las demás frutas envasadas con ellas.

La presencia del colorante se hará constar necesariamente en la etiqueta, y su empleo deberá atenerse a la legislación sanitaria del país de destino.

9.^a En los productos que contienen líquido de gobierno, el peso escurrido del fruto deberá ser el máximo que permita en cada caso el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido. Para cada una de las elaboraciones se exigirán los pesos mínimos escurridos y netos que se indican en los cuadros específicos anejos.

10. Queda prohibida la exportación de conservas contenidas en botes con manchas exteriores de óxido o con síntomas de alteración en la cara interna de la hojalata, que puedan afectar a sus condiciones organolépticas.

11. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva; restos de huesos adheridos a la pulpa, semillas ni residuos metálicos que sobrepasen las tolerancias admitidas por la legislación del país comprador.

12. La altura del espacio libre o cabeza de bote no deberá sobrepasar el 10 por 100 de la del interior del envase, en botes de medio y un kilogramo, ni el 7 por 100 en botes de mayor peso.

13. La presión de vacío en cabeza de bote no será inferior a 125 milímetros (equivalencia aproximada: cinco pulgadas) en botes de menos de tres kilogramos.

2. *Aplicables a los almíbares.*

1.^a La fruta empleada en la elaboración de las conservas en almíbar deberá presentarse entera, en mitades o en trozos regulares, salvo las excepciones que se especifiquen en cada caso.

2.^a Los almíbares de estas elaboraciones se clasificarán en ligeros, densos y extradensos, según la concentración de azúcar en el producto terminado.

Se entiende por almíbar ligero el que alcanza a 14° Brix, sin llegar a 19; por almíbar denso, el que alcanza 19 o más grados Brix, sin llegar a 24; por almíbar extradenso, el que tiene 24 o más grados Brix.

IV.—ESTIMACIÓN GENERAL DE FACTORES DE CALIDAD

1. *Sólidos solubles*.—Su medición se hará por lectura al refractómetro del jugo o líquido de relleno, a partir de los veinticinco días de fabricación y referida a 20 grados centígrados.

2. *Uniformidad de tamaño*.—Se dará por la relación en peso de tamaño grande a pequeño.

Tratándose de envases de tres a cinco kilos, la relación se determinará por los pesos de las cinco piezas mayores y de las cinco más pequeñas, descartando previamente de éstas las amparadas por la tolerancia de calibre. En envases de menos capacidad se tomarán la mayor y la menor, pudiendo sustituir ésta por la precedente en caso de notable discrepancia.

3. *Uniformidad de color*.—Se determinará por el porcentaje de peso, respecto al escurrido, de las piezas que discrepan del color dominante.

4. *Defectos de la fruta o fruta mal clasificada en su categoría*.—El porcentaje de piezas defectuosas se determinará por el peso, en relación con el peso escurrido, de aquellos frutos que no reúnan las condiciones señaladas en la norma III y las establecidas para cada tipo de elaboración en particular.

5. *Peso escurrido*.—Es el peso del fruto que permanece sobre un tamiz de malla de cinco milímetros al cabo de dos minutos. La superficie del tamiz será suficiente para que pueda extenderse la fruta sin pasar de dos lechos.

6. *Tamaño mínimo*.—Salvo norma específica en contrario se determinará por el valor medio, en peso, del 20 por 100 de las piezas de apariencia más pequeña, cuando se trate de elaboraciones contenidas en envases de un kilogramo o menores; y del 10 por 100, cuando el envase contenga mayor peso.

7. *Defectos*.—En las tolerancias que se establecen para cada caso en las normas específicas, sólo se admitirán los frutos portadores de defectos cuya presencia no afecte ostensiblemente a su aspecto o a su comestibilidad.

A tal fin se define como defecto tolerable el que, apreciado linealmente, no sume más de la mitad de la mayor cuerda o diámetro de la pieza, sin sobrepasar en ningún caso de dos centímetros. Cuando la apreciación del defecto se manifieste en superficie, el límite tolerable vendrá dado por el cuadrado que tenga de lado un tercio de la longitud tomada antes por referencia. En ningún caso esta tolerancia en superficie podrá exceder de un centímetro cuadrado.

V.—DISPOSICIONES GENERALES

Sin perjuicio de lo que queda establecido en las normas específicas para determinados tipos de elaboración, cualquiera de las conservas de frutas reguladas por esta Orden cumplirá las siguientes disposiciones generales.

1. Sobre envases y embalajes.

1.1. Embalajes.

Los envases de cualquiera de los tipos admitidos en 1.2 y 1.4, así como los que eventualmente pudieran autorizarse al amparo de lo establecido en 1.5, irán protegidos por un embalaje de madera o cartón, de dimensiones perfectamente ajustadas al tipo y número de botes que contengan.

Los embalajes de madera deberán poseer separadores interiores cuando contengan un peso igual o superior a 30 kilogramos. En los embalajes de cartón, este material podrá ser ondulado o continuo, revestido en ambos casos por papel impermeabilizado.

1.2. Envases metálicos.

1.2.1. Quedan autorizados los envases cilíndricos o botes con los formatos definidos por las dimensiones y capacidades que figuran en el cuadro anejo número 1.

La medida de su altura, que se tomará exteriormente sobre bote cerrado, gozará de una tolerancia de 2,5 milímetros, en más o en menos. El diámetro se medirá interiormente, con tolerancia de un milímetro por exceso o defecto.

1.2.2. La tolerancia en el peso del producto envasado será del 2 por 100 cuando el bote sea igual o mayor de 1.500 milímetros, y del 3 por 100, para los botes de inferior capacidad. Esta tolerancia en el contenido se entenderá por bote, esto es, sin perjuicio de que la muestra tomada deba dar en todos los casos el peso declarado.

1.2.3. A la hojalata de estos envases se le exigirá un recubrimiento de estaño tal, que por espesor y porosidad resulte adecuado a la protección del contenido. También se le exigirá

un barnizado apropiado en los casos en que lo requiera la agresividad de la conserva.

1.3. Envases de madera o barriles.

Los barriles serán nuevos, de madera de haya o castaño, convenientemente protegidos en su interior y del tipo 200/250 kilogramos.

En cada partida o lote presentados a inspección las medidas de los barriles serán uniformes.

1.4. Envases de vidrio

Podrán utilizarse estos envases en la exportación de frutas en almíbar con el solo trámite de haber sido autorizados por el SOIVRE de la demarcación donde radique la fábrica, con anterioridad al proceso de elaboración de la conserva.

1.5. Nuevos envases

Cuando las necesidades de la exportación de conservas de frutas hiciera precisa la utilización de un envase diferente, por su capacidad, tipo o material, a los especificados en esta norma, el Delegado regional de Comercio de Murcia, previo informe del SOIVRE y oído el parecer de la Comisión Consultiva, podrá autorizar su empleo en régimen transitorio experimental.

El estudio por el SOIVRE del nuevo formato solicitado deberá realizarse con anterioridad a su utilización en cualquier elaboración de conserva destinada a la exportación.

V.2. Sobre marcas y leyendas.

2.1. En los embalajes.

Empleando letras y números de altura no inferior a 30 milímetros sobre el embalaje se hará constar:

a) La denominación comercial del producto, de acuerdo con lo establecido en las normas específicas.

b) Su categoría comercial, que podrá expresarse en forma abreviada mediante los números romanos «I» y «II», convenientemente enmarcados, cuando se trate respectivamente de las categorías primera y segunda.

c) El número y tipo de botes contenidos en cada envase.

d) La referencia de origen español, que se expresará por una de las leyendas usuales o por sus traducciones al idioma del país de destino.

e) El destino de la mercancía.

f) El número del Registro de Exportadores.

2.2. En las etiquetas.

2.2.1. Se hará constar obligatoriamente sobre las etiquetas con marcas españolas:

a) La denominación comercial del producto, de acuerdo con lo establecido en las normas específicas.

b) La categoría comercial, en tipo de letra de altura igual o superior a 3 milímetros, límite que pasará a ser de 5 milímetros si se adoptara la expresión abreviada.

c) El peso neto.

d) El peso escurrido mínimo, declarado de acuerdo con lo exigido en los cuadros anejos para los distintos productos.

No obstante, la Dirección General de Comercio Exterior, sin perjuicio de lo dispuesto en la condición novena, capítulo III, podrá eximir de esta obligación a las exportaciones destinadas a ciertos mercados que, a juicio suyo, así lo aconsejen.

e) El origen español del producto como en 2.1 d).

f) La razón social o el número de Registro del Exportador.

g) Las leyendas que resulten obligatorias por la norma específica correspondiente.

h) Cuando se trate de elaboraciones de frutas en almíbar será obligatoria la declaración de «Almíbar ligero» para graduaciones Brix comprendidas entre 14° y 17°.

En el caso de concentraciones de azúcar en el producto terminado comprendidas entre 10° y 14° Brix, deberá hacerse constar la graduación mínima garantizable en tipo de imprenta de tamaño no inferior a 4 milímetros.

Será potestativo hacer constar:

i) La marca comercial registrada del exportador.

j) El tipo de almíbar (según queda establecido en III, 2-2.ª) para graduaciones iguales o superiores a 17° Brix.

2.2.2. Las etiquetas confeccionadas con marcas extranjeras deberán manifestar:

2.2.2.1. Los mismos conceptos a que obliga 2.2.1 para las españolas.

2.2.2.2. No obstante, se considera potestativo hacer en las etiquetas extranjeras la declaración de origen español, cuando este concepto haya sido troquelado, con clara lectura, en la tapa del bote.

2.2.3. A efectos de manifestar la categoría comercial en etiquetas extranjeras, se considerarán equivalentes las siguientes expresiones:

«Extra» y «Fancy».

«Selecta» o «Categoría I» y «Choice» o «Selected».

«Standard» o «Categoría II» y «Standard».

«Substandard» o «Standard industrial» e «Industrial Standard».

2.2.3. En etiquetas que amparen elaboraciones de categoría «Substandard» o «Standard Industrial» queda prohibido el uso de cromos y dibujos. Llevarán, simplemente, las leyendas obligatorias, en negro, sobre fondo de un solo color.

2.2.4. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de presentación que impliquen confusión, ni la presencia de tachaduras. Esta última prohibición no alcanzará a las etiquetas de los botes de capacidad igual o superior a 3 kilogramos cuando las rectificaciones se hayan realizado con la debida claridad.

2.3. En los envases.

La tapa o el fondo del envase llevará obligatoriamente:

a) La referencia de producto español, cuando llevando etiqueta extranjera no figurase en la misma la mención correspondiente y potestativamente:

b) Las contramarcas de identificación que el fabricante estime oportunas para su gobierno, siempre que las manifieste y aclare su significación en el solicitud de inspección de calidad.

V.3. Sobre transporte.

La mercancía será objeto del mejor trato en la carga y descarga de camiones y barcos.

La descarga de camiones, cuando se trate de bultos de peso superior a los 30 kilos, deberá hacerse previendo los medios o dispositivos (rampas, etc.) necesarios para evitar golpes.

De modo similar se procederá en la estiba, la cual se hará sobre plano llano acondicionado con solera de madera.

En las bodegas de los barcos será necesario guardar la distancia conveniente para impedir calentamientos y perjuicios a la mercancía cuando haya de estar situada cerca de los mamparos inmediatos a las calderas.

V.4. Sobre la inspección.

4.1. Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de salida en puertos y fronteras. La firma exportadora, o su representante, vendrá obligada a facilitar la inspección, colocando la mercancía sobre muelle, debidamente clasificada y dispuesta en lotes accesibles, haciendo las declaraciones precisas en el boletín de almacén, que debe acompañar a la mercancía, y colaborando en la apertura de cajas para la toma de muestras.

4.2. El SOIVRE podrá, además, realizar inspecciones en los almacenes o fábricas con objeto de comprobar si la fabricación para la exportación se realiza debidamente y de orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de la fabricación y comercialización de estos productos.

Este servicio se realizará con carácter gratuito.

4.3. La inspección en almacén o fábrica no eximirá de la preceptiva en puertos y fronteras, salvo cuando el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación en puertos o fronteras de los marchamos justificativos de inspección.

4.4. El incumplimiento de cualquiera de las normas precedentes dará origen al rechazo de la mercancía para la exportación. Si, a juicio del SOIVRE, existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, armador, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, dando audiencia al interesado y siguiendo el curso establecido en la legislación vigente.

4.5. Cuando la Dirección General de Comercio Exterior o sus Delegaciones autoricen la exportación de elaboraciones de conservas de frutas no reguladas expresamente por estas normas, el SOIVRE deberá exigir que la exportación se acomode a las condiciones específicas que le sean aplicables por analogía o, en su defecto, a las prácticas usuales del comercio internacional de tales productos.

V.5. Funciones específicas de la Delegación Regional de Comercio.

En la Delegación Regional de Comercio de Murcia radicará, bajo la presidencia del Delegado regional, la Comisión Consultiva para la exportación de conservas de frutas, cuya organiza-

ción y funciones se determinan en la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias. A dicha Comisión concurrirán representantes de las restantes Delegaciones Regionales de Comercio con jurisdicción sobre zonas productoras y exportadoras de conservas de frutas, así como los Inspectores del SOIVRE que designe el Director del Servicio Central de Inspección. Formará parte igualmente de dicha Comisión la representación de exportadores que nombre el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, así como los Organismos y elementos técnicos relacionados con la exportación de conservas de frutas que estime conveniente la presidencia.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición, deberán formularse cerca de la Delegación Regional de Comercio de Murcia o de la Oficina del SOIVRE correspondiente, si fueran relativas a extremos puramente técnicos de las normas. Estos Organismos, previo informe de la Comisión Consultiva, elevarán a la superioridad las correspondientes propuestas e informes.

VI.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

1. Sistema de licencias.

La exportación se autorizará por el sistema de licencias globales por campaña o individuales por operación.

Podrán conceder licencias para cada uno de los productos a que se refieren las presentes normas, aquellas Delegaciones Regionales de la Dirección General de Comercio Exterior aparecida en el «Boletín Oficial del Estado» de 14 de enero de 1963.

Transitoriamente, y hasta tanto no se dicten normas específicas, podrán autorizar, previo informe del SOIVRE, licencias de exportación de nuevas elaboraciones de conservas de frutas que no se hallen reguladas específicamente por estas normas. En este caso, las licencias deberán ser necesariamente individuales por operación.

2. Venta y precios.

No se permitirá en ningún caso la venta en consignación para estos productos, cuyas licencias sólo se autorizarán condicionadas a que la venta se realice en firme.

A petición del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, y a propuesta de la Comisión Consultiva, el Director general de Comercio Exterior podrá decidir la fijación de precios mínimos de exportación cuando las circunstancias comerciales así lo aconsejen.

VII.—NORMA DEROGATORIA

Quedan derogadas las Ordenes ministeriales de 10 de julio de 1964 y 28 de julio de 1965, que modifica aquella, referentes a conservas de frutas en general, así como la Orden de 22 de febrero de 1965, que regula la exportación de mandarinas en almíbar.

NORMAS ESPECIFICAS

A.—ALBARICOQUE

A.1. Pulpas de albaricoque.

1.0. Alcance.

Las normas siguientes regulan la exportación de las conservas de albaricoque en las formas de elaboración «en su jugo», «al agua» y las de las semiconservas «en barriles» que corresponden a las denominaciones respectivas de «pulpa de albaricoque en su jugo», «orellón» (o tiras, dados, etc.) de «albaricoque al agua» y «pulpa de albaricoque en barriles».

1.1. Definiciones.

1.1.1. «Pulpa de albaricoque en su jugo». (Véase II-1.)

Podrá presentarse con porcentaje de medios frutos (o piezas) madura o tamizada

1.1.1.1. Pulpa de albaricoque con porcentaje de piezas. Comprende esta denominación las elaboraciones en que el peso de fruta con consistencia a la aprehensión iguala o supera al 80 por 100 del peso escurrido.

Se distinguen dos tipos, de acuerdo con los respectivos porcentajes mínimos de estos frutos, 80 y 90 por 100, que garantice la elaboración. Comercialmente adoptan las referencias tradicionales de identificación 80/85 y 90/95.

1.1.1.2. Pulpa de albaricoque madura.—Es la elaborada con fruta cuya madurez no permite garantizar la consistencia en sus unidades ni una determinada proporción de medios frutos.

1.1.1.3. Pulpa de albaricoque tamizada.—Es el producto elaborado con fruta previamente triturada o ablandada y pasada por tamiz.

1.1.1.3.1. Crema de albaricoque.—Es la pulpa tamizada, no-mogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico previo a la esterilización.

1.2. Denominaciones comerciales.

1.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo o albaricoque al natural en su jugo.

Con porcentaje (de medios frutos o de piezas envasadas):

- a) «Pulpa de albaricoque 90/95» o «albaricoque al natural en su jugo 90/95».
- b) «Pulpa de albaricoque 80/85» o «albaricoque al natural en su jugo 80/85».

Sin porcentaje:

- c) «Pulpa de albaricoque madura» o «albaricoque maduro al natural en su jugo».
- d) Pulpa de albaricoque tamizada» o «Puré de albaricoque»
- e) «Crema de albaricoque».

Las formas de presentación a), b) y c) utilizarán como denominación genérica comercial las expresiones «pulpa de albaricoque en su jugo» o «Albaricoque al natural en su jugo», pudiéndose traducir ambas comercialmente por «solidpack».

1.2.2. Pulpa de albaricoque al agua o albaricoque al natural al agua. (Véase II-2.)

Se admitirán indistintamente como denominaciones genéricas comerciales las siguientes:

«Pulpa de albaricoque al agua», «albaricoque al natural al agua», «albaricoque al natural al agua 100/100» y «albaricoque al agua».

La denominación genérica se completará con la específica «tiras», «tiras rotas», «dados», «cubos», «cuartos» o «trozos», que convenga a su forma de presentación.

Cuando se trate de albaricoque al agua en mitades podrá emplearse simplemente la denominación «orellón» de albaricoque 100/100».

1.2.3. Pulpa de albaricoque en barriles o albaricoque en barriles. (Véase II-4.)

Se designará agregando a la denominación comercial que le corresponda por su forma de presentación, la locución «al sulfuroso» o su equivalente, «al SO₂».

1.3. Condiciones específicas excluyentes.

Son de aplicación las condiciones generales relacionadas en el apartado III-1.

1.4. Categorías comerciales.

1.4.1. Categorías comerciales aceptadas.

Se establecen categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta», «II» o «Standard» y «Substandard» o «Standard Industrial».

1.4.2. Características y tolerancias.

La clasificación de la conserva en una determinada categoría comercial dependerá del cumplimiento de las exigencias y tolerancias que a continuación se señalan:

1.4.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo:

- a) Pulpa de albaricoque 90/95 y 80/85. (Véase cuadro anejo número 2.)
- b) Pulpa de albaricoque madura.

«Extra»: Color dorado. Sólidos solubles, 10 grados Brix.

«I» o «Selecta»: Color semidorado. Sólidos solubles, 10 grados Brix.

«II» o «Standard»: Color pálido. Sólidos solubles, 9 grados Brix.

En las precedentes categorías comerciales se exigirá uniformidad de color.

La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá ser la misma en cada categoría que la adoptada para los tipos de pulpas en su jugo. (Véase cuadro anejo número 2.)

En todo caso, la suma de las tolerancias admitidas para los defectos que reúna una partida no podrá exceder del 5 por 100 para la clase «Extr», 10 por 100 en la clase «I» o «Selecta» y 15 por 100 en la clase «II» o «Standard».

c) Las elaboraciones de pulpa de albaricoque en su jugo estudiadas en los precedentes apartados a) y b) que no reúnan las condiciones que en los mismos se establecen podrán acogerse a la «categoría substandard» o («Standard industrial») con una tolerancia del 20 por 100 para defectos de piel y sin exigencia alguna en los restantes factores de calidad, con tal de superar

las condiciones generales excluyentes del apartado III que le resulten aplicables.

d) Pulpa de albaricoque tamizada.

«Extra»: Color dorado. Sólidos solubles, 9 grados Brix.

«I» o «Selecta»: Color semidorado. Sólidos solubles, 8 grados Brix

«II» o «Standard»: Color pálido o ligeramente oscurecido, que no corresponde a los de las categorías superiores. Sólidos solubles, 7 grados Brix. En todo caso presentará estructura homogénea y aroma y sabor típicos de la variedad.

1.4.2.2 Pulpa de albaricoque al agua.

a) «Orellón», «Tiras» y «Trozos regulares» de albaricoque al agua. (Véase cuadro número 3.)

b) «Tiras rotas» y «Trozos irregulares» de albaricoque al agua. Estas formas de presentación deberán ampararse exclusivamente en categoría «substandard» o su equivalente «standard industrial», exigiéndoseles tan sólo los mínimos fijados en el citado cuadro número 3, para los factores «sólidos solubles» y «tolerancias máximas de defectos de frutos» (se prescinde del color uniforme).

1.4.2.3. Pulpa de albaricoque en barriles.

Para esta fabricación se exigirá que la concentración máxima de sulfuroso responda a lo regulado por los países compradores sin exceder en ningún caso del 2,5 por 1.000.

«I» o «Selecta»: Color pálido. Tolerancia de defectos de piel, 10 por 100

«II» o «Standard»: Esta clase deberá ajustarse a las condiciones generales mínimas que le sean aplicables de la norma «III», tolerándose un 15 por 100 de defectos de piel.

1.5. Estimación de conceptos específicos.

a) La coloración del albaricoque deberá ser uniforme y se clasificará en dorado, semidorado y pálido.

Se considerará color dorado el correspondiente al fruto de la variedad «Búlida» al alcanzar su madurez.

Se entiende por color semidorado el correspondiente al fruto de la variedad «Real fino», en su madurez, o el de la variedad «Búlida» que no hubiera logrado su plenitud de color.

Se estimará color pálido el correspondiente a las variedades de albaricoque de menor grado de pigmentación en su madurez, comprendiéndose aquí el caso de variedades de buena coloración cuando sin poseer tonalidad verdosa, su grado de color no pudiera calificarse de semidorado.

b) Porcentaje de medios frutos o piezas: Se estimará en peso respecto al producto escurrido, separando los medios frutos o trozos que conservan forma y consistencia a la aprehensión.

1.6. Marcas y leyendas específicas.

1.6.1. Aparte de las exigencias generales (véase V-2), será preciso declarar «fruto pequeño» en las etiquetas cuando el peso del «orellón» no alcance ocho gramos. Para ello se utilizarán caracteres de imprenta de clara lectura y altura no inferior a dos milímetros.

1.6.2. Las declaraciones de peso en las elaboraciones al agua deberán ajustarse a los mínimos establecidos en el cuadro número 4.

A-2. Albaricoque en almíbar.

2.1. Definición.

Es la conserva de fruta en almíbar (ver II-3 y III-2. 1.º), obtenida a partir del albaricoque.

2.2. Denominaciones comerciales.

La denominación genérica comercial será «albaricoque en almíbar», complementada con la específica de «tiras», «dados», «cuartos» o «trozos regulares» que convenga a su forma de presentación.

2.3. Condiciones específicas excluyentes.

Son de exclusiva aplicación las generales del capítulo III.

2.4. Categorías comerciales.

Para la exportación de albaricoques en almíbar se distinguirán las categorías: «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas a las elaboraciones al agua, salvo en lo que se refiere a sólidos solubles. (Véase cuadro número 3.)

2.5. Estimación de conceptos específicos.

(Véase A-1.5.a): Por lo demás serán de aplicación los generales del capítulo IV.

2.6. Marcas y leyendas específicas.

(Véase A. 1.6, además de las exigencias generales establecidas en V-2.)

Las declaraciones de peso serán las establecidas como exigencias mínimas en el cuadro número 4.

B.—MELOCOTÓN

B.1. *Pulpas de melocotón.*

1.0. Alcance

Las normas siguientes regulan la exportación de conservas de melocotón «en su jugo», «al agua» y las de las semiconservas «en barriles», que corresponden a las denominaciones respectivas de «pulpa de melocotón en su jugo», «oreillon» (o tiras, dados, etc.), de «melocotón al agua» y «pulpa de melocotón en barriles».

1.1. Definiciones.

1.1.1. Pulpa de melocotón en su jugo.

Es el producto procedente del fruto deshuesado que se ofrece esterilizado por calor en envases herméticamente cerrados y sin más adición que la del agua estrictamente necesaria para garantizar un proceso normal de elaboración. Podrá presentarse con porcentaje de medios frutos (o piezas), madura y tamizada.

1.1.1.1. Pulpa de melocotón con porcentaje de piezas. (Ver A.1.1.1.1. sin más que sustituir «albaricoque» por «melocotón».)

1.1.1.2. Pulpa de melocotón madura (Ver A.1.1.1.2. sin más que sustituir «albaricoque» por «melocotón».)

1.1.1.3. Pulpa de melocotón tamizada. (Ver A.1.1.1.3 sin más que sustituir «albaricoque» por «melocotón».)

1.1.1.3.1. Crema de melocotón. (Ver A.1.1.1.3.1. sin más que sustituir «albaricoque» por «melocotón».)

1.1.2. Pulpa de melocotón al agua, «Oreillon» y «trozos regulares» de melocotón al agua. (Ver A. 1.1.2. sin más que sustituir «albaricoque» por «melocotón».)

1.1.3. Pulpa de melocotón en barriles.—Ver A.1.1.3 sin más que sustituir «albaricoque» por «melocotón».

1.2. Denominaciones comerciales.

Ver A.1.2 completo, cambiando la palabra «albaricoque» por «melocotón».

1.3. Condiciones específicas excluyentes.

Son de exclusiva aplicación las condiciones generales relacionadas en el apartado III.

1.4. Categorías comerciales.

1.4.1. Se establecen las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta», «II» o «Standard» y «Standard Industrial» o «Substandard».

1.4.2. Características y tolerancias

1.4.2.1. La clasificación de la conserva en una determinada categoría comercial dependerá del cumplimiento de las exigencias y tolerancias que se señalan en los cuadros 5 y 6.

La categoría «Substandard» o «Standard industrial» deberá ajustarse a los requisitos establecidos en los apartados A.1.4.2.1 c) y A.1.4.2.2. b).

1.4.2.2. Pulpa de melocotón en barriles.—«I» o «Selecta»: Color uniforme; tolerancia, 15 por 100.

«II» o «Standard»: Color de la variedad, con exclusión de la fruta verde; defecto de pelado o de fruta, 20 por 100.

En todo caso, la suma de las tolerancias admitidas no podrá exceder, para el conjunto de defectos, del 20 por 100. No se exigirá uniformidad de tamaño en las piezas, admitiéndose las saneadas a cuchillo.

1.5. Estimación de conceptos específicos.

Ver A.1.5, apartado b).

1.6. Marcas y leyendas específicas.

1.6.1. Son de aplicación las normas generales de mercado establecidas en V.2.

1.6.2. Las declaraciones de peso para elaboraciones al agua se ajustarán a lo establecido con carácter mínimo en el cuadro número 7.

B.2. *Melocotón en almíbar.*

2.1. Definiciones.

Es la conserva de fruta en almíbar obtenida a partir del melocotón. Ver II-3 y III-2.

A las formas de presentación allí establecidas se añade la de «tiras rotas».

2.2. Denominaciones comerciales.

La denominación genérica comercial es «melocotón en almíbar», completada con la específica que convenga a su forma de presentación («tiras», «dados», «cuartos», «trozos regulares», «tiras rotas»).

2.3. Condiciones específicas excluyentes.

Son de aplicación las generales del capítulo III.

2.4. Categorías comerciales.

En las exportaciones de melocotón en almíbar se distinguirán las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas para las elaboraciones al agua (véase cuadro número 6, salvo en lo que se refiere a sólidos solubles). Las elaboraciones de

«tiras rotas», que se admiten como excepción en la definición, deberán acogerse obligatoriamente a la categoría «Substandard» o «Standard Industrial», y sólo podrán exportarse en los formatos normalizados de 3 y 5 kilogramos.

2.5. Estimación de conceptos específicos.

Exclusivamente son de aplicación los del capítulo IV (estimación general de los factores de calidad).

2.6. Marcas y leyendas específicas.

Exclusivamente son de aplicación las normas generales de mercado establecidas en V-2.

Las declaraciones de peso serán las que figuran con carácter mínimo en el cuadro 7.

C.—CEREZAS

C.1. *Cerezas al agua.*

1.0. Alcance.

Las siguientes normas regulan la exportación de conservas de cerezas, en las que interviene solamente el agua como líquido de gobierno.

1.1. Definiciones.

Se define este producto como el obtenido de frutos enteros con hueso o deshuesados; con su color natural, teñidos o coloreados por permanencia previa en SO₂ y conservados por calor.

1.2. Denominaciones comerciales.

Se empleará la denominación genérica de «cerezas al agua» o «cerezas al natural al agua» que podrá complementarse con la específica «con hueso» o «sin hueso», según convenga a su forma de presentación.

1.3. Condiciones específicas excluyentes.

1.3.1. El calibre mínimo admitido en ningún caso será menor de 14 milímetros de diámetro.

Por lo demás, serán de aplicación las condiciones generales establecidas en III-1.

1.4. Categorías comerciales.

Las cerezas al agua destinadas a la exportación podrán ampararse en las categorías «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las exigencias que se establecen en el cuadro número 8.

1.5. Estimación de conceptos específicos.

La fruta no conforme en cuanto a calibre vendrá determinada por el porcentaje en peso, en relación con el peso escurrido, de las unidades que atraviesan mallas de 14 milímetros de luz para la categoría «Standard», y de 16 y 18 milímetros para las categorías «Selecta» y «Extra», respectivamente.

Por lo demás, son de aplicación los apartados del capítulo IV (estimación general de los factores de calidad), salvo el número 6.

1.6. Marcas y leyendas específicas.

Además de lo establecido en V-2, las etiquetas declararán:

a) Colorante. En caso de emplearse colorante se usarán las expresiones «coloreadas» o «coloreadas artificialmente».

b) Las declaraciones de pesos se ajustarán a los mínimos que figuren en el cuadro anejo número 9.

C.2. *Cerezas en barriles.*

2.1. Estos productos podrán ampararse en las categorías «I» y «II», con tolerancias máximas para defectos de fruto del 15 y 20 por 100, respectivamente.

Las elaboraciones de «cereza troceada» podrán acogerse a la categoría «Standard» con la misma tolerancia de 20 por 100 para defectos de fruto.

2.2. Las declaraciones de la naturaleza del producto irán acompañadas de la mención «al SO₂».

C.3. *Cerezas en almíbar.*

3.1. Definiciones.

Son las conservas en almíbar obtenidas a partir de cerezas en las mismas condiciones que para la elaboración al agua.

3.2. Denominaciones comerciales.

La denominación genérica comercial es la de «cerezas en almíbar», que podrá complementarse con la específica «con hueso» o «deshuesada» que convenga a su forma de presentación.

3.3. Condiciones específicas excluyentes.

Son de exclusiva aplicación las generales del capítulo III.

3.4. Categorías comerciales.

En las exportaciones de cerezas en almíbar se distinguirán las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas en el cuadro anejo número 8.

3.5. Estimación de conceptos específicos.

Véase C.1.5.

3.6. Marcas y leyendas específicas.

Véase C.1.6.

Las declaraciones de pesos serán las que figuran con carácter mínimo en el cuadro número 9.

D.—PERA

D.1. Peras al agua.

1.0. Alcance.

Las normas siguientes regulan las normas de exportación de las conservas de pera en su forma de elaboración al agua.

1.1. Definición.

Es el producto obtenido de frutos partidos longitudinalmente en mitades, cuartos, cubos o dados, o tiras y desprovistos de piel, pedúnculo, cáliz y corazón. También pueden presentarse los frutos enteros, sin piel y sin cáliz.

1.2. Denominaciones comerciales

Se admitirán indistintamente como denominaciones genéricas comerciales las de «pera al agua» o «pera al natural al agua», completada con la específica «enteras», «en mitades», etc., que convenga a la forma de presentación.

1.3. Condiciones específicas excluyentes.

Son de exclusiva aplicación las generales del capítulo III.

1.4. Categorías comerciales.

Se establecen las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», definidas en el cuadro anejo número 10.

1.5. Estimación de conceptos específicos.

Textura: Se considerarán defectuosas las unidades de pulpa excesivamente dura, con puntos lignificados en su interior o faltas de consistencia.

Por lo demás, serán de aplicación los apartados del capítulo IV.

1.6. Marcas y leyendas específicas.

Exclusivamente son de aplicación las normas generales de marcado establecidas en V-2. Las declaraciones de peso son las que figuran en el cuadro número 11.

2.1. Definiciones.

D.2. Pera en almíbar.

Son las conservas obtenidas a partir de pera en las formas de presentación establecidas para las «peras al agua», con almíbar como exclusivo líquido de gobierno.

2.2. Denominaciones comerciales.—La denominación genérica es la de «pera en almíbar», complementada con la específica «en mitades», «en cuartos», etc., que corresponda.

2.3. Condiciones específicas excluyentes.—Son sólo de aplicación las generales del capítulo III.

2.4. Categorías comerciales.—En las exportaciones de peras en almíbar se distinguirán las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas en el cuadro anejo número 10.

2.5. Estimación de conceptos específicos.—Son de aplicación los apartados del capítulo IV.

2.6. Marcas y leyendas específicas.—Será de aplicación lo establecido en V-2 (condiciones generales).

Las declaraciones de pesos se ajustarán a lo especificado en el cuadro anejo número 11.

E.—ENSALADAS DE FRUTAS

0. Alcance.

Se regulan en la presente Norma las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de frutas en almíbar destinadas a la exportación.

1. Definiciones.

Son las elaboraciones en almíbar compuestas por un mínimo de cuatro frutas y un máximo de cinco, en las que entran como constituyentes básicos albaricoque, melocotón pera y cereza.

La forma usual de presentación de las mencionadas frutas será: en mitades, para el albaricoque; en mitades cuartos o tiras, para el melocotón y pera; enteras con hueso o deshuesadas, para la cereza. Cuando la piña sea el quinto componente se presentará en segmentos (sectores de corona circular) o en dados.

2. Denominaciones comerciales.

Estos productos deberán ir declarados como «ensalada de frutas en almíbar».

3. Condiciones específicas excluyentes.

Además de las condiciones generales relacionadas en el capítulo III, las ensaladas de frutas cumplirán lo siguiente:

3.1. En ningún caso se podrá considerar «ensalada de frutas» la elaboración compuesta por menos de cuatro frutas componentes.

3.2. Proporción de componentes:

Referida a porcentajes respecto del peso escurrido, la proporción de las distintas frutas deberá cumplir con los máximos y mínimos que se dan a continuación:

Componentes mayores:

Albaricoque, del 25 a 40 por 100.

Melocotón, del 25 al 40 por 100

Pera, del 15 al 40 por 100

Componentes menores:

Piña, del 8 al 15 por 100.

Cerezas, del 8 al 15 por 100.

3.3. Cada una de las frutas componentes deberá cumplir como mínimo con las exigencias de la categoría «Standard» que se establece en la norma específica correspondiente.

4. Categorías comerciales.

Se distinguirán tres categorías comerciales: «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las siguientes exigencias:

Categoría «Extra».—Las ensaladas amparadas en esta categoría se compondrán siempre de cinco clases de frutas, entre las cuales figurará la piña.

Las frutas componentes mayores deberán ajustarse a las exigencias que para esta categoría figuran en las normas específicas correspondientes. La cereza cumplirá, como mínimo, los requisitos de la categoría «I».

En cuanto a la piña su forma de presentación será la de segmentos o cubos, exentos de defectos.

Categoría «I» o «Selecta».—Al igual que en el caso anterior, las ensaladas acogidas a esta categoría comercial llevarán cinco clases de fruta, con inclusión de la piña, presentada también en forma de segmentos o cubos relativamente exentos de defectos.

Las frutas «componentes mayores» cumplirán con los mínimos requeridos para la categoría «I» en las normalizaciones específicas correspondientes. En lo que respecta a la cereza, bastará que se ajuste a las exigencias de la categoría «Standard».

Categoría «II» o «Standard».—Se ampararán en esta categoría todas las elaboraciones que, cumpliendo con las condiciones mínimas establecidas (véase 3), no alcancen, sin embargo, las exigencias de categoría precedente.

5. Estimación de conceptos específicos.

Serán de aplicación los del capítulo IV.

6. Marcas y leyendas específicas.

Además de lo establecido en V-2 (disposiciones generales) las etiquetas declararán lo siguiente:

a) Relación de frutas componentes.

b) Colorante.—En caso de emplearse colorante para las cerezas, se usarán las expresiones «coloreadas» o «coloreadas artificialmente» al hacer la relación de componentes.

c) Las declaraciones de pesos se ajustarán a los mínimos que figuran en el cuadro anejo número 12.

F.—MANDARINAS EN ALMÍBAR

0. Alcance.

El alcance de las presentes normas es regular las condiciones que debe reunir la conserva de mandarina en almíbar destinada a su exportación.

1. Definiciones.

«Mandarina en almíbar» es el producto obtenido de mandarinas presentadas en forma de gajos pelados, deshuesados, adicionados de almíbar y esterilizados por calor, en recipientes herméticos.

2. Denominación comercial.

Corresponderá la de «Mandarina en almíbar», complementada/o sustituida la palabra «mandarina» con/o por el nombre de la variedad de que se trate.

3. *Condiciones específicas excluyentes.*

3.1. Se excluirán los gajos:

- Excesivamente delgados.
- Aplastados.
- Marchitos o sin brillo.
- Deteriorados por anomalías producidas en la elaboración.
- Los que presenten filamentos blancos y/o trozos de piel adherida.

3.2. El almibar presentará una graduación mínima de 17° Brix en el producto final.

3.3. Los gajos se presentarán calibrados en tres grupos o tamaños: pequeño, mediano y grande.

4. *Categorías comerciales.*

En la exportación de mandarinas en conserva se distinguen dos categorías «extra» o «fancy» y «standard» o «II», según las exigencias mínimas fijadas para cada una de ellas en el cuadro número 13.

5. *Estimación de conceptos específicos.*

5.1. *Vesículas en suspensión.*

Se considerarán vesículas en suspensión las formadas por las pequeñas celdillas que están en el interior del gajo. Varias vesículas agrupadas no entran en esta definición, considerándose con pulpa.

5.2. *Integridad de los gajos.*

Los gajos que no están enteros pueden presentarse de las siguientes formas:

- a) Rotos y dislacerados, sin haber llegado a separarse las dos partes.
- b) Con una pérdida como máximo hasta de 1/4 del gajo.
- c) Faltándole de 1/4 a 1/2 gajo.
- d) Faltándole más de 1/2 gajo, en cuyo caso será considerado como «trozo».

5.3. *Gajos delgados.*

Se entenderá por gajo delgado aquel cuya relación cuerda a radio, medida sobre su sección máxima, resulte inferior a 1/3.

5.4. *Marchitez y pérdida de brillo.*

Este defecto se presenta en los gajos, disminuyendo la tersura natural del conjunto de vesículas del gajo, produciendo, además, la opacidad y rugosidad de éstos.

5.5. *Adherencias en la base del gajo.*

Son los filamentos blancos que aparecen en la base del gajo.

5.6. *Grados de transparencia.*

El grado de transparencia se mide por la longitud expresada en milímetros de la columna de almibar a partir de la cual un punto negro de tres milímetros de diámetro colocado en el fondo de una probeta deja de observarse.

5.7. *Calibrado.*

Los tres grupos establecidos quedan definidos por la referencia de número de gajos que entran en los tipos de botes más usuales.

Tamaño	Número de gajos por bote		
	De 11 onzas	De un Kg.	De tres Kg.
Grande	25 - 40	55 - 110	180 - 400
Mediano	41 - 60	111 - 160	401 - 600
Pequeño	61 - 90	161 - 240	601 - 1.050

6. *Marcas y leyendas específicas.*

6.1. Además de las disposiciones generales sobre marcado (véase V-2), deberá figurar:

a) Sobre la etiqueta o troquelado en la tapa la referencia del tamaño de los gajos, pudiendo expresarse indistintamente por «grande» o «L», «mediano» o «M» y «pequeño» o «S».

b) Igualmente deberá figurar troquelada sobre la tapa la fecha de fabricación, de acuerdo con la clase escogida por la firma exportadora y comunicada con la debida antelación al SOIVRE a efectos de control.

6.2. Las declaraciones de peso serán las que figuran con carácter mínimo en el cuadro adjunto número 14, y su manifes-

tación en etiquetas resultará obligatoria de acuerdo con las relaciones que en el mismo figuran.

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

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 23 de junio de 1966.

GARCIA-MONCO

Ilmos. Sres. Directores generales de Comercio Exterior y Expansión Comercial y Delegados regionales de Comercio.

CUADRO NUM 1

Botes normalizados

Tipo de botes	Diámetro interior — Milímetros	Altura exterior — Milímetros	Capacidad calculada — Mililitros
De 5 Kg. bruto ...	155	260	4.770
De 3 Kg. bruto ...	155	156	2.810
De 1,5 Kg. bruto ...	155	88	1.525
De 1 Kg. bruto ...	100	118,5	875
De 0,5 Kg. bruto ...	71 y (71,5)	117	435 (440)
De 0,5 Kg. bruto ...	73,5	111	440
400 gramos aproxim.	74,1	81,3	320
400 gramos aproxim.	71 y (71,5)	86	315
12 onzas	65	103	315
Pic-nick	65	73	225
De 0,25 Kg. bruto ...	71 y (71,5)	60	210

CUADRO NUM. 2

Categorías de calidad para las pulpas de albaricoque en su jugo con porcentaje

Factores	Categorías		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color (grado mínimo)	Dorado.	Semidorado	Pálido.
Porcentaje mínimo de medios frutos conservando su forma (90/95)	70	65	60
Porcentaje mínimo de medios frutos conservando su forma (80/85)	65	60	55
Mínimo de sólidos solubles ...	9	8	7
Uniformidad de tamaños	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Peso mínimo de los medios frutos en gramos	9	9	8 salvo declaración
Tolerancia máxima de defectos de frutos	5 por 100	10 por 100	15 por 100
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color y fruto	5 por 100	10 por 100	20 por 100

CUADRO NUM. 3

Categorías de calidad para las elaboraciones de albaricoque al agua

Factores	Categorías		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color	Dorado, semidorado.	Semidorado	Pálido.
Mínimos sólidos solubles.	6,5	5,5	5,5
Tolerancia máxima de defectos en los frutos ...	5 por 100	10 por 100	15 por 100

Factores	Categorías		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Peso mínimo de los medios frutos en gramos.	9	9	8
Proporción de medios frutos o trozos regulares.	100 por 100	100 por 100	100 por 100
Uniformidad de piezas	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color y fruto	5 por 100	10 por 100	15 por 100

CUADRO NUM. 4

Pesos mínimos exigidos en las declaraciones de etiquetas a los envasados de albaricoques con líquido de gobierno

Formato en bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	3.200 (*)
3 kilogramos	2.750	1.800
1,5 kilogramos	1.450	825
1 kilogramos	850	480
0,5 kilogramos	425	240
0,4 kilogramos	305	175
12 onzas	305	175
Pic-nick	210	120
0,25 kilogramos	195	110

(*) Para almíbar, 3.100 gramos.

CUADRO NUM. 5

Características de calidad para la pulpa de melocotón con porcentajes

Factores	Categorías comerciales	
	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color	Amarillo intenso	Propio de la variedad, con exclusión del verde.
Proporción de medios frutos.	65	60
Mínimo de sólidos solubles	8,5	7,5
Uniformidad de las piezas	1 a 1,5	1 a 2
Tolerancia máxima de defectos de fruto o pelado	10 por 100	15 por 100
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color, pelado y fruto	15 por 100	20 por 100

CUADRO NUM. 6

Características de calidad para las elaboraciones de melocotón al agua

Factores	Categorías comerciales		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Color	Amarillo intenso uniforme.	Uniforme propio de fruto maduro.	Uniforme.
Proporción de medios frutos	100 por 100	100 por 100	100 por 100

Factores	Categorías comerciales		
	Extra	Selecta o «I»	Standard o «II»
Mínimos de sólidos solubles	7,5	6,5	6
Peso mínimo de medios frutos en gr.	17	14	14
Uniformidad de las piezas	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Tolerancia máxima de defectos de color, pelado y fruto.	5	10	15
Tolerancia máxima de defectos de pelado o fruto	5	5	10

CUADRO NUMERO 7

Pesos mínimos exigidos en las declaraciones de etiquetas a los envasados de melocotón con líquido de gobierno

Formato en bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	3.300 (*)
3 kilogramos	2.750	1.850
1,5 kilogramos	1.450	870
1 kilogramos	850	500
0,5 kilogramos	425	250
0,4 kilogramos	305	185
12 onzas	305	185
Pic-nick	210	125
0,25 kilogramos	195	115

(*) Para almíbar, 3.200 gramos.

CUADRO NUMERO 8

Categorías de calidad para conservas de cerezas con líquido de gobierno

Factores	Categorías comerciales		
	Extra	«I» o Selecta	«II» o Standard
Color	Uniforme	Prácticamente uniforme.	Uniforme con zonas ligeramente decoloradas.
Calibre mínimo	18 mm.	16 mm.	14 mm.
Tolerancia de calibre	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de defectos de fruto (y deshuesado, en su caso)	5 %	10 %	15 %
Suma de tolerancias de color y fruto	5 %	10 %	15 %

CUADRO NUMERO 9

Pesos mínimos exigidos en las declaraciones de etiquetas a los envasados de cerezas con líquido de gobierno

Formato en bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	2.800
3 kilogramos	2.750	1.700
1,5 kilogramos	1.450	810

Formato en bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
1 kilogramos	850	460
0,5 kilogramos	425	230
0,4 kilogramos	305	170
12 onzas	305	170
Pic-nick	210	115
0,25 kilogramos	195	110

CUADRO NUMERO 10

Características de calidad para las elaboraciones de pera con líquido de gobierno

Factores	Extra	«I» o Selecta	«II» o Standard
Color	Blanco o blanco crema.	Blanco o blanco amarillo.	Pudiendo presentar pardeamiento o enrojecimiento moderado.
Proporción de piezas enteras	100 %	100 %	100 %
Uniformidad de piezas	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Textura	5 %	10 %	10 %
Tolerancia máxima de derechos de pelado o fruto	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color, pelado y fruto	5 %	10 %	15 %

CUADRO NUMERO 11

Pesos mínimos exigidos a los envasados de pera con líquido de gobierno

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso neto escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	2.800
3 kilogramos	2.750	1.700
1,5 kilogramos	1.450	810
1 kilogramos	850	460
0,5 kilogramos	425	230
0,4 kilogramos	305	170
12 onzas	305	170
Pic-nick	210	115
0,25 kilogramos	195	110

CUADRO NUMERO 12

Pesos mínimos exigidos en las declaraciones de etiquetas a las ensaladas de frutas

Formato en botes	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	2.900
3 kilogramos	2.700	1.700
1,5 kilogramos	1.450	810
1 kilogramo	850	475
0,5 kilogramos	425	235
0,4 kilogramos	305	170
12 onzas	305	170
Pic-nick	210	115
0,25 kilogramos	195	110

CUADRO NUMERO 13

Características de calidad exigidas a las elaboraciones de mandarina en almíbar

Defectos	Categoría «Extra» o «Fancy»	Categoría «II» o «Standard»	Observaciones
Almíbar:			
Vesículas suspensión	10 vesículas	De 10 a 15 vesículas.	Por bote 11 onzas.
Transparencia	Más de 50 mm.	Más de 30 mm.	Definido en 5,6
Gajos:			
Integridad	3 % 10 % 3 % 2 %	10 % 20 % 10 % 10 %	» en 5,2 a) » en 5,2 b) » en 5,2 c) » en 5,2 d)
Tolerancia máxima conjunta por defectos de integridad	10 %	25 %	
Gajos delgados.	Menos del 40 %	Más del 40 %	» en 5,3
Piel	En conjunto la superficie de 1/6 de gajo: Ninguna	En conjunto la superficie de un semigajo. Hasta dos semillas.	
Semillas			
Marchitez	Hasta dos gajos.	Hasta cinco gajos.	» en 5,4
Restos filamentos blancos	No más de un gajo.	Hasta cuatro gajos.	» en 5,5

CUADRO NUMERO 14

Pesos mínimos exigidos a los envasados de mandarina en almíbar

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
3 kilogramos	2.700	1.800
1 kilogramo	870	500
11 onzas	312	190

ORDEN de 23 de junio de 1966 por la que se aprueban las normas para la exportación de peras frescas.

Ilustrísimos señores:

La tendencia ascendente de nuestra exportación de peras frescas como consecuencia del desarrollo de las plantaciones españolas de esta fruta, de acuerdo con las exigencias de los mercados extranjeros, y que en las últimas campañas ha llegado a constituir un renglón significativo de nuestra exportación de fruta, hace necesario redactar una norma específica que apoye y regule el desarrollo de esta exportación.

Las presentes normas recogen no sólo las regulaciones suscritas—en cuanto a calidad se refiere—por España ante los Organismos internacionales competentes, sino que también se establecen reglamentaciones comerciales adecuadas para procurar alcanzar la finalidad antes expuesta.

En su virtud, he tenido a bien disponer las siguientes

NORMAS PARA LA EXPORTACION DE PERAS FRESCAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas regulan el comercio exterior de las peras de mesa, que son frutas frescas, de las variedades que provienen del *Pyrus Communis L.*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.