

Se clasifican en la presente subpartida los productos mencionados en las notas explicativas de la NCCA, partida 17.02, apartados A 3, A 5, A 6 y A 7 (distintos del azúcar de arca y a reserva de la aplicación de las disposiciones de la Nota 2 del capítulo 17) y apartados B 1 (distintos de los jarabes simples de lactosa, de glucosa, de maltodextrina y del azúcar de arca), B 2 y B 3.

También se clasifican en esta subpartida los productos impropriadamente llamados "melazas high fructose" obtenidos por hidrólisis y concentración del jugo de la caña en bruto y utilizados principalmente como medios para la alimentación de microorganismos en la fabricación de antibióticos y también para la fabricación de alcohol etílico.

E Sucralosos de la miel, incluso mezclados con miel natural

Véanse las notas explicativas de la NCCA, partida 17.02, apartado G.

F Arzacas y melazas caramelizadas

Véanse las notas explicativas de la NCCA, partida 17.02, apartado D.

17.04 Artículos de confitería sin cacao

A Extractos de regaliz que contengan en peso más del 10% de sacarosa, sin adición de otras materias.

La presente subpartida sólo comprende los extractos de regaliz que contengan más del 10% en peso de sacarosa, sin adición de otros azúcares, de sustancias aromáticas o de otras materias, incluso presentados en forma de panes, bloques, barritas, pastillas, etc.

El extracto de regaliz, preparado como producto de confitería por adición de otras materias, se clasifica en la subpartida 17.04 D, cualquiera que sea su contenido en sacarosa.

B Gomas de mascar (chicle)

La presente subpartida comprende la goma de mascar azucarada caracterizada por la presencia de goma chicle o de otros productos similares no consumibles, cualquiera que sea su presentación (tabletas, pastillas, etc.), incluso las gomas dilatables.

C Preparación llamada "chocolate blanco"

Véanse las notas explicativas de la NCCA, partida 17.04, apartado 3.

D Los demás

La presente subpartida comprende la mayor parte de las preparaciones alimenticias azucaradas designadas comúnmente con los nombres de dulces, caramelos, etc. El hecho de que estas preparaciones contengan un aguardiente o un licor alcohólico no modifica su clasificación en la presente subpartida.

También están comprendidas en esta subpartida, las pastas para la fabricación de fondant, de mazapán, de turrón, etc. que son semiproductos de dulcería, presentados, generalmente, en masa o en panes. Los semiproductos de esta clase se incluyen en esta subpartida, aunque su contenido de azúcar deba aumentarse aún durante la transformación en productos acabados, siempre que por su composición, estén específicamente y definitivamente destinados a la fabricación de determinados tipos de dulces.

Además de los productos mencionados en las notas explicativas de la NCCA, partida 17.04 (con exclusión de los productos de las subpartidas 17.04 A a C), se clasifican, por ejemplo, en esta subpartida:

1. los extractos de regaliz preparados como dulces por adición de otras materias, cualquiera que sea el contenido de sacarosa;
2. las almendras, avellanas, cacahuets tostados, etc., recubiertos de arzacas;
3. el fondant seco presentado en forma de polvo que tenga la misma composición y utilización que el fondant tradicional después de añadirle una cantidad determinada de agua;
4. las pastillas de glucosa, incluso químicamente puras (dextrosa), con un aglomerante, generalmente aromatisadas, eventualmente coloreadas, listas para el consumo inmediato.

Están excluidos de esta subpartida, por ejemplo:

1. los helados para consumo, incluso presentados alrededor de un soporte, como los polos (partida 18.06 ó 21.07);
2. los dulces que contengan cacao, mezclados en proporciones variables con dulces sin cacao, acondicionados para su venta ya mezclados (partida 18.06).

(Continuad)

15234 ORDEN de 29 de junio de 1984, sobre normas de calidad para el comercio exterior de sandías.

Ilustrísimos señores:

La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de sandías y las modificaciones adoptadas en Ginebra por el Grupo de Trabajo para la normalización de productos perocederos, de la Comisión Económica para Europa (CEPE), en su norma de calidad para esta fruta destinada al comercio entre países europeos o a la importación por estos países, aconsejan la modificación de nuestra normativa actual para dicho producto.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el Sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para sandías.

I. NORMA TECNICA

1.1 Definición del producto.

La presente norma se refiere a las sandías de las variedades (cultivares) procedentes de *Citrullus vulgaris* Schrader- desti-

nadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a transformación industrial.

1.2 Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que han de presentar las sandías en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

1.2.1 Características mínimas.

En todas las categorías, y teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y las tolerancias admitidas, las sandías deben presentarse:

- Enteras.
- Firmes y suficientemente maduras, el color y sabor de la pulpa deben corresponder con una madurez suficiente.
- Sanas, se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- No reventadas.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Desprovistas de humedad exterior anormal.
- Desprovistas de olor y/o sabor extraños.

Las sandías deben presentar un desarrollo y un estado tales, que les permitan soportar el transporte y la manipulación para que puedan llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

1.2.2 Clasificación.

Las sandías son objeto de una clasificación en dos categorías que se definen a continuación:

a) Categoría «I».

Las sandías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentarse:

- Bien formadas, teniendo en cuenta las características de la variedad.
- Exentas de heridas y magulladuras (no se consideran como defectos las heridas pequeñas y superficiales).
- Exentas de señales de ataques de parásitos animales y vegetales o de enfermedades, principalmente antracnosis.

Se permite una coloración pálida en la zona de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante su desarrollo.

El pedúnculo de la sandía debe presentar una longitud máxima de cinco centímetros.

b) Categoría «II».

Esta categoría comprende las sandías que no pueden clasificarse en la categoría «I», pero que corresponden a las características mínimas definidas anteriormente. Con la condición de que mantengan sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar los defectos siguientes:

- Ligeras deformaciones.
- Ligeros defectos de coloración en la corteza.
- Ligeras magulladuras o defectos superficiales debidos, en particular a golpes o ataques de parásitos o de enfermedades.

1.3 Disposiciones relativas al calibre.

El calibre se determina en función del peso de la sandía. El peso mínimo se fija en 1,5 kilogramos.

En caso de presentarse envasadas, la diferencia de peso entre la pieza más ligera y la más pesada, contenidas en el mismo envase, no debe exceder de 2 kilogramos.

Esta homogeneidad de peso no es obligatoria para las sandías transportadas a granel.

1.4 Disposiciones relativas a las tolerancias.

En cada envase, o en cada lote en el caso de sandías presentadas a granel se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada.

1.4.1 Tolerancias de calidad.

Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de sandías que no correspondan a las características de la categoría, pero conforme a las características de la categoría «II», o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de sandías que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de productos visiblemente afectados de podredumbre o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

1.4.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías: 10 por 100 en número o en peso por envase, o por lote para las sandías presentadas a granel, que no respondan al calibre marcado, con un margen de 1 kilogramo en más o menos. No obstante la tolerancia no puede, en ningún caso, aplicarse a sandías de un peso inferior a 1 kilogramo.

1.5 Disposiciones relativas a la presentación.

1.5.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase, o de cada lote en caso de presentación a granel, debe ser homogéneo y no contener más que sandías del mismo origen, variedad y calidad. Además, en la categoría «I», la forma y el color de la corteza de las sandías debe ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase, o del lote en caso de presentación a granel, debe ser representativo del conjunto.

1.5.2 Acondicionamiento.

Las sandías deben envasarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto. Pueden transportarse envasadas o a granel.

Los materiales y especialmente los papeles empleados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y de materiales que no puedan causar alteraciones externas o internas a los frutos.

Se autoriza el empleo de materiales principalmente de papeles o sellos con indicaciones comerciales a condición de que la impresión o el etiquetado se realice mediante tintas o colas no tóxicas.

Las sandías transportadas a granel deben estar aisladas del suelo y de las paredes de los vehículos con ayuda de un medio de protección apropiado, nuevo y limpio y no susceptibles de comunicar gusto u olor anormal a los frutos.

Los envases o lotes en caso de presentación a granel, deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

1.6 Disposiciones relativas al marcado.

a) Para los productos envasados, cada envase debe llevar en caracteres agrupados en un mismo lado legibles, indobles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A) Identificación.

— Evasador y/o expedidor, nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.

B) Naturaleza del producto.

— «Sandías», cuando el producto no sea visible desde el exterior.

C) Origen del producto.

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

D) Características comerciales.

- Categoría.
- En caso de calibre, calibre expresado por los pesos mínimo y máximo.
- Número de piezas.

E) Marca oficial de control (facultativa).

b) Para las sandías expedidas a granel (cargadas directamente en un medio de transporte, las indicaciones anteriores deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía fijado visiblemente en el interior del medio de transporte.

Para esta forma de expedición, no es obligatorio la mención del calibre ni del número de piezas.

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

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

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

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

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

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

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 24 de febrero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo) sobre normas para la exportación de sandías, repollos, coles de Bruselas, pepinos, apios y patatas tempranas, en lo que se refiere a sandías.

VII. DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor a partir del 1 de enero de 1985.

Lo que comunico a VV. II.
Dios guarde a VV. II.
Madrid, 26 de junio de 1984.

BOYER SALVADOR

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