

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS

ORDEN de 28 de julio de 1966 por la que se determinan para el mes de junio de 1966 los índices de revisión de precios de las obras a que se refiere la norma primera de las dictadas por Orden de 7 de febrero de 1955 («Boletín Oficial del Estado» del 14) para desarrollo del Decreto de 13 de enero anterior, que suspendió la aplicación de la Ley de Revisión de Precios de 17 de julio de 1945.

Ilustrísimos señores:

Visto lo establecido en el Decreto de 21 de junio de 1945 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de julio) y Orden de 7 de febrero de 1955, que suspende la aplicación de la Ley de Revisión de Precios de 17 de julio de 1945.

Vista la Orden del Ministerio de Trabajo de 3 de junio de 1966, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» del 27, que modifica determinados artículos de la Reglamentación Nacional de Trabajo vigente para las Industrias de la Construcción y Obras Públicas;

Resultando que esta Orden entró en vigor en la fecha de su publicación, 27 de junio de 1966, y que no se ha producido por disposición de carácter oficial ninguna otra variación en los costes de los elementos integrantes de los precios unitarios, con aplicación para el mes de junio del presente año,

En consideración a lo expuesto,

Este Ministerio, a propuesta de la Comisión de Revisión de Precios, ha resuelto mantener para el mes de junio de 1966 los índices autorizados para el mes de mayo anterior, aprobados por Orden de 30 de junio de 1966 («Boletín Oficial del Estado» del 9 de julio), para aquellas obras a las que se refiere la norma primera de la Orden de 7 de febrero de 1955.

Lo que participo a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 28 de julio de 1966.—P D., Santiago Udina.

Imos. Sres. Subsecretario de Obras Públicas, Directores generales y Secretario general Técnico, Presidente de la Comisión de Revisión de Precios.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 23 de julio de 1966 sobre normas reguladoras de la exportación de conservas de hortalizas.

Ilustrísimos señores:

La eficacia de las normas de exportación de conservas de hortalizas, reconocida a través de varias campañas, ha suscitado la conveniencia de mantenerlas plenamente actualizadas y de extender su alcance a otros productos que van ocupando posiciones de destacado interés en nuestro comercio de exportación.

Atendiendo tal necesidad, en la presente disposición se dicta una norma específica nueva para las conservas de judías verdes destinadas al comercio exterior; se modifican las normas vigentes de alcachofas, espárragos, pimientos y tomates, de acuerdo con las exigencias actuales de su comercialización y se refunden todas ellas en un solo texto de rápida comprensión, que también facilita la consulta de las particularidades concernientes específicamente a cada uno de los productos regulados.

NORMAS DE CONSERVAS DE HORTALIZAS

I. Objeto

Estas normas tienen por objeto regular las condiciones técnicas y comerciales que deben reunir las conservas de alcachofas, espárragos, judías verdes pimientos y tomates, destinadas a la exportación.

II. Condiciones generales

1. REFERENTES A LA CONSERVA

1.1. Los frutos o parte vegetal objeto de la conserva deberán estar sanos, limpios, exentos de lesiones y manchas anormales. Igualmente carecerán de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, a su buen aspecto o a su posibilidad de adecuada conservación.

1.2. No se permitirá la mezcla de distintas variedades dentro de un mismo envase.

1.3. El contenido de cada envase presentará aspecto homogéneo en cuanto a coloración y tamaño, de acuerdo con lo que se establece para cada categoría comercial en la norma específica correspondiente.

1.4. No se autorizará la exportación de partida alguna con síntomas de alteración o fermentación, ni cuando sea presentada a inspección antes de transcurridos veinticinco días desde la fecha de su fabricación.

1.5. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva.

1.6. La presencia de residuos y de iones metálicos no rebasarán los límites máximos de tolerancia establecidos en los países de destino.

1.7. Queda prohibida la exportación de cualquier partida que presente color, olor o sabor anormal.

1.8. Podrán utilizarse como correctores en las conservas denominadas «al natural» el azúcar, la sal común, hasta un 2 por 100; el ácido cítrico, hasta un 2 por 1.000; el ácido ascórbico y el cloruro, citrato, sulfato cálcico o fosfato monocalcico, siempre que el contenido en calcio sea inferior al 0,26 por 1.000. Las limitaciones precedentes deberán entenderse referidas al peso neto.

La adición de cualquier otro producto o la presencia de los citados en dosis superiores será incompatible con la denominación «al natural». Su empleo deberá ser previamente autorizado por la Dirección General de Comercio Exterior, y habrá de declararse la adición en la etiqueta, salvo que el país comprador no lo exija.

1.9. No se permite el uso de antifermos en los botes menores de tres kilogramos.

Tan sólo se tolerará la presencia de ácido benzoico, de ácido sórbico o de sus sales en los envases de tres kilogramos o mayores cuando, estando autorizado en la norma específica correspondiente, su proporción, estimada en conjunto y referida al ácido, no sobrepase del 1 por 1.000 del peso neto.

2. REFERENTE A ENVASES, A EMBALAJES Y A SU UTILIZACIÓN

2.1. Podrán ser de hojalata, vidrio, madera (sólo para semiconservas) o cualquier otro material idóneo autorizado.

2.2. Los botes de hojalata serán de forma cilíndrica, pudiendo variar diámetro y altura en cada una de las capacidades relacionadas en el cuadro anejo número 1.

El tipo de bote empleado se definirá por su diámetro interior y la altura exterior en bote cerrado, aceptándose las tolerancias de un milímetro y 2,5 milímetros para diámetro y altura, respectivamente. No obstante, se autorizan los envases prismáticos o paralelepípedos y ovales, de análogas capacidades, para las conservas de espárragos.

2.3. Cuando las necesidades de la exportación 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 envase deberá realizarse con anterioridad a su utilización en cualquier elaboración de conserva destinada a la exportación, pudiendo ser presentado el envase directamente por el interesado o a través del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas.

2.4. Queda prohibida la exportación de conservas en botes que presenten manchas exteriores de óxido o síntomas de alteración en su interior que puedan afectar a las condiciones organolépticas del contenido.

2.5. A la hojala de los envases se le exigirá un recubrimiento de estaño tal que, por espesor y porosidad, resulte adecuado a la protección del contenido. En los casos en que lo requiera la agresividad de la conserva, se le exigirá un barnizado apropiado.

2.6. El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar a la integridad del contenido, exigiéndose los pesos neto y escurridos mínimos que se señalan para cada producto en los cuadros específicos anejos.

2.7. Las tolerancias en el peso escurrido del producto envasado serán las siguientes:

- 5 por 100 para los formatos menores de 0,5 kilogramos,
- 3 por 100 para los formatos de capacidad comprendida entre 0,5 kilogramos y 1,5 kilogramos, ambos inclusive.
- 2 por 100 para los formatos mayores de 1,5 kilogramos.

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.

2.8. La altura del espacio libre o «cabeza de bote» no deberá pasar del 10 por 100 de la altura interior del envase cuando éste sea de un kilogramo o menor, ni del 7 por 100 en los de mayor peso.

2.9. Se comprobará que la presión de vacío en «cabeza de bote» no es inferior a 125 milímetros (5") en botes menores de 3 kilogramos, cuando la presentación de la partida se realice antes de los veinticinco días de la fecha de fabricación.

2.10. Los envases de cualquiera de los tipos admitidos, así como los que eventualmente pudieran autorizarse al amparo de la norma 2.3 de este capítulo, irán protegidos por un embalaje de madera o cartón, de dimensiones ajustadas al tipo y número de unidades que contenga y que, a juicio del SOIVRE, asegure una eficaz protección durante el transporte.

Los embalajes de madera dispondrán de separadores interiores cuando contengan un peso igual o mayor a 30 kilogramos.

El cartón empleado, ondulado o no, irá revestido en ambas caras con papel impermeabilizado.

3. REFERENTES A MARCAS Y LEYENDAS

3.1. En etiquetas:

3.1.1. Etiquetas de marcas nacionales.—Obligatoriamente se hará constar en las mismas:

a) La denominación comercial del producto, de acuerdo con lo establecido en la norma específica.

b) La categoría comercial, en tipo de letra de altura igual o superior a tres milímetros y colocado a continuación o debajo de la denominación.

También podrá manifestarse abreviadamente mediante los números romanos enmarcados I y II cuando se trate de las categorías primera y segunda, respectivamente. En este caso, los caracteres de imprenta tendrán 5 milímetros de altura mínima.

c) El peso neto.

d) El peso escurrido cuando se trate de elaboraciones con líquido de gobierno.

No obstante, la Dirección General de Comercio Exterior, sin perjuicio de lo dispuesto en la condición 2.6 del capítulo II, 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, expresado por una de las leyendas usuales o su traducción al idioma del país de destino.

f) La razón social o número de registro del exportador.

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

h) Cualquier adición de conservadores, antioxidantes, colorantes, estabilizadores, etc., permitidos por esta disposición y por las autoridades del país de destino, así como los correctores autorizados, cuando su proporción sobrepasa los límites marcados en el capítulo II, 1.8.

i) Cualquier aderezo o condimentación que pueda autorizar este Ministerio.

Y potestativamente:

- a') La marca comercial registrada del exportador.
- b') Peso escurrido en las elaboraciones en su jugo.

3.1.2. Las etiquetas confeccionadas con marcas extranjeras deberán manifestar las mismas declaraciones, ajustándose para h) a lo dispuesto en el país de destino y considerándose potestativa la declaración de origen español si viniese claramente troquelada en la tapa del bote.

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

- «Extra» y «Fancy».
- «Selecta» o «Categoría I» y «Choice» o «Selected».
- «Standard» o «Categoría II» y «Standard».
- «Substandard» e «Industrial Standard».

3.1.2. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de presentación que induzcan a confusión en cuanto a la naturaleza, calidad, categoría o procedencia del producto que ampara la etiqueta.

3.1.4. Cuando la etiqueta amparase por excepción autorizada productos de categoría «Substandard», carecerá de dibujo alguno, presentando simplemente las leyendas obligatorias a una sola tinta sobre fondo blanco.

3.2. En envases

La tapa o el fondo del envase llevará obligatoriamente:

a) La referencia del producto español cuando, llevando etiqueta extranjera, no figurase en la misma la mención correspondiente.

Y potestativamente:

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

3.3. En los embalajes de forma suficientemente clara, sobre el embalaje se hará constar:

- a) Denominación comercial.
- b) Categoría comercial.
- c) Número y tipo de botes.
- d) Referencia de origen español.
- e) Destino de la mercancía.
- f) Número de registro de exportadores.

4. REFERENTES AL TRANSPORTE

La mercancía deberá ser objeto del mejor trato en la carga y descarga de camiones, vagones y barcos.

La descarga de vagones o camiones, cuando se trate de bultos de peso superior a los 30 kilogramos, deberá hacerse evitando, por medio de rampas o dispositivos especiales, los golpes que puedan perjudicar a la mercancía.

De modo similar se procederá a la estiba, la cual deberá hacerse sobre plano llano, acondicionado con solera de madera.

En las bodegas de los barcos deberá guardarse la distancia necesaria para impedir calentamientos y perjuicios a la mercancía cuando ésta esté situada cerca de mamparos inmediatos a las calderas.

5. REFERENTES A LA INSPECCIÓN

5.1. Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de calidad en puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección, colocando la mercancía sobre muelle debidamente clasificada y dispuesta en lotes accesibles, haciendo las declaraciones precisas en los boletines de almacén que deben acompañar a la mercancía y colaborando en la apertura de cajas para la toma de muestras.

5.2. 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 orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de la fabricación y comercialización de estos productos. Estos servicios se realizarán con carácter gratuito.

5.3. 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 puestos de inspección de los marchamos justificativos.

5.4. El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de las mercancías para la exportación. Y 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 de acuerdo con la legislación vigente.

5.5. Cuando la Dirección General de Comercio Exterior autorice la exportación de elaboraciones de conservas de hortalizas que, por su aderezo, su presentación o su naturaleza, no figuren expresamente reguladas por estas normas, el SOIVRE deberá exigir que la exportación se acomode a las condiciones específicas de sus componentes que le sean aplicables, de acuerdo con las prácticas usuales del comercio internacional de tales productos, sin perjuicio de las condiciones generales establecidas en el capítulo II.

6. SEMICONSERVAS EN SALMUERA

Queda prohibida la exportación de las hortalizas objeto de estas normas, envasadas en barriles, cualquiera que sea el procedimiento de conservación. No obstante, y por circunstancias especiales, la Dirección General de Comercio Exterior, previo los informes oportunos, a petición del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas, podrá autorizar la exportación de todos o algunos de estos productos envasados en barriles y conservados en salmuera, indicando la forma de presentación.

En todo caso, esta autorización será únicamente para los productos troceados, entendiéndose como tales cuando los frutos se presenten fraccionados en trozos irregulares no superiores a un tercio de su tamaño.

III. Estimación general de conceptos y factores de calidad

1. *Defectos tolerables.*—Aparte de los defectos considerados excluyentes en el capítulo II, se destacan algunos más en las normas específicas cuya presencia generalizada los hará igualmente excluyentes. Ahora bien, cuando por su naturaleza, su leve manifestación o su escasa extensión, no trascendiesen al buen aspecto ni a las normales condiciones de comestibilidad y conservación del producto, podrán entrar en el cómputo de tolerancias establecido en las exigencias de sus factores de calidad para la categoría comercial de que se trate.

2. *Fibrosidad.*—Se entiende a los efectos de esta norma la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto conservado como consecuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, de no haber sido sometido a preparación adecuada o de proceder de variedades impropias para la conserva.

La estimación se hará organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores anatómicos que permitan juzgar su grado de desarrollo, aunque la fibrosidad afecte parcialmente a las unidades del producto conservado.

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

4. *Uniformidad de tamaño.*—Se dará por la relación, en peso, de las piezas grandes a las pequeñas.

Tratándose de envases de tres kilogramos o mayores, se determinará la relación de uniformidad por los pesos de las cinco piezas mayores y de las cinco más pequeñas, descartando previamente de éstas las que hayan sido amparadas por la tolerancia de calibre.

En envases de menor capacidad se tomará la mayor y la menor, pudiendo sustituir ésta por la precedente en caso de notable discrepancia.

5. *Uniformidad de color.*—En todos los casos en que se establecen referencias de color, la uniformidad se estimará por el porcentaje en peso, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado establecido o del color dominante en la muestra.

6. *Unidades defectuosas o mal clasificadas en su categoría.* Se determinará por el porcentaje en peso, en relación con el peso escurrido, de aquellas unidades que no reúnan las condiciones exigidas en esta norma o que correspondiesen a categorías comercial inferior o inmediata a la declarada.

7. *Peso escurrido.*—Se considerará como tal el peso del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de un centímetro y alambre de un milímetro, al cabo de dos minutos. La superficie del tamiz será la suficiente para que el producto pueda extenderse sin pasar de dos lechos.

8. *Sólidos solubles.*—Se expresarán en grados Brix, haciendo la lectura al refractómetro, referida a 20° centígrados, del jugo o del líquido de gobierno, a partir de los veinticinco días de fabricación.

En todos los casos se hará la debida corrección cuando haya habido adición de cloruros.

9. *pH.*—Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto a 20° C.

10. *Presión de vacío.*—Se estimará mediante vacuómetro de tipo comercial adecuado al caso, con correcciones a 20° C.

11. *Categorías comerciales aplicables.*—Cada producto podrá ampararse exclusivamente en las categorías comerciales establecidas en su norma específica.

Cuando por las exigencias correspondientes a los distintos factores de calidad del producto algunos envases de la muestra resultasen de categoría inmediata inferior a la declarada en etiquetas, sólo se permitirá como tolerancia el 5 por 100 en «Extra» y el 10 por 100 en «Selecta». En cuanto a la categoría «Standard», queda limitada, sin tolerancia, por la naturaleza excluyente de las exigencias límites de los factores.

IV. Funciones de las Delegaciones Regionales de Comercio

1. En las Delegaciones Regionales de Comercio de Murcia y Bilbao radicarán, bajo la presidencia del Delegado regional, las Comisiones Consultivas para la exportación de conservas de alcachofas, judías, pimientos y tomate y para la exportación de conservas de espárragos, respectivamente, sin perjuicio de las facultades centralizadoras que se concedan a la Delegación Regional de Comercio de Murcia en materia de exportaciones de conservas de hortalizas por Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior de 21 de febrero de 1962.

2. Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición deberán formularse cerca de la correspondiente Delegación Regional o de la oficina del SOIVRE si fueran relativas a extremos puramente técnicos de las normas. Estos Organismos, oída la Comisión Consultiva, elevarán a los Servicios Centrales el informe que proceda.

V. 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 que estén facultadas para ello, de acuerdo con la Resolución 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 hortalizas que no se hallen reguladas específicamente por estas normas. En este caso, las licencias deberán ser necesariamente individuales y por operación.

2. *Venta y precios.*—No se permitirá en ningún caso la venta en consignación para estos productos, y sus licencias sólo se autorizarán, por consiguiente, condicionadas a que la venta se realice en firme.

A petición del Sindicato 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.

NORMAS ESPECIFICAS

A) Conservas de alcachofas

1. ALCANCE

En estas normas se regulan las condiciones que deben reunir para la exportación las conservas de alcachofa («Cynara Scolynus L.»), preparadas al natural a partir de las inflorescencias de la citada planta.

2. DENOMINACIONES COMERCIALES Y DEFINICIONES

2.1. Denominaciones comerciales

Las conservas de alcachofa se ampararán en las denominaciones comerciales «corazones de alcachofa al natural», «complementadas», en su caso, con las expresiones «en mitades» o «en cuartos», «fondos de alcachofas al natural» y «puré de alcachofas al natural».

2.2. Definiciones

Corazones de alcachofa o alcachofa al natural.—Se utilizarán para esta elaboración los capítulos desprovistos de tallos y brácteas exteriores coriáceas, quedando solamente, por tanto, el receptáculo y las brácteas tiernas internas.

Fondos de alcachofa.—Es el producto preparado, eliminando totalmente las brácteas de los capítulos. Sólo quedará el receptáculo debidamente arreglado para su presentación.

Puré de alcachofa.—Es la denominación que corresponde cuando los productos anteriores se presentan previamente triturados y tamizados

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS EXCLUYENTES

3.1. Según se ha dicho, las alcachofas estarán preparadas de acuerdo con su forma de presentación; en todo caso cumplirán con las condiciones generales del capítulo II que les resulten aplicables y deberán estar desprovistas de tallos. Eliminadas las brácteas exteriores, las que permanezcan serán tiernas, quedarán firmemente unidas al receptáculo y estarán debidamente recortadas. Igualmente se excluirán las inflorescencias con excesivo desarrollo.

3.2. La presencia de brácteas sueltas no superará en cada envase al 25 por 100 del número de alcachofas

3.3. Bajo la denominación «al natural» o simplemente sin especificación expresa y de acuerdo con lo establecido en el capítulo II, 1.8, en cuanto a dosis, sólo se permitirá la adición de los ingredientes siguientes: sal común, azúcar, ácido cítrico o jugo de limón y ácido ascórbico.

3.4. No se permitirá la adición de agentes conservadores.

3.5. Los pesos mínimos neto y escurrido que se exigirán a estas elaboraciones son los que se fijan en los cuadros anejos 2 y 3.

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

Las elaboraciones de corazones y fondos de alcachofa al natural podrán ampararse en las tres categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard». Corresponderá aplicar slamente la «Standard» para la presentación en «mitades» o «cuartos».

Los purés se ampararán solamente en categoría «Standard», debiendo presentar color normal, sin oscurecimientos, y cumpliendo las condiciones generales aplicables del capítulo II.

Las exigencias de los factores de calidad por los que se caracterizan las categorías comerciales de estas conservas se establecen en el cuadro anejo número 4

5. ESTIMACIÓN DE CONCEPTOS Y FACTORES ESPECÍFICOS

5.1. Resulta de aplicación lo establecido en el capítulo III.

5.2. **Calibre.**—Para los corazones de alcachofas se establece la siguiente escala de referencia de calibre, expresada por el número de frutos que en elaboración normal pueden envasarse en el bote de medio kilogramo:

0. De 6 a 8	5. De 16 a 20
1. De 8 a 10	6. De 20 a 25
2. De 10 a 12	7. De 25 a 30
3. De 12 a 14	8. Más de 30
4. De 14 a 16	

6. MARCAS Y LEYENDAS ESPECÍFICAS

6.1. Además de las exigencias generales de mercado (capítulo II, ap. 3), en las etiquetas de conservas de corazones de alcachofas envasadas en formatos menores de tres kilogramos se hará constar el número de los mismos en que puede oscilar el contenido de cada recipiente, con una variación de tres unidades para el bote de medio kilogramo y las que proporcionalmente corresponda en los restantes.

6.2. Las declaraciones de peso son las que figuran para cada formato en los cuadros 2 y 3 ya citados.

B) Conservas de espárragos

1. ALCANCE

Regula la presente norma la exportación de conservas elaboradas a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera («Asparagus officinalis») tiernos, frescos, sanos y limpios, envasados al agua, con posible adición de correctores y esterilizados, mediante empleo exclusivo de calor, en envases herméticamente cerrados.

Podrán prepararse pelados o en estado natural y presentarse enteros o cortados. Comprenden los tipos de espárragos blanco, verde y blanco con cabeza verde.

2. DENOMINACIONES COMERCIALES Y DEFINICIONES

2.1. Denominaciones:

Las conservas de espárragos se ampararán exclusivamente bajo las denominaciones siguientes, de acuerdo con su forma de presentación:

- «Espárragos» o «Espárragos enteros».
- «Espárragos cortos».
- «Puntas de espárragos» o «Yemas de espárragos».
- «Espárragos cortados».
- «Tallos de espárragos».
- «Puré de espárragos».

2.2. Definiciones:

Espárragos o espárragos enteros.—Constituidos por la cabeza y parte adjunta de tallo, cuya longitud sea igual o menor de 17 centímetros y superior a 12.

Espárragos cortos.—Constituidos por piezas de cabezas y parte adjunta de tallo cuya longitud sea inferior a 12 centímetros y superior a siete.

Puntas o yemas de espárragos.—Constituidas por piezas de cabeza y parte de tallo adjunto, cuya longitud sea inferior a 7 centímetros y superior a 3.

Espárragos cortados.—Constituidos por trozos tiernos de 3 a 7 centímetros de longitud, cortados transversalmente y con un mínimo de unidades con cabeza del 25 por 100, salvo declaración en etiqueta.

Tallos de espárragos.—Constituidos por trozos tiernos sin cabeza, cortados transversalmente, cuyo tamaño será menor de 7 centímetros.

Puré de espárragos.—Es el producto obtenido de turiones o partes de los mismos cocidos y tamizados sin adición de agua u otro líquido.

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS EXCLUYENTES

3.1. Únicamente podrán emplearse como correctores el azúcar, la sal común y el ácido cítrico, de acuerdo con las proporciones de uso establecidas en el capítulo II.

3.2. El cloruro de estaño, como estabilizador de color de los turiones en los envases de vidrio, quedará supeditado a las limitaciones de aceptación establecidas en el país de destino, sin que en ningún caso la presencia de Sn sobrepase de 15 p. p. m.

3.3. La longitud de los espárragos no diferirá de la altura interior del bote en más de un centímetro.

3.4. Se exigirán los pesos mínimos, escurrido y neto, que figuran en el cuadro anejo número 5.

CATEGORÍAS COMERCIALES

Las formas de fabricación correspondientes a espárragos o espárragos enteros, espárragos cortos y puntas o yemas de espárragos serán clasificadas en las tres categorías comerciales:

- «Extra».
- «I» o «Selecta», y
- «II» o «Standard».

Los espárragos cortados elaborados con cabeza blanca o ligeramente morada, podrán ampararse en las categorías «I» o «Selecta» y «II» o «Standard». A las restantes formas de fabricación se les aplicará sólo la categoría «II» o «Standard».

Las elaboraciones de espárragos verdes alcanzarán solamente las categorías «I» o «Selecta» y «H» o «Standard». Estas categorías vendrán delimitadas de acuerdo con las exigencias y tolerancias que se señalan en el cuadro 6, para los distintos factores de calidad.

El «puré de espárragos» se amparará exclusivamente en categoría «II» o «Standard» y presentará color típico, sin oscurecimientos y sabor y color normales y agradables de espárragos frescos en conserva.

5. ESTIMACIÓN DE CONCEPTOS ESPECÍFICOS

Sedimentos.—Se medirá en tanto por ciento de la altura que ocupan las materias sedimentadas, dejando reposar el líquido durante diez minutos.

Uniformidad en longitud.—Determinada la diferencia entre la mayor y la penúltima de las unidades, la estimación de uniformidad se hace por el tanto por ciento que representa esta diferencia respecto a la longitud mayor.

Calibrado.—En los espárragos se entiende por calibre la mayor dimensión de las secciones transversales, definiéndose cada denominación por los siguientes intervalos:

Denominación calibre	Diametro en mm.
«Extra-grueso» o «Colosal»	Más de 19.
«Muy grueso» o «Titán»	De 14 a 19.
«Grueso»	De 11 a 14.
«Medio»	De 9 a 11.
«Delgado»	De 6 a 9

Color:

Blanco: Podrán recibir esta calificación los turiones de color blanco o blanco-amarillento típico; en ellos se admiten cabezas ligeramente moradas

Verde: El verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento.

Cabeza verde: Se aplica esta calificación al turión blanco o blanco amarillento con cabeza verde o verde amarillento, pudiendo extenderse esta coloración hasta la mitad del tallo.

Fibrosidad o dureza.—Se considerarán fibrosas o duras aquellas unidades o partes de las mismas que por su textura acusen condiciones poco agradables de comestibilidad.

Defectos.—Se estimarán defectuosos, quedando sujetos a las tolerancias máximas señaladas para las distintas variedades:

Los turiones que por longitud o calibre no correspondan a la declaración.

Las unidades huecas, fibrosas, duras, sensiblemente mal formadas o defectuosamente cortadas.

Los turiones con puntas deterioradas, rotas o abiertas.
Los que presenten sombras pardas, manchas en general y lesiones de causas mecánicas o biológicas.

6. MARCAS Y LEYENDAS ESPECÍFICAS

Además de las exigencias generales de mercado (capítulo II, punto 3), en las etiquetas deberán constar:

- 6.1. El calibre del espárrago expresado por una de las denominaciones admitidas en el punto 5
- 6.2. La aclaración sin pelar cuando sea ésta la forma de presentación.
- 6.3. El color del turión cuando no sea «blanco».
- 6.4. El porcentaje de puntas o yemas cuando sea menor de 25 por 100 respecto del total de unidades en las elaboraciones de «espárragos cortados» en letra de tamaño no inferior a 4 milímetros.
- 6.5. Las declaraciones de peso son las que figuran en el cuadro anejo número 5.

C) Conservas de judías verdes

1. ALCANCE

Esta norma regula específicamente la exportación de la conserva de judías verdes elaboradas a partir de frutos tiernos de la especie «*Phaseolus vulgaris* L.», preparados de acuerdo con su forma de presentación, envasados al agua y esterilizados por calor: en envase herméticamente cerrado.

2. DENOMINACIONES COMERCIALES Y DEFINICIONES

2.1. Denominaciones

Las conservas de judías verdes pueden presentarse bajo las siguientes denominaciones:

- a) «Judías verdes» o «judías verdes enteras».
- b) «Judías verdes cortadas» con las variantes

«Judías en tiras» o simplemente «judías verdes en tiras».
«Judías en trozos» o simplemente «judías verdes troceadas».
«Judías en trozos tipo menestra».

2.2. Definiciones

2.2.1. «Judías verdes». En estas elaboraciones de legumbre se presentará entera, despuntada y desprovista de hebras resistentes.

2.2.2. «Judías verdes en tiras». La presentación se amparará en este nombre cuando las vainas de los frutos se hayan cortado longitudinalmente.

2.2.3. «Judías verdes en trozos». Corresponde esta denominación cuando cortados los frutos transversalmente los trozos tienen una longitud igual o mayor a 2,5 centímetros sin llegar a 6.

2.2.4. «Judías verdes en trozos tipo menestra» En esta presentación los trozos, también procedentes de cortes transversales, serán menores de 2,5 centímetros.

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS EXCLUYENTES

Además de las exigencias generales del capítulo II se establece:

3.1. Las judías de diámetro igual o inferior a 10 milímetros no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madurez.

3.2. No se permite la presencia de aditivos conservadores.

3.3. El sulfato de cobre como reverdecedor, será tolerado en estas conservas únicamente cuando estén destinadas a países cuya legislación lo permita. En todo caso no sobrepasará el límite de 100 p. p. m.

3.4. No utilizándose el reverdecimiento con sulfato de cobre, se permitirá el empleo del carbonato o bicarbonato sódico o de los hidróxidos alcalinos como estabilizadores de color. En estos casos el pH no pasará de 8

3.5. En cualquiera de sus formas de presentación, a estas conservas se les exigirán los pesos mínimos neto y escurrido que figuran en el cuadro anejo número 7

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

Podrán ampararse en las categorías comerciales «extra» e «I» o «Selecta» y «II» o «Standard» las elaboraciones de judías «enteras» y «troceadas»; «las judías en tiras» y las «troceadas» tipo «menestra» sólo se clasificarán en categoría «Standard».

5. ESTIMACIÓN DE CONCEPTOS ESPECÍFICOS

Tolerancia en filamento (hebras). Viene definida por el tanto por ciento en relación con el peso escurrido de las unidades que presenten hebras o filamentos ofreciendo apreciable resistencia a la tracción. A estos efectos se consideran hebras resistentes aquellas hebras de por lo menos dos centímetros de longitud que soporten un peso de 220 gramos sin romperse durante cinco minutos como mínimo

Calibre. Viene definido por el diámetro máximo o anchura de la vaina expresado en milímetros, correspondiendo a los intervalos que a continuación se señalan las siguientes denominaciones:

Denominación del calibre	Límites en milímetros
«Extrafinas»	Inferior a 7 milímetros.
«Muy finas»	Inferior a 8,5 milímetros
«Finas»	Inferior a 10 milímetros.
«Medianas»	Superior a 10 milímetros.

La tolerancia de calibre viene expresada en tanto por ciento respecto al peso escurrido de las unidades que correspondan a los intervalos inmediatos a lo declarado.

Troceado. De acuerdo con las longitudes establecidas en 2.2. para cada forma de elaboración la tolerancia de troceado vendrá determinada por el tanto por ciento en relación con el peso escurrido de las unidades que discrepan de la forma declarada.

Defectos. Se considerarán como tales y quedarán sujetos a tolerancias:

Las vainas rotas, decoloradas, manchadas o que por su textura carezcan de adecuadas condiciones de comestibilidad.

Los granos o semillas sueltos (excepto en las elaboraciones «en tiras»).

Hebras y puntas sueltas.

Materias vegetales extrañas a la conserva.

6. MARCAS Y LEYENDAS ESPECÍFICAS

Además de lo exigido en II-3, las etiquetas amparando conservas de judías verdes deberán declarar:

6.1. El calibre, que se expresará de acuerdo con las denominaciones definidas en el punto 5.

6.2. La categoría comercial. Se expresará mediante las fórmulas usuales, excepto cuando se trate de «judía extrafina». En este caso la declaración de categoría vendrá precedida necesariamente de la palabra «categoría» o su equivalente en el idioma del país de destino y se colocará a continuación o debajo de la

denominación comercial, sin interposición de otras leyendas o dibujos, con caracteres de tamaño igual o mayor que los empleados en la declaración del calibre.

D) Conservas de pimientos

1. ALCANCE

La presente disposición regula las condiciones que deben reunir para su exportación las conservas de pimientos preparados con frutos de variedades de la especie vegetal «*Capsicum Annum*», sanos, limpios y maduros, elaborados de tal forma que el producto final quede convenientemente cortado, pelado, desprovisto de corazón y sin semillas.

Podrán exportarse en los tipos «rojo», «verde» o «amarillo».

2. DENOMINACIONES COMERCIALES Y DEFINICIONES

2.1. Denominaciones comerciales

Las conservas de pimientos podrán presentarse bajo las siguientes denominaciones: «pimientos enteros», «pimientos en tiras», «cuadros», «trozos» (irregulares), «pimientos enteros y trozos».

Estas denominaciones podrán completarse con la palabra «morrón» y las de color correspondiente al tipo elaborado.

2.2. Definiciones

2.2.1. «Pimientos enteros». Se consideran pimientos enteros los que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

2.2.2. «Pimientos en tiras» o «cuadros». Corresponderán a la forma de presentación que su nombre indica, cortando los frutos de forma regular.

2.2.3. «Pimientos en trozos». La industrialización de trozos irregulares procedentes de recortes de otras elaboraciones podrá ampararse en esta denominación.

2.2.4. «Pimientos enteros y trozos». Se considerará como tal la fabricación cuyo porcentaje en peso de los trozos no supere al 50 por 100 del fruto contenido. No se exigirá que los trozos sean de forma o tamaño regular; sin embargo, el porcentaje de trozos de superficie inferior a seis centímetros cuadrados no podrá exceder del cinco por ciento del total de los trozos.

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS EXCLUYENTES

Sin perjuicio de lo establecido en el capítulo II (condiciones generales que resulten aplicables), las conservas de pimiento cumplirán los requisitos siguientes:

Se prohíben partes verdes en los pimientos rojos.

No se admitirá la presencia de restos de piel quemada o sin quemar, salvo pequeñas partículas en los extremos.

No se admitirán en estas elaboraciones manchas de piel ni restos de cáliz, pedúnculos o corazón, ni un promedio de más de ocho semillas por fruto.

Podrán emplearse exclusivamente como correctores o ingredientes el azúcar, la sal común, el aceite de oliva, el ácido cítrico, el vinagre y el cloruro cálcico, con las condiciones que les alcanzan del citado capítulo II, si bien el ácido cítrico podrá emplearse sin declaración en la cantidad necesaria para ajustar el pH al intervalo 4-5 en el proceso de fabricación.

Los pesos mínimos exigidos serán los que figuran en el cuadro número 9.

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

4.1. Se establecen para los pimientos enteros las tres categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», que vendrán determinadas por los factores de color, consistencia y uniformidad que se detallan en el cuadro número 10.

4.2. Las elaboraciones de pimientos «en tiras» o «cuadros» se ampararán en categoría «Extra» e «I» o «Selecta».

Los «pimientos en trozos» (irregulares) solamente en categoría «II» o «Standard», y los «pimientos enteros y trozos» en las categorías «I» y «II». Haciéndose la caracterización de las categorías comerciales de acuerdo con las exigencias establecidas en el cuadro número 10 para los factores de calidad que les resulten aplicables.

4.3. A las conservas de pimientos «verdes» y «amarillo» se les aplicarán las disposiciones anteriores salvo en lo relativo al color, que deberá ser verde o amarillo, con la misma uniformidad exigida para los rojos.

5. MARCAS Y LEYENDAS ESPECÍFICAS

a) Además de lo dispuesto en el capítulo II sobre marcado será obligatorio hacer constar las palabras «verde» o «amarillo» para las conservas de este tipo de color.

a') Es potestativo completar la denominación comercial con las palabras «rojo» o «morrón».

E) Conservas de tomate

1. ALCANCE

Esta norma regula las condiciones que deben reunir las conservas de tomate preparadas con frutos suficientemente maduros de algunas variedades del «*Lycopersicon Sculentum Moel*», contenidas en envases herméticamente cerrados y esterilizados por calor.

2. DENOMINACIONES COMERCIALES Y DEFINICIONES

2.1. Denominaciones

Las conservas de tomates pueden presentarse en los tipos de elaboración denominados comercialmente:

Tomate al natural pelado o tomate entero pelado.

Tomate al natural pelado troceado.

Jugo de tomate.

Puré de tomate.

Pasta de tomate.

Concentrado de tomate.

2.2. Definiciones

2.2.1. Tomate al natural pelado es el producto obtenido de tomates enteros convenientemente pelados y sin otro líquido de relleno que su propio jugo.

2.2.2. Tomate al natural pelado troceado. Es el producto que reúne las características del anterior en el cual los frutos se presentan troceados.

2.2.3. Jugo de tomate es el producto compuesto de líquido y pulpa que se obtiene por presión del fruto maduro, del que previamente se han eliminado las pieles y semillas. Habrá sido esterilizado por calor o pasteurizado, pudiéndose presentar con sal o sin ella.

2.2.4. Puré, pasta y concentrado son los productos que se obtienen a partir del fruto maduro triturado, pasado por tamiz y convenientemente concentrado.

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS EXCLUYENTES

Sin perjuicio de lo establecido en el capítulo II (condiciones generales), las conservas de tomate cumplirán los requisitos siguientes:

3.0. El máximo de impurezas minerales admitidas es el de 0,3 por 1.000.

3.1. *Tomate pelado* (enteros o troceados).

3.1.2. El mínimo de sólidos solubles admitidos será de 4,5 grados Brix.

3.1.3. El valor máximo del pH será 4,8.

3.1.4. Sólo se tolerará el empleo de conservadores en las condiciones estrictas establecidas en el punto 9 del capítulo II. No pudiendo emplearse en este caso la expresión «al natural».

3.1.5. No se admitirá la presencia de frutos con partes verdes o faltas de color que afecten al aspecto general del producto ni con manchas de otro color, especialmente negras.

3.1.6. El producto estará exento de restos de cáliz y pedúnculos.

3.1.7. En tomate troceado el porcentaje de semillas no pasará del siete por ciento del peso neto.

3.1.8. Se exigirán los pesos mínimos señalados en el cuadro número 11.

3.2. *Jugo, pasta, puré, concentrado*

3.2.1. La acidez total (expresada en ácido cítrico anhidro) referida al extracto seco, deducidos los clóruos cuando haya habido adición de éstos, no excederá del 14 por 100.

3.2.2. Exclusivamente para los botes de tres kilos y superiores de acuerdo con las condiciones concretas del capítulo II, punto 9, se tolerará el empleo de conservadores en las pastas,

puré y concentrados. En este caso no podrá denominarse natural.

3.2.3. Los sólidos solubles de estos productos se ajustarán a los siguientes límites:

- Jugo de tomate, 4,5 grados Brix como mínimo.
- Puré de tomate, comprendidos entre 5 y 12 grados Brix.
- Pasta de tomate, de 12 a 18 grados Brix.
- Concentrado de tomate más de 18 grados Brix.
- Concentrado simple, de 18 a 28.
- Concentrado doble, de 28 a 30.
- Concentrado triple, de más de 30.

3.2.4. Para el examen microscópico por el método Howard se señalan los siguientes límites en el recuento de mohos: hasta el 20 por 100 de campos positivos para los jugos y hasta el 65 por 100 para los demás preparados.

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

4.1. *Tomate al natural pelado.*—Se admiten tres categorías comerciales: «Extra», «I o Selecta» y «II o Standard», que vendrán definidas por los factores color, defectos y porcentajes de frutos enteros, cumpliendo para cada categoría lo que se especifica en el cuadro número 12.

4.2. *Tomate al natural pelado troceado.*—Sólo se clasificará en categoría «Standard» de acuerdo con las exigencias del cuadro número 12 que le sean aplicables.

4.3. *Jugo de tomate.*—Son categorías comerciales aplicables a este producto «Extra» y «II o Standard» definidas por factores de calidad (color, sabor, homogeneidad y defecto) del siguiente modo:

Categoría «extra».—Color: típico de tomate maduro.

Homogeneidad: suficiente para evitar la tendencia a separación en capas al transvase.

Defectos: prácticamente exento.

Sabor: característico del tomate maduro.

Categoría «II o Standard».—Color: también rojo, con discreta tolerancia al oscurecimiento.

Homogeneidad: ligeramente inferior a la de la categoría «Extra».

Defectos: en ningún caso afectarán sensiblemente al aspecto del producto.

Sabor: típico del fruto.

4.2.2. *Puré y pasta de tomate.*—Se les aplicará únicamente la categoría «Standard», con las mismas exigencias organolépticas que al jugo de su procedencia a excepción de la estabilidad en el transvase.

4.2.3. *Concentrados de tomate.*—Se les aplicarán las categorías «Extra» y «II o Standard», de acuerdo con la diferenciación en el factor color que se establece para las mismas en el jugo de tomate.

5. ESTIMACIÓN DE CONCEPTOS ESPECÍFICOS

5.1. Fruto entero es aquel que mantiene su forma original aun cuando aparezca algo aplastado, magullado y/o recortado por las manipulaciones previas al proceso de conservación.

5.2. Los sólidos solubles deberán entenderse referidos a lecturas al refractómetro, hechas las correcciones de temperatura y, en su caso, de adición de cloruros.

A estos efectos se establece el 1,5 por 100 como estimación empírica de los cloruros propios del fruto sobre el resultado dado, tomando por base los cloruros totales del producto.

6. MARCAS Y LEYENDAS ESPECÍFICAS

Además de lo dispuesto con carácter general en el capítulo II sobre el marcado deberá cumplirse:

6.1. Declaración de los conservadores, en el caso de haberse utilizado.

6.2. Graduación Brix, correspondiente al grado de concentración para los concentrados.

NORMA DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 31 de octubre de 1964.

Lo que comunico a VV II para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV II. muchos años.

Madrid, 23 de julio de 1966.

GARCIA-MONCO

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

Cuadro número 1

ENVASES

CAPACIDADES PARA CADA FORMATO EN CENTÍMETROS CUBICOS

Denominaciones	Capacidad efectiva ml.
10/1	8.850
5/1	4.650
3,3/1 (105 onzas)	3.125
3/1	2.725
1,5/1	1.400
3 libras	1.050
1/1	850
28 onzas	800
20 onzas	575
1/2	425
14 onzas	400
13 onzas	380
2/5	350
8 onzas	225
1/4	200
6 onzas	190
4 onzas	125
1/8	100

Cuadro número 2

PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LA CONSERVA DE CORAZONES DE ALCACHOFA

Formato del bote	Peso neto	Peso escurrido en gramos
3/1	2.650	1.800
1/1	800	480
1/2	400	240
Pic-nick (8 onzas)	210	125
1/4	185	115

Cuadro número 3

PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LA CONSERVA DE FONDOS DE ALCACHOFA

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
1/1	800	440
1/2	400	220
1/4	185	110

Cuadro número 4

CONSERVAS DE ALCACHOFA AL NATURAL

EXIGENCIAS DE LOS FACTORES DE CALIDAD EN CADA CATEGORIA COMERCIAL

Factores	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Líquido de gobierno	Límpido	Ligeramente opalescente.	Opalescente.
Color	Blanco amarillento	Blanco amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose os- curecimientos muy ligeros.
Defectos	Prácticamente exenta ...	Buena selección	Cumpliendo condiciones mínimas.
Calibre (número de piezas en bote de 1/2 kilogramo) (1)	Doce o más	Diez o más	Seis o más.
Fibrosidad (tolerancia en número de pie- zas afectadas)	Prácticamente ninguna ..	10 por 100	20 por 100.
Homogeneidad	1 a 1,5	1 a 1,5	1 a 2.

(1) Proporcionalmente a su capacidad deberá entenderse la referencia de contenido de alcachofas en cada formato.

Cuadro número 5

PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LA CONSERVA DE ESPARRAGOS

Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos		Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	
		Espárragos enteros y cortos	Yemas, corta- dos y tallos de espárragos			Espárragos enteros y cortos	Yemas, corta- dos y tallos de espárragos
3 1/3	3.050	1.900	1.800	1/2 (oval)	380	250	250
3 bruto	2.650	1.700	1.600	13 onzas	370	240	240
1 1/2	1.250	850	780	2/5	295	—	190
1/1	840	600	520	1/4	200	—	120
3/4	615	420	400				

Cuadro número 6

CONSERVAS DE ESPARRAGOS

EXIGENCIAS DE LOS FACTORES DE CALIDAD EN CADA CATEGORIA COMERCIAL

Factores (en referencias mínimas)	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Líquido	Límpido o ligeramente opalescente	Prácticamente límpido, de color amarillo o verde típico ligeramente opa- lescente	Opalescente.
Sedimentos	Máximo, 15 por 100	Máximo, 20 por 100	Máximo, 25 por 100.
Color	Normal, sin sombras par- das	Normal, tolerancias som- bras pardas, 10 por 100.	Normal, tolerancias sombras par- das, 20 por 100.
Uniformidad de longitud	Diferencia máxima, 5 por 100	Diferencia máxima, 10 por 100	Diferencia máxima, 10 por 100.
Calibrado (tolerancia en valores inme- diatos)	5 por 100	—	10 por 100.
Fibrosidad y dureza:			
Puntas o yemas	Exenta	Exenta	Exenta.
Espárragos cortos	Hasta el 20 por 100, en 1/6 long.	1/5 de su longitud	1/4 de su longitud.
Espárragos enteros	De turiones, en 1/3 long.	2/5 de su longitud	1/2 de su longitud.
Espárragos cortados	—	En un 10 por 100 de las unidades	En el 10 por 100 de las unidades. En el 20 por 100 de las unidades.
Tallos de espárragos	—		
Otros defectos no excluyentes:			
Tolerancia	10 por 100	15 por 100	20 por 100.

Cuadro número 7

CONSERVAS DE JUDIAS VERDES
PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LA CONSERVA DE JUDIAS VERDES

Formato del bote	Peso neto	Peso escurrido	Formato del bote	Peso neto	Peso escurrido
5/1	4.600	2.500	1/1	830	460
3/1	2.700	1.500	1/2	415	230
1,5/1	1.300	725			

Cuadro número 8

EXIGENCIAS DE LOS FACTORES DE CALIDAD PARA CADA CATEGORIA COMERCIAL

Factores	«Extra»	«Selecta»	«Standard»
Líquido de gobierno	Transparente con ligero tinte de amarillo verdoso a verdoso, prácticamente exento de materias en suspensión	De la misma tonalidad que para la «Extra», pudiendo ser opalescente y con escasos sedimentos	De color más acusado dentro de las tonalidades típicas, opalescente y con sedimentos.
Color (tolerancias)	5 por 100	10 por 100	15 por 100.
Tolerancias en filamentos (hebras)	5 por 100	10 por 100	10 por 100.
Calibre máximo	10 milímetros	10 milímetros	—
Tolerancia de calibrado:			
Para redondas	5 por 100	10 por 100	10 por 100.
Para planas	10 por 100	15 por 100	15 por 100.
Tolerancias de troceado	10 por 100	15 por 100	20 por 100.
Tolerancias de defectos admitidos	5 por 100	10 por 100	15 por 100.

Cuadro número 9

CONSERVAS DE PIMIENTOS

PESOS MINIMOS EXIGIDOS

Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kg.	4.600	3.800	5 kg.	800	640
3,300 kg.	2.970	2.550	1/2 kg.	400	320
3 kg.	2.700	2.250	1/4 kg.	190	150
1,5 kg.	1.325	1.050	4 cm.	115	95

Cuadro número 10

EXIGENCIAS DE LOS FACTORES DE CALIDAD PARA CADA CATEGORIA COMERCIAL

Factores	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro	Rojo pálido uniforme	Rojo pálido o rojo amarillento.
Consistencia	Firme	Firme	Menos firme.
Uniformidad (1)	1 a 1,25	1 a 1,5	1 a 2.

(1) En todos los casos se autoriza la inclusión de un trozo para completar el peso

CONSERVAS DE TOMATES

Cuadro número 11

PESOS MINIMOS EXIGIDOS AL TOMATE PELADO

Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kg.	4.650	2.950	1 kg.	840	480
3,300 kg.	3.125	1.930	1/2 kg.	420	240
3 kg.	2.150	1.750	1/4 kg.	190	115
1,5 kg.	1.325	800	8 onzas	225	130

Cuadro número 12

EXIGENCIAS DE LOS FACTORES DE CALIDAD PARA CADA CATEGORIA COMERCIAL

Factores de calidad	«Extra»	«I o Selecta»	«II o Standard»
Color	Rojo intenso uniforme propio del fruto maduro	Rojo uniforme propio del fruto maduro	Rojo pálido propio del fruto maduro.
Número mínimo de frutos enteros	70 por 100 del peso escurrido ...	60 por 100 del peso escurrido ...	50 por 100 del peso escurrido.
Defectos	Prácticamente exenta en no más de un centímetro cúbico de pieles por cada 100 gr. de fruto escurrido	Buena selección y no más de centímetro y medio cuadrado de pieles por cada 100 gramos de fruto escurrido	Cumpliendo exigencias mínimas y no más de dos centímetros cúbicos por cada 100 gramos de fruto escurrido.

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

JEFATURA DEL ESTADO

DECRETO 1992/1966, de 4 de agosto, por el que se dispone que durante la ausencia del Ministro de Obras Públicas se encargue del Despacho de su Departamento el Ministro de Industria.

Vengo en disponer que durante la ausencia del Ministro de Obras Públicas, don Federico Silva Muñoz, con motivo de su viaje al extranjero, y hasta su regreso, se encargue del Despacho de su Departamento el Ministro de Industria, don Gregorio López Bravo de Castro.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en La Coruña a cuatro de agosto de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 20 de julio de 1966 por la que causa baja en la Agrupación Temporal Militar para Servicios Civiles el personal que se menciona.

Excmos. Sres.: Causan baja en la Agrupación Temporal Militar para Servicios Civiles por los motivos que se indican los Oficiales y Suboficiales que a continuación se relacionan, con expresión de empleo, Arma, nombre y situación y motivo de la baja y fecha.

Colocados

- Capitán de Complemento de Artillería don Jenaro Díez López. Casa «Florindo Marray». Campamento. Madrid.—Retirado: 8-7-66.
- Teniente de Complemento de Infantería don José Velasco Bravo. Dirección General de Correos y Telecomunicación. Sevilla.—Retirado: 14-7-66.
- Teniente de Complemento de Infantería don Máximo Diego Sánchez. CAMPSA. Subsidiaria de Ciudad Real.—Retirado: 10-7-66.
- Teniente de Complemento de Infantería don Manuel Iglesias Isidro. Empresa «Cinematografía Miguel Mezquiriz». Madrid. Retirado: 12-7-66.
- Teniente de Complemento de Infantería don Alberto Olazábal Santamaría. A03PG. SOIVRE. Cartagena.—Retirado: 12-7-66.
- Teniente de Complemento de Artillería don Rafael Abadía Sáenz de Azuelo. A03PG. Delegación de Hacienda. Bilbao.—Retirado: 4-7-66.
- Teniente de Complemento de Artillería don Eugenio Ayuso Tablado. Junta de Obras del Puerto, Bilbao.—Retirado: 8-7-66.
- Teniente de Complemento de Artillería don José Butelo González. INI. Madrid.—Retirado: 9-7-66.
- Teniente de Complemento de Intendencia don Juan Martínez Manso. Patronato Nacional Antituberculoso. Burgos.—Retirado: 11-7-66.
- Teniente de Complemento de Sanidad don Juan Rodrigo Poza. A04PG. Ministerio de Agricultura. Barcelona.—Retirado: 11-7-66.
- Brigada de Complemento de Infantería don Salvador Baena López. Capitanía General IV Región Militar. Zaragoza.—Retirado: 9-7-66.