MINISTERIO DE TRABAJO

ORDEN de 20 de mayo de 1961 por la que se concede al personal de las empresas a las que afecta la Reglamentación Nacional de Trabajo de Seguros una gratificación, dentro del corriente mes de mayo, con carácter circunstancial y transitorio.

Ilustrísimo señor:

El Sindicato Nacional del Seguro sugiere la oportunidad de otorgar, con carácter circunstancial y transitorio, alguna ventaja económica a los trabajadores encuadrados en la Rama de su actividad, pero considera asimismo la conveniencia de que ello se realice en forma que, siendo proporcionada al ritmo de progreso de las Empresas, constituya para sus empleados un estímulo que les vincule en la comunidad de intereses que con su trabajo atienden y sea para aquéllas tolerable, en función de un índice presunto de su desarrollo.

Atendiendo a las razones expresadas, y a propuesta de la Dirección General de Ordenación del Trabajo, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Las Empresas a quienes afecta la Reglamentación Nacional de Trabajo dictada para las Empresas de Seguros satisfarán a su personal, dentro del corriente mes de mayo, con carácter circunstancial y transitorio, una gratificación, cuyas características responderán a las siguientes bases:

- a) Para cada trabajador se determinará en función del sueldo mínimo reglamentario de su categoría profesional, incrementado por la antigüedad que al mismo corresponda.
- b) El porcentaje que sobre aquella base se aplique se determinará en proporción a la mitad del incremento experimentado por el volumen total de primas obtenido en seguro directo por la Empresa en el ejercicio económico de 1960 comparado con el volumen correspondiente al año 1958.
- c) La proporción significada en el epígrafe anterior responderá a la siguiente escala:

- 1.º Empresas que no hubieran obtenido incremento, el cincuenta por ciento del salario determinado en la base a).
- 2.º Empresas que hubieran incrementado su volumen de primas hasta un siete con cincuenta por ciento de su volumen anterior, el setenta y cinco por ciento de aquella base.
- 3.º Empresas que hubieran incrementado aquel volumen en más del siete con cincuenta por ciento y hasta el quince por ciento, el cien por cien de aquella base.
- 4.º Empresas que hubieran incrementado aquel volumen en más del quince por ciento y hasta el veintidós con cincuenta por ciento, el ciento veinticinco por ciento de la base; y
- 5.º Empresas cuyo incremento exceda del veintidós con cincuenta por ciento, el ciento cincuenta por ciento de la base prevista.

d) Las especiales características de las Empresas de Reaseguros y de los Agentes motivan que el cálculo de la progresión se reduzca en las mismas a la sola estimación de la mitad del incremento calculado según la base b), sobre cuya estimación percibirá su personal la participación establecida en la base c).

Art. 2.º A efectos de determinación de las liquidaciones procedentes, se considerará que esta participación corresponde al año transcurrido entre 1.º de mayo de 1960 y 30 de abril de 1961, y se observarán las normas de proporción y demás extremos procedentes contenidos en el artículo 36 de la Reglamentación Nacional correspondiente.

Art. 2.º Esta participación en el progreso de la Empresa, dada su naturaleza circunstancial, reglamentaria y de participación en beneficios, tendrá las siguientes características:

- a) Será compensable y absorbible por las ventajas que voluntariamente hubieren otorgado las Empresas a partir de primero de enero de 1961, conforme a lo prescrito en el Decreto de 21 de marzo de 1958.
- b) No cotizarán por Seguros Sociales ni Mutualismo Laboral; y
- c) Tampoco constituirán base a efectos de determinación del Fondo de Plus Familiar.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 20 de mayo de 1961.

SANZ ORRIO

Ilmo. Sr. Director general de Ordenación del Trabajo.

RESOLUCION de la Dirección General de Previsión por la que se determina que las operaciones técnicas y administrativas que sean necesarias para el desarrollo del artículo primero de la Orden de 15 de febrero de 1961 sean efectuadas por el Instituto Nacional de Previsión.

La Orden de este Ministerio de 15 de febrero de 1961 precisa las condiciones que han de cumplirse para la inclusión de los representantes de comercio en los regímenes de Previsión Social Obligatoria, cuyo texto legal ha producido dudas en su aplicación, y para solventarlas, de conformidad con las facultades que a este Centro directivo confiere la misma, ha tenido a bien aclarar lo siguiente:

Las operaciones técnicas y administrativas que requiera el desarrollo de lo dispuesto en el artículo primero de la Orden de 15 de febrero de 1961 serán efectuadas por ese Instituto, aplicando por analogía los preceptos establecidos en lo que se refiere al Mutualismo Laboral en el artículo segundo de la misma Orden.

Lo digo a V. S. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 13 de mayo de 1961.—El Director general, M. Azblés.

Sr. Delegado general del Instituto Nacional de Previsión.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 16 de mayo de 1961 por la que se regula la exportación de conservas de frutas y hortalizas y derivados de agrícos.

Ilustrísimos señores:

Al objeto de analizar en todos sus aspectos el desarrollo de la exportación de conservas vegetales y derivados de agrícos,

Este Ministerio ordenó la creación de una Ponencia que, presidida por el Ilmo. Sr. Director general de Expansión Comercial, realizara este estudio en el que colaboraran los distintos Centros directivos de este Departamento interesados en estas exportaciones.

Al mismo tiempo se ordenó a la Ponencia realizara una consulta al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas y a los intereses privados y públicos relacionados con las conservas vegetales y derivados de agrícos desde los puntos de vista de la producción y comercialización.

Cumplimentado el estudio y la consulta que se encomendaron a la Ponencia ministerial, se elevó a este Ministerio una propuesta de normas reguladoras de estas exportaciones.

Estudiada dicha propuesta y de acuerdo con ella,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer las siguientes normas:

PULPA DE ALBARÍCOQUE, MELOCOTÓN Y FRUTAS EN ALMIBAR

I.—CONDICIONES GENERALES

Las pulpas y las frutas en almibar destinadas a exportación deberán reunir las condiciones mínimas que a continuación se señalan. El incumplimiento de cualquiera de ellas, la superación en los defectos de las tolerancias generales o de las establecidas para su clase, o la falta de requisitos de caracterización de partidas que posteriormente se establezcan, serán causas excluyentes de exportación.

1.ª No podrá utilizarse para la fabricación de estas conservas fruta verde, insuficientemente desarrollada o excesivamente madura. Deberá estar suja, limpia exenta de lesiones y manchas anormales. Igualmente carecerán los frutos de cualquier otro defecto que pueda afectar su comestibilidad, su buen aspecto o su posibilidad de adecuada conservación.

2.ª Las pulpas y las frutas en almibar no deberán contener medios frutos de peso inferior a 11,5 gramos para el albarícoque ni a 17 gramos para el melocotón.

3.ª Para elaboraciones en almibar se exigirá que la variación del número de medios frutos de cada bote no supere en una partida los límites de toleración que se señalan en la siguiente escala:

	En bote de 1/2 Kg.	En bote de 1 Kg.
Albaricoque		
Extra	4 medios frutos.	6 medios frutos.
Standard	5 medios frutos.	7 medios frutos.
Selecta	6 medios frutos.	8 medios frutos.
Melocotón		
Extra	3 medios frutos.	4 medios frutos.
Selecta	3 medios frutos.	5 medios frutos.
Standard	4 medios frutos.	6 medios frutos.

4.ª No se permitirá la mezcla de fruta de distintas variedades en una misma partida.

5.ª El mínimo de sólidos solubles admitidos para las pulpas de albaricoque es de 6.5 grados Brix. Para las de melocotón, 7 grados Brix.

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

7.ª No se autorizará la exportación de ninguna partida con síntomas de alteración o fermentación, ni cuando sea presentada a inspección del S O I V R E. antes de transcurridos veinticinco días de su fabricación.

8.ª No se permite el uso de conservadores, con excepción del anhídrido sulfuroso y sin sobrepasar los límites y condiciones establecidos en esta disposición.

9.ª Únicamente en el caso de las cerezas, y siendo requisito indispensable su declaración, se permitirá el uso de colorantes, siempre de acuerdo con las limitaciones legales vigentes en el país de destino de la mercancía.

10. En los productos que contienen líquido de relleno, el peso escurrido de la fruta deberá ser, como mínimo, el 60 por 100 del peso neto. En el caso de las pulpas al agua, en botes de tres y cinco kilogramos, dicho porcentaje será del 65 por 100.

Cuando el grosor de la fruta envasada no permita cumplir exactamente la norma anterior, o cuando se trate de ensaladas y «cocktails», se autorizará una tolerancia del 5 por 100.

11. Queda prohibida la exportación de conservas contenidas en envases recuperados o que presenten manchas de óxido en el exterior o ennegrecimiento en su interior o que estén defectuosamente cerrados. También será rehusada la conserva contenida en envase sin suficiente protección a su acción química.

12. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva, restos de huescos adheridos a la pulpa ni residuos metálicos de fabricación por encima de las tolerancias admitidas por la legislación del país comprador.

13. La presión de vacío en cabeza de bote no será inferior a cinco pulgadas en botes de tres kilos o más y a ocho pulgadas en botes de medio y un kilogramo.

14. La altura del espacio libre o cabeza de bote no deberá sobrepasar del 10 por 100 de la del interior del envase en botes de medio y un kilogramo y del 70 por 100 en botes de mayor peso.

II.—PULPAS DE ALBARICOQUE

1.ª FORMAS DE FABRICACIÓN

La exportación de estos productos podrá hacerse en las formas de pulpa de albaricoque en su jugo, pulpa de albaricoque al agua y pulpa de albaricoque en barriles, todas ellas con el carácter de productos semielaborados en fase preliminar del proceso de conservación para su ulterior transformación en productos acabados de consumo.

2.ª DEFINICIONES

Pulpa de albaricoque en su jugo

Es el producto procedente del fruto deshuesado, sin adición de ningún líquido de relleno, y que, al igual que la forma de elaboración «al agua», se ofrece esterilizado por calor en envase herméticamente cerrado.

En ella se admiten las siguientes formas de presentación: con porcentaje de medios frutos (o piezas), madura y tamizada.

Pulpa de albaricoque con porcentaje de piezas

El fruto vendrá presentado en mitades que conservan su integridad en mayor o menor grado.

Pulpa de albaricoque madura

Es la elaborada con fruta cuya madurez no permite garantizar la persistencia de forma en sus unidades ni una determinada proporción de medios frutos. Presentará uniformidad de color.

Pulpa de albaricoque tamizada

Es el producto elaborado con fruta madura pasada por tamiz. Conservará aroma y sabor típico. Presentará estructura homogénea y color uniforme.

Pulpa de albaricoque al agua

Se define este producto como aquel que se ha obtenido de frutos enteros, en mitades o en trozos, y que tras el proceso de conservación, sin más adición que agua como líquido de relleno, mantienen su forma y consistencia.

Pulpa de albaricoque en barriles

Es aquella en que en cualquiera de las formas citadas de medios frutos, trozos y también tamizados, haya sido tratada con SO₂, como medio exclusivo conservador y envasada, según se indica, en barriles.

3.ª DENOMINACIONES COMERCIALES

Las pulpas de albaricoque en su jugo deberán exportarse al amparo de las siguientes denominaciones comerciales:

- «Pulpa de albaricoque tamizada».
- «Pulpa de albaricoque madura».
- «Pulpa de albaricoque 80/85».
- «Pulpa de albaricoque 90/95».

Estos tipos, 80/85 y 90/95, se establecerán por el porcentaje del peso de la fruta que conserva su forma y consistencia respecto del peso escurrido, sirviendo el número de medios frutos de este porcentaje para la determinación de la clase comercial correspondiente.

Las pulpas de albaricoque al agua deberán exportarse bajo las denominaciones comerciales siguientes:

- «Orellón de albaricoque al agua».
- «Tiras de albaricoque al agua» (o «dados» o «cubos»).

Las pulpas de albaricoque en barriles se designarán agregando la locución «al sulfuroso», o su equivalente «al SO₂», a la denominación comercial que corresponda.

4.ª CLASES COMERCIALES

Las clases comerciales que se establecen son las siguientes: «Extra», «Selecta», «Standard» y «Substandard», de acuerdo con los requisitos de color, proporción de frutos, sólidos solubles, uniformidad de tamaños de los frutos y defectos de piel o de fruto, que se señalen para cada tipo de fabricación y clase comercial, con las tolerancias correspondientes.

5.ª ESTIMACIÓN DE CONCEPTOS

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

Se entiende por color dorado el correspondiente al fruto de la variedad «bulda» al alcanzar su madurez.

Se considera color semidorado el correspondiente al fruto de la variedad «Real Fino» en su madurez, o el de la variedad «bulda» 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) La proporción de medios frutos o piezas se estimará teniendo en cuenta el número de mitades o trozos regulares que conserven su forma respecto del total de los contenidos en cada bote.

c) La medición de los sólidos solubles se hará por lectura al refractómetro del jugo o líquido de relleno, quince días después de la fabricación y referida a 20° C. con las correcciones de temperatura que se precisen.

- d) La uniformidad de las piezas se comprobará teniendo en cuenta la relación del peso de la mayoría de ellas respecto de la menor de un mismo bote.
- e) Los defectos de piel o de fruto se computarán por el porcentaje de piezas que, respecto del total de las contenidas en el bote, no reúnan las condiciones señaladas en el artículo primero de la norma primera.
- f) Se entiende por peso escurrido de una conserva, en cual-

quiera de las formas consideradas, a excepción de los tamizados, el peso del fruto que permanece sobre un tamiz con malla de tres milímetros al cabo de dos minutos.

6.ª EXIGENCIAS

Las clases de los distintos tipos de pulpas quedan caracterizadas por exigencias mínimas y por tolerancias sobre los factores de clasificación, de la siguiente forma:

A) PARA PULPA DE ALBARICOQUE 90/95 y 80/85

Factores	C/Extra	C/Selecta	C/Standard	C/Substandard
Color (grado mínimo)	Dorado	Semidorado	Pálido	Pálido
Tanto por ciento de medios frutos garantizable	75	65	60	55
Mínimo de sólidos solubles	10	10	7,5	6,5
Uniformidad de tamaños	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2	—
Tolerancia de defectos de frutos	5 %	5 %	10 %	10 %
Máximo de tolerancia de la suma de defectos de color y fruto	5 %	10 %	15 %	20 %

B) PARA PULPA DE ALBARICOQUE MADURA

Selecta: Color semidorado.
Sólidos solubles, 10 grados Brix.
La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá ser la misma adoptada para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta clase comercial.
Standard: Color pálido.
Sólidos solubles, 9 grados Brix.
La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá corresponder al mismo criterio adoptado para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta clase comercial.
Substandard:

En esta clase comercial se acogerán las pulpas que no reúnan condiciones para las clases superiores siempre que cumplan las mínimas excluyentes señaladas en la norma primera.
En todo caso, la suma de las tolerancias admitidas para los defectos que reúna una partida no podrá exceder del 10 por 100 en la clase Selecta, del 15 por 100 en la clase Standard y del 20 por 100 en la Substandard.

C) PARA PULPA DE ALBARICOQUE TAMIZADA

Selecta: Color semidorado.
Sólidos solubles, 10 grados Brix.
Standard: Color pálido o ligeramente oscurecido que no correspondan a los de las clases superiores.
Sólidos solubles, 8 grados Brix.

D) PARA PULPA DE ALBARICOQUE AL AGUA

Orellón (tiras o trozos regulares) de albaricoque al agua.
Extra: Color dorado; tolerancia, 5 por 100 de semidorado.
Proporción de medios frutos o piezas, 100 por 100.
Sólidos solubles, 8 grados Brix.
Uniformidad de las piezas, de 1 a 1,50.
Tolerancia de defectos de piel o fruto, 5 por 100.
Selecta: Color semidorado; tolerancia, 10 por 100.

Proporción de medios frutos o piezas, 100 por 100.
Sólidos solubles, 7 grados Brix.
Uniformidad de las piezas, de 1 a 1,75.
Tolerancia de defectos de piel o fruto, 5 por 100.
Standard: Color pálido; tolerancia, 15 por 100.
Proporción de medios frutos o piezas, 100 por 100.
Sólidos solubles, 6,5 grados Brix.
Uniformidad de las piezas, de 1 a 2.
Tolerancia de defectos de piel o frutos, 10 por 100.
En todo caso, la suma de las tolerancias admitidas no podrá exceder, para el conjunto de defectos, del 5 por 100 para la clase Extra, del 10 por 100 para la clase Selecta y del 15 por 100 para la clase Standard.

E) PARA PULPA DE ALBARICOQUE EN BARRILES

Para esta fabricación se exigirá que la concentración máxima de sulfuroso responda a lo regulado por los países compradores.
En todo caso, no deberá exceder del 2,5 por 1.000.
Standard: Color pálido.
Tolerancia de defectos de piel, 10 por 100.
Substandard: Esta clase deberá ajustarse a las condiciones generales mínimas excluyentes regias en la norma primera, tolerándose un 20 por 100 de defectos de piel.

III.—PULPAS DE MELOCOTON

1.º Son de aplicación a las pulpas de melocotón los artículos primero, segundo, tercero y cuarto y las letras b), c), d), e) o f) del artículo quinto de la norma segunda, relativos a las formas de fabricación, definiciones, denominaciones comerciales, clases comerciales y estimaciones de conceptos sobre pulpa de albaricoque.

2.º EXIGENCIAS

Las pulpas de melocotón, en sus distintos tipos de fabricación, deberán exportarse amparadas en las clases comerciales que se especifican y según las exigencias y tolerancias señaladas a continuación:

PULPA DE MELOCOTON 90/95 y 80/85

Factores	Selecta	Standard	Substandard
Color	Amarillo intenso	Uniforme y propio de la variedad,	Pálido con exclusión del verde,
Proporción de medios frutos	65	60	55
Sólidos solubles	10	7,5	7
Uniformidad de las piezas	1 a 1,5	1 a 2	1 a 2
Tolerancia de defectos de fruto o pelado	5 %	10 %	15 %
Máximo de tolerancia de la suma de defectos de color, pelado y fruto	10 %	15 %	20 %

PULPA DE MELOCOTON AL AGUA

Oreillón (o tiras, o trozos regulares) de melocotón al agua.
Extra: Color amarillo, uniforme; tolerancia, 5 por 100.
 Proporción de medios frutos o piezas, 100 por 100.
 Sólidos solubles, 10 grados Brix.
 Uniformidad de las piezas, de 1 a 1.5.
 Tolerancia de defectos de pelado o de fruto, 5 por 100.
Selecta: Color uniforme y propio del fruto maduro; tolerancia, 5 por 100.
 Proporción de medios frutos o piezas, 100 por 100.
 Sólidos solubles, 9 grados Brix.
 Uniformidad de las piezas, de 1 a 1.75.
 Tolerancia de defectos de pelado o de fruto, 5 por 100.
Standard: Color uniforme; tolerancia, 15 por 100.
 Proporción de medios frutos o piezas, 100 por 100.
 Sólidos solubles, 7 grados Brix.
 Uniformidad de las piezas, de 1 a 2.
 Tolerancia de defectos de pelado o de fruto, 5 por 100.
Substandard: Se exigirán las mismas condiciones que para la Standard, con excepción de la regularidad de las piezas, ya que para esta clase comercial se admitirán trozos saneados a cuchillo.
 En todo caso, la suma de las tolerancias admitidas para el conjunto de defectos no podrá exceder del 5 por 100 para la clase Extra, del 16 por 100 para la clase Selecta, del 15 por 100 para la clase Standard y del 20 por 100 para la clase Substandard.

PULPA DE MELOCOTON EN BARRILES

Standard: Color uniforme; tolerancia, 15 por 100.
 Defectos de pelado o de frutos, 15 por 100.
Substandard: Color de acuerdo con las condiciones generales señaladas en el artículo primero de la norma primera.
 Defectos de pelado o de fruto, 20 por 100.
 En todo caso, la suma de las tolerancias admitidas no podrá exceder, para el conjunto de defectos, del 20 por 100 para la clase Standard y del 25 por 100 para la Substandard. No se exigirá uniformidad de tamaño en las piezas, que podrán ser irregulares, por admitirse las saneadas a cuchillo.

IV.—FRUTAS EN ALMIBAR

Estarán constituidas por frutos enteros, medios frutos, cuartos, tiras, dados, cubos, etc., de albaricoque, melocotón, pera, uva, cereza, ciruela, fresa, etc., o por mezcla de éstas con otras nacionales o exóticas, en la fabricación de ensaladas y «cocktails» de frutos, con almibar como líquido de relleno.

Por su concentración en azúcar, los almibares se denominarán de la siguiente forma: almibar ligero, almibar y almibar pesado (o denso), debiendo figurar necesariamente en la etiqueta con estos nombres o sus traducciones.

Se entiende por «almibar ligero» el que tenga 15 ó más grados Brix, sin llegar a 21.

Se considerará como «almibar» el que tenga 21 ó más grados Brix, sin llegar a 25.

Será «almibar denso» el que tenga 25 ó más grados Brix.

En la exportación de albaricoque o de melocotón en almibar se distinguirán las tres clases comerciales, «Extra», «Selecta» y «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas para las pulpas de albaricoque o de melocotón al agua, salvo en lo que se refiere a sólidos solubles.

En lo que respecta a las condiciones específicas que no puedan ser objeto de asimilación para las restantes frutas en almibar, mientras tanto no tengan reglamentación especial, se acomodará su exportación a las prácticas usuales del comercio internacional de estas mercancías.

V.—ENVASES

A) METÁLICOS O BOTES

La hojalata de estos envases deberá tener adecuada protección de estaño o barniz para prevenir el ennegrecimiento interior o cualquier otra reacción producida por el contenido.

Los envases de hojalata autorizados para pulpas de albaricoque y melocotón son los de tres y cinco kilos. Los correspondientes a las frutas en almibar serán los de medio, uno y tres kilos.

Las medidas a las que deberán ajustarse estos envases son las siguientes:

Tipo de botes	Díámetro interior	Altura exterior	Capacidad
	Milímetros	Milímetros	Mililitros
De 5 Kg. neto ...	155	277	5.094
De 5 Kg. bruto...	155	260	4.680
De 3 Kg. bruto...	155	156	2.825
De 1 Kg. bruto...	100	113,5	850
De 1/2 Kg. bruto	71	117	425
De 1/2 Kg. bruto	73,5	111	425

Tolerancia: Para los botes de capacidad superior a 1.500 ml. se permitirá una tolerancia en más o en menos del 2 por 100 en capacidad. Para los botes cuya capacidad sea inferior a 1.500 ml. esta tolerancia en más o en menos será del 3 por 100.

En cuanto a la altura del bote cerrado se admitirá una diferencia en más o en menos de 1,5 mm.

La tolerancia de diámetro interior será 0,1 mm., tanto por defecto como por exceso.

B) DE MADERA O BARRILES

Los barriles utilizados para las pulpas de albaricoque y melocotón deberán ser nuevos, de madera de haya o de castaño, convenientemente parafinados en su interior y del tipo 200/250 kilogramos. Las medidas de estos barriles serán uniformes para cada partida.

C) DE VIDRIO

Los envases de vidrio podrán utilizarse para la exportación de frutas en almibar de elevada graduación, siempre que hayan sido previamente autorizados por el SOIVRE del punto de salida.

En cualquiera de las formas A) y C), botes o frascos irán protegidos por envases exteriores, que podrán ser de madera o cartón, con dimensiones perfectamente ajustadas al tipo y número de botes que contenga. Estos envases, desde los 30 kilogramos bruto, deberán reforzarse con flejes transversales de alambre o cinta, para los de madera, y exclusivamente de cinta para los de cartón.

Los envases de madera deberán poseer separadores interiores cuando contengan un peso igual o superior a 30 kilogramos.

En los envases de cartón este material podrá ser ondulado o continuo, revestido en ambos casos por papel impermeabilizado.

CONSERVAS DE TOMATE

Son los productos obtenidos del fruto maduro, sano, seleccionado y limpio, contenido en envases herméticamente cerrados y esterilizados convenientemente.

1.º Formas de fabricación

Las conservas de tomate para la exportación reguladas en la presente disposición son:

Tomate al natural.
 Jugo de tomate.
 Pulpita o salsa de tomate.
 Concentrado o pasta de tomate.
 Puré de tomate.

Estos productos tendrán las denominaciones comerciales señaladas anteriormente.

2.º Definiciones

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

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

Pulpita o salsa de tomate es el producto obtenido a partir del jugo de tomate en primer grado de concentración.

Concentrado o pasta de tomate es el producto obtenido a partir del jugo, o más alto grado de concentración.

Pure de tomate es el producto obtenido a partir del fruto triturado llevado a cierto grado de concentración.

3.ª *Condiciones generales para el tomate al natural*

- a) El mínimo de sólidos solubles admitido para tomate en conserva será de cuatro grados Brix.
- b) El valor máximo de pH admitido es el de 4.8.
- c) No se autorizará la exportación de ninguna partida con síntomas de alteración o fermentación, ni cuando sea presentada a inspección antes de los veinticinco días de su fabricación.
- d) Podrán ser utilizados como correctores únicamente el azúcar, la sal común, el ácido cítrico y el cloruro, sulfato, citrato y fosfato monocálcico, siempre que el contenido de calcio sea inferior a 0.26 por 1.000 en peso. Respecto al ácido cítrico, el máximo autorizado es el de 2 por 1.000 en peso.
- e) Los envases deberán ser nuevos, exentos de oxidaciones, emnegrecimientos y defectos de cierre, teniendo la conveniente protección a la acción química del contenido.
- f) No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva.
- g) La presión de vacío en cabeza de bote no será inferior a cinco pulgadas en botes de tres o más kilos, y ocho pulgadas en botes de inferior peso.
- h) La altura del espacio libre o cabeza de bote no deberá sobrepasar el 10 por 100 de la del interior del envase.

4.ª *Condiciones generales para los jugos, pulpas, concentrados y purés de tomate*

- 1.ª No se autorizará la exportación de productos de color, sabor y olor anormal.
- 2.ª El producto deberá presentarse exento de semillas y pieles, con excepción del puré de tomate.
- 3.ª No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva ni de residuos metálicos, admitiéndose para éstos las tolerancias señaladas en la legislación del país comprador.
- 4.ª El máximo de impurezas minerales admitidos es el de 0.3 por 1.000.

5.ª Como ingrediente, sólo se autoriza la adición de sal común, en cuyo caso deberá constar así en la etiqueta.

6.ª La acidez total, expresada en ácido cítrico anhidro y referida a porcentaje de extracto seco, deducidos los cloruros cuando haya habido adición de éstos, no excederá de 11.

7.ª Para el examen microbiológico, por el método Howard, se señalan los siguientes límites:

En recuento de mohos: No más de 20 por 100 de campos positivos para los jugos, y 40 por 100 para los concentrados, pulpas y purés.

En recuento de bacterias: No más de 30 millones por centímetro cúbico en los jugos, y de 100 millones en los concentrados, pulpas y purés.

En recuento de esporas y levaduras: No más de 30 en 1/60 de mm³ para jugos y de 125 para concentrados, pulpas y purés. 8.ª El máximo autorizado de partículas negras es el de 20 en 10 gramos de producto.

9.ª Son de aplicación a estos productos las condiciones generales para el tomate al natural señaladas en los párrafos c) y e) del artículo tercero de conservas de tomate.

5.ª *Tomate al natural*

En el tomate al natural se admitirán tres clases comerciales: Extra, Selecta y Standard, que vendrán definidas por los factores de color, defectos, peso escurrido y porcentaje de enteros.

La clase comercial vendrá determinada, en cada caso, por el factor de menor calidad. Por lo que se refiere al color, no se admitirá en absoluto la presencia de partes verdes.

Se considerarán defectos: las partículas de piel, los restos de cáliz o pedúnculos, las manchas y partes negras.

El peso escurrido se determinará colocando el contenido del bote sobre un tamiz de malla cuadrada de un centímetro de lado, con alambre de un milímetro de diámetro, inclinado ligeramente, dejándolo escurrir durante dos minutos, pasados los cuales se pesará el tamiz previamente tarado.

Son tomates enteros aquellos que mantienen su forma original, aun cuando aparezcan algo aplastados, magullados o recortados.

Factores de calidad	Extra	Selecta	Standard
Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro.	Igual a la extra, con tolerancia del 10 por 100 de frutos de menos color.	Rojo pálido propio del fruto maduro.
Peso escurrido	Mínimo, 70 por 100 del peso neto.	Mínimo, 60 por 100 del peso neto.	Mínimo, 50 por 100 del peso neto.
Enteros	Mínimo, 70 por 100 del peso escurrido.	Mínimo, 60 por 100 del peso escurrido.	Mínimo, 50 por 100 del peso escurrido.
Defectos	Carencia de defectos al examen ocular	Un centímetro cuadrado de pieles por cada 100 gramos de fruto.	Dos centímetros cuadrados de pieles por cada 100 gramos de fruto.

6.ª *Jugo de tomate*

Los sólidos solubles de este producto tendrán como mínimo 4.5 grados Brix.

Son clases comerciales aplicables a este producto la «extra» y la «standard», las cuales vendrán definidas por los siguientes factores de calidad: color, consistencia, defectos y sabor.

Extra: Color, el típico de tomate maduro.

Consistencia, buena; estimándose por la conservación de su homogeneidad en el trasvase, sin tendencia a la separación en capas.

Defectos, prácticamente exento.

Sabor, característico del tomate maduro.

Standard: Color, buen color de tomate natural.

Consistencia, bastante buena; no aceptándose la separación en dos capas al transvase.

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

Sabor, típico del fruto.

7.ª *Pulpa o salsa de tomate*

Los sólidos solubles de este producto estarán comprendidos entre 9.6 y 20 grados Brix.

Es de aplicación a este producto lo relativo a clases comerciales, factores de calidad y exigencias señaladas en el epígrafe de jugos de tomate, salvo lo que se refiere a consistencia.

8.ª *Concentrado o pasta de tomate*

El extracto seco de este producto deberá ser superior al 22 por 100 por lectura al refractómetro, de la cual se descontará el porcentaje de cloruros cuando haya habido adición de éstos.

Es de aplicación al mismo lo relativo a clases comerciales, factores de calidad y exigencias señaladas en el epígrafe de jugos de tomate, salvo lo que se refiere a consistencia.

9.ª *Puré de tomate*

Los sólidos solubles de este producto deberán exceder de 12 grados Brix.

Se le aplicará únicamente la clase comercial standard, y deberá sujetarse a las condiciones generales señaladas en el artículo 4.º de conservas de tomate.

10. Envases para el tomate natural

Tipo envase	Diámetro interior — Milímetros	Altura exterior — Milímetros	Capacidad — Mililitros
5 Kg. neto	155	277	5.094
5 Kg. bruto	155	260	4.680
3 Kg. bruto	155	156	2.225
1 Kg. bruto	100	118.50	850
1/2 Kg. bruto	71	117	425
1/4 Kg.	71	63	212

Tolerancias: Para los botes de capacidad superior a 1,500 mililitros se permitirá una tolerancia en más o en menos del 2 por 100 en capacidad.

Para los botes cuya capacidad sea inferior a 1,500 mililitros esta tolerancia en más o en menos será del 3 por 100.

En cuanto a la altura del bote cerrado se admitirá una diferencia en más o en menos de 1.5 milímetros.

La tolerancia de diámetro interior será de 0.1 milímetros, tanto por defecto como por exceso.

11. Envases para jugo, pulpa, concentrado o pasta y puré de tomate

Los mismos, con sus tolerancias, del tomate al natural, incluyendo los siguientes:

Tipo de envase	Diámetro interior — Milímetros	Altura — Milímetros	Capacidad — Mililitros
1/8 de Kg., bote.	71	35 (exterior)	107
9 onzas	65	122 (interior)	377
7 onzas	55	90 (interior)	197
5 onzas	55	68 (interior)	142
2.50 onzas	55	38 (interior)	67

CONSERVAS DE PIMIENTO ROJO

Es el producto obtenido partiendo de frutos rojos, sanos, limpios y maduros; elaborados de tal forma que el producto final queda convenientemente cortado, pelado, desprovisto de corazón y sin semillas.

1.º Formas de fabricación

Las conservas de pimientos para la exportación reguladas en esta disposición son:

- Pimientos enteros.
- Pimientos en tiras o cuadros.
- Pimientos en trozos (irregulares).
- Pimientos enteros y trozos.
- Pimientos en salmuera.

Estos productos tendrán las denominaciones comerciales resadas anteriormente, pudiendo ser complementadas con las palabras rojo o «morón».

2.º Condiciones generales

a) Son de aplicación al pimiento los apartados c), e), f), g) y h) del artículo 3.º del epígrafe correspondiente a conservas de tomate al natural.

b) Podrán ser empleados como correctores e ingredientes la sal común, el aceite de oliva, el ácido cítrico y el vinagre.

El ácido cítrico se empleará en la cantidad necesaria para ajustar el pH a 4.5 en el proceso de fabricación.

c) En ningún fruto se tolerará la existencia de partes verdes, ni más de seis semillas, así como tampoco restos de piel quemada o sin quemar, salvo pequeñas partículas en los extremos.

d) No se admitirán en estas elaboraciones manchas de piel, partículas terrosas, ni restos de cáliz, pedúnculo o corazón, ni tampoco frutos de sabor anormal.

3.º Pimientos enteros

Se considerarán pimientos enteros los que conserven su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

En los pimientos enteros se admitirán tres clases comerciales: Extra, Selecta y Standard, que vendrán delimitadas por los factores de color, consistencia y uniformidad.

Extra: Color, el 95 por 100; por recuento, deberán ser de color rojo, propio de fruto maduro.

Consistencia, el 90 por 100 como mínimo en peso deberá ser de textura firme.

Uniformidad, los pimientos deberán ser de tamaño uniforme, admitiéndose como máximo una diferencia entre el mayor y el menor del 20 por 100. No obstante, para completar el peso se autoriza la inclusión de un trozo.

Selecta: Color, el 80 por 100; por recuento, deberá ser de color rojo, propio de fruto maduro.

Consistencia, el 85 por 100 como mínimo en peso será de textura firme.

Uniformidad, los pimientos deberán ser de tamaño uniforme, admitiéndose como máximo una diferencia entre el mayor y el menor del 40 por 100. Sin embargo, a fin de completar el peso se permitirá la inclusión de un trozo.

Standard: Color, el 65 por 100; por recuento deberá ser de color rojo, propio de fruto maduro.

Consistencia, el 75 por 100 como mínimo en peso será de textura firme.

Uniformidad, los pimientos deberán ser de tamaño uniforme, admitiéndose como máximo una diferencia entre el mayor y el menor del 50 por 100. También se autoriza para esta clase la inclusión de un trozo para completar el peso.

4.º Pimientos en tiras o cuadrados

Este tipo de fabricación quedará sujeto a las normas de color y consistencia establecidas para la clase Extra, en lo regulado para pimientos enteros, correspondiéndole únicamente la clase comercial mencionada.

5.º Pimientos en trozos

La industrialización de trozos irregulares podrá obtenerse de restos de otras elaboraciones, aplicándose a esta fabricación la clase comercial Standard.

6.º Pimientos enteros y trozos

Se considerará como tal la fabricación cuyo porcentaje en peso de los trozos no supere el 50 por 100 del fruto contenido.

A esta elaboración le serán aplicables las clases Selecta y Standard, de acuerdo con lo establecido en el artículo 3.º relativo a pimientos enteros, con excepción de las exigencias de uniformidad.

No se exigirá que los trozos sean de tamaño o forma regular. Sin embargo, el porcentaje de trozos de superficie inferior a seis centímetros cuadrados no podrá exceder del 5 por 100 del total de estas piezas.

7.º Pimientos en salmuera

Son aquellos que, conservados en este medio, se exportan en barriles de madera para su posterior industrialización. Los barriles deberán ser uniformes dentro de la misma partida, declarándose en cada uno el peso bruto y neto, sin perjuicio de lo establecido en cuanto a marcado de envases en esta disposición.

8.º Envases

Es de aplicación a estos productos lo establecido en el punto séptimo de las normas reguladoras del tomate natural, debiendo, sin embargo, incluirse el formato de 1/8 de kilo bruto, diámetro interior, 71 milímetros; altura exterior, 35 milímetros, y capacidad, 107 mililitros.

DERIVADOS DE AGRIOS

A) ZUMOS

a) **Zumos naturales, Definiciones.**—Zumo natural es el líquido obtenido por extracción, mediante cualquier método industrial, de las diversas variedades de frutos cítricos frescos, sanos, maduros y lavados.

Los zumos así obtenidos estarán constituidos por el líquido o solución coloidal y pulpa en suspensión, correspondientes al endocarpio o interior de los gajos de los frutos cítricos, y, en consecuencia, estarán exentos de restos de corteza (epicarpio

y mesocarpio) y semillas. La parte de la pulpa en suspensión estará finamente dividida o, cuando más, podrán mantenerse tamaño y forma natural de las vesículas interiores.

Podrán conservarse por congelación, pasteurización o agentes conservadores.

Condiciones.—No contendrán alcohol etílico ni ácidos volátiles. No deben existir en ellos microorganismos en estado de desarrollo o período de crecimiento. Se consideran sustancias nocivas el arsénico, plomo, cobre, cinc y antimonio en cantidades superiores a las permitidas por la legislación española. No podrán adicionarse sustancias inorgánicas, salvo aquellas que se especifiquen. No serán admisibles las sustancias que provoquen turbidez o estabilización.

Podrán usarse como agentes conservadores el gas sulfuroso o sulfitos (hasta el 1,7 por 1.000 de SO_2), ácido benzoico o benzoatos (hasta 2,1 por 1.000), ácido fórmico (hasta 4 por 1.000) o mezcla de ellos, sin rebasar los porcentajes particulares anteriores. Estos agentes conservadores y su porcentaje estarán de acuerdo con las normas que rijan en el país importador correspondiente. La aceptación de nuevos agentes conservadores se hará de acuerdo con la legislación nacional y la del país importador, según el caso.

Clases comerciales.—De acuerdo con las exigencias de los mercados consumidores, deben clasificarse los zumos naturales en dos tipos o clases, que se denominarán Extra y Standard. Las características o condiciones que deban cumplir los zumos serán las que figuran en el cuadro correspondiente al anejo número 1.

Defectos.—La ausencia o no apreciación de pequeños restos de semillas, trozos de corteza (epicarpio y mesocarpio), principios de coagulación u otros defectos similares, son condición para valorar y clasificar por clase Extra.

El que los anteriores defectos pueden ser apreciados, pero no claramente distinguibles en el conjunto, significará la clasificación del zumo como Standard.

Características.—Se toman como características de un zumo natural de frutos cítricos los siguientes: Índice de madurez. Contenido en ácido ascórbico. Contenido en aceite esencial. Porcentaje y tamaño de la pulpa. Color, aroma y sabor.

Índice de madurez.—El índice o relación de madurez se estimará por el cociente de dividir el extracto soluble por el contenido en ácido cítrico anhidro del zumo.

Para la naranja, el índice de madurez mínimo permitido será 5,5/1; para mandarina, 6,1; para el limón, 1,5/1, y para el pomelo, 3/1.

Contenido en ácido ascórbico.—El contenido en ácido ascórbico en los zumos naturales de los frutos cítricos deberá obtenerse por el resultado del análisis de dicho componente dado en miligramos por 100 gramos de zumo.

Contenido en aceite esencial.—El contenido en aceite esencial por litro de zumo natural será igual o inferior a 0,30 centímetros cúbicos para la clase Extra. Para la clase Standard podrá tener un contenido de 0,5 centímetros cúbicos.

Porcentaje y tamaño de la pulpa.—En la pulpa deberán observarse los siguientes factores: Cantidad, calidad y sedimentación. Respecto a la cantidad no deberá ser superior a la que corresponde por fruto, con un máximo de 15 por 100. La calidad de la pulpa será fina, de acuerdo con la definición, o mantendrá la forma natural de las vesículas, para lo cual deberá pasar libremente a través de un tamiz con orificios de tres milímetros de diámetro. La sedimentación o decantación del zumo se observará dejándolo reposar por lo menos dos horas. Se considerará normal la división en dos zonas: La superior, transparente o turbia, según posea o no la propiedad que se denomina nube, turbidez o *cloudy*, y la inferior, en la que se encontrará en suspensión la pulpa más gruesa. No deberán distinguirse en el fondo, ni sobresaliendo elementos extraños.

En cumplimiento de las condiciones indicadas y la ausencia de defectos, servirán para calificar el zumo en la clase Extra. La superación del porcentaje de pulpa, mayor tamaño o anomalía en la sedimentación darán calificación de Standard, siempre que estos defectos no se manifiesten sino muy moderadamente.

Color.—Se entenderá por tal el típico y brillante que corresponde a un zumo recién extraído. Esta condición dará al zumo la clasificación de Extra. La existencia de ligero pardeamiento, caramelización u otros defectos similares, como la decoloración excesiva, señalarán consecuentemente su clasificación en clase Standard.

Aroma y sabor.—Un aroma fino y sabor característico del zumo natural recién extraído determinarán la calificación de clase Extra. El aroma o terpeno u oxidación, ligero sabor a cido u otros defectos similares, supondrán su inclusión en la clase Standard.

b) **Zumos concentrados.**—Se entenderá por zumos concentrados los resultantes de extraer (mediante vacío o baja temperatura o congelación) parte del agua de los zumos naturales.

Lo consignado en el apartado anterior de zumos naturales, relativo a clases comerciales, defectos y características, será de aplicación a los concentrados, teniendo en cuenta su grado de concentración. El cuadro de valores referentes a peso específico, índice de refracción y grado Brix, para las distintas concentraciones de zumos y para cada una de las variedades de frutas cítricas, será facilitado oportunamente por el S. O. I. V. R. E. Igualmente se dará a conocer los métodos analíticos aplicados en las determinaciones oficiales de la Inspección.

La acidez para los distintos zumos concentrados, oscilará dentro de los límites siguientes:

Naranja, de 0,095 a 0,163 miligramos por gramo y grado Brix. Mandarina, de 0,095 a 0,166 miligramos por gramo y grado Brix.

Limón, de 0,500 a 0,850 miligramos por gramo y grado Brix. Pomelo, de 0,180 a 0,210 miligramos por gramo y grado Brix.

El contenido del ácido ascórbico en los zumos concentrados de frutos cítricos no podrá ser inferior a 0,003 miligramos por gramo y grado Brix.

Igualmente el aceite recuperable no sobrepasará de 0,003 centímetros cúbicos por gramo y grado Brix.

Las clases comerciales se determinarán sobre zumo reconstruido aproximadamente a 12 grados Brix.

La viscosidad y su defecto de gelificación se determinarán sobre el propio concentrado, el cual deberá disolverse totalmente con facilidad y rápidamente en agua potable.

Según su elaboración se clasifican en congelados, pasteurizados y conservados con agentes químicos. En cuanto a estos, podrán usarse los mismos que para los zumos y en proporciones idénticas.

c) **Zumos edulcorados.**—Néctares.—Se entenderán por tales cualesquiera de los zumos naturales o concentrados anteriormente descritos a los que se les haya agregado una cantidad de azúcar inferior al 30 por 100 en peso.

Los azúcares empleados para la edulcoración de zumos naturales y concentrados de frutos cítricos podrán ser: sacarosa, glucosa, fructosa o rafinosa, en el estado de pureza autorizada.

El porcentaje de azúcar añadido al zumo deberá figurar visiblemente en los envases.

En lo referente a néctares, deberá entenderse que la proporción de las mezclas será aproximadamente el 50 por 100 de zumo natural y el otro 50 por 100 de jarabe, ambos de la misma graduación Brix.

Todas las condiciones y características fijadas anteriormente para los zumos naturales y concentrados de los frutos cítricos serán de aplicación a los zumos edulcorados y néctares, teniendo en cuenta su naturaleza y grado Brix, de acuerdo con el azúcar agregado.

La pulpa admisible en los zumos edulcorados y néctares será la misma que para los zumos naturales, sin tener en cuenta la dilución por el azúcar o jarabe añadido.

d) **Zumos compuestos o combinados.**—Serán los que resulten de la mezcla de varios zumos cítricos, naturales o concentrados en cualquier proporción.

Las características y exigencias se determinarán proporcionalmente a las señaladas para cada uno de los zumos componentes.

Igualmente se entenderá para estos mismos zumos azucarados.

e) **Zumos filtrados.**—Son aquellos zumos claros, transparentes y brillantes obtenidos por decantación y filtración inmediata de los naturales extraídos de frutos sanos, frescos y maduros.

Dado por definición que su aspecto sea claro, transparente y brillante, se atenderá en sus características y exigencias para cada clase a los tipos de zumo reseñados anteriormente.

f) **Zumos y concentrados aromatizados.**—Preparados por adición de la esencia del mismo fruto de forma estable. Cumplirán las normas fijadas para zumos y concentrados naturales, excepto el límite señalado de contenido de esencia.

Congelación de zumos naturales o concentrados.—Estos zumos se mantendrán a una temperatura no superior a -5°C . No se observará en los mismos índices de fermentación.

Los envases estarán herméticamente cerrados.

Pasteurización de zumos naturales o concentrados.—Los envases de estos zumos estarán herméticamente cerrados. El contenido deberá ocupar como mínimo el 90 por 100 del envase. El producto debe ser estéril dando resultado negativo al ensayo.

Conservación de zumos naturales o concentrados con anti-fermentos o con agentes químicos.—Los conservadores y su proporción serán exactamente los ordenados en estas normas o las que señalen específicamente los países importadores.

El producto debe ser estéril dando resultado negativo al ensayo. Los zumos naturales pueden conservarse por congelación, pasteurización o agregandoles sustancias conservadoras, como gas sulfuroso o ácidos benzoico, fórmico y sórbico. La pasteurización podrá complementarse con la adición de conservadores.

A los zumos congelados no se les añadirá sustancias conservadoras.

Los concentrados podrán preservarse mediante bióxido de azufre, y con sales alcalinas del ácido benzoico y ácido fórmico. El contenido en gas sulfuroso no excederá del 1.7 por 1.000, el ácido benzoico no sobrepasará al 2 por 1.000 y el ácido fórmico del 4 por 1.000.

Los zumos concentrados congelados habrán de ser sometidos a temperaturas inferiores a -15° y conservados a temperaturas inferiores a 5° .

Características de los zumos reconstituídos.—El zumo concentrado rediluido, tanto para el pasteurizado como para el conservado, obtenido mediante la dilución del concentrado en agua, aproximadamente a 12 grados Brix, presentará las características siguientes:

a) **Color.**—El color será claro, característico del zumo de naranja natural, sin vestigios de coloración oscura.

b) **Sabor.**—El sabor será semejante al del zumo de naranja natural fresco, sin que presente vestigio alguno de quemado, oxidación, acaramelado o amargor excesivo.

Deberá tenerse en cuenta que en los concentrados conservados con SO_2 o sulfitos el sabor se probará después de eliminar el conservador mediante el CO_2 .

B) JARABES

Se entenderá por jarabes de frutos cítricos los obtenidos por la adición de azúcar o jarabes del mismo a los zumos naturales o concentrados cítricos, alcanzando un extracto total de 40 a 70 grados Brix.

El mínimo contenido de zumo natural de fruta cítrica, o su equivalente en concentrado en el jarabe llevado a la graduación 10 grados Brix, será del 15 por 100.

Se entiende que a la mezcla anterior se le añaden en menor cantidad otros ingredientes, como ácido cítrico, esencias y colorantes.

El contenido alcohólico será nulo. No se encontrarán en el mismo microorganismos en período de desarrollo o de crecimiento.

Las esencias o sustancias aromáticas a añadir procederán exclusivamente de las cortezas de los frutos cítricos.

El azúcar empleado podrá ser sacarosa, glucosa, fructosa o rafinosa.

Podrán adicionarse sustancias enturbiantes, siempre que procedan de frutos cítricos.

La coloración podrá conseguirse por medio de otros zumos de frutas que tengan esta propiedad o también por aquellos colorantes permitidos por las legislaciones nacionales y extranjeras.

Estos jarabes podrán conservarse por pasteurización o por adición de agentes químicos. Con respecto a estos últimos y sus porcentajes se observará lo indicado para zumos y concentrados.

C) BEBIDAS

Se entenderá por bebidas de zumos de agrícos las obtenidas por adición de agua a los zumos naturales o concentrados y jarabes de los mismos.

El extracto, en grados Brix, de estas bebidas no será inferior a 10.

El contenido de zumo de la fruta cítrica no podrá ser inferior a 15 por 100 en la bebida llevada a 10 grados Brix.

Los azúcares empleados para la fabricación de estas bebidas serán exclusivamente: sacarosa, glucosa, fructosa o rafinosa, en el estado de pureza autorizado. En ningún caso podrán emplearse en su fabricación edulcorantes sintéticos.

En cuanto a coloración, podrán adicionarse otros zumos de frutas cítricas que tengan esta propiedad. En todas aquellas bebidas que no contengan la proporción de zumo requerido y que se les adicionen colorantes o enturbiantes que no procedan a su vez de frutos cítricos, no podrá figurar en la etiqueta o cualquier parte del envase la indicación de «Naturales», debiendo constar, por contraposición, la palabra «imitación» o «Artificial».

La conservación será por pasteurización, anhídrido carbónico o por adición de agentes químicos. Estos serán exclusivamente los autorizados para los zumos, siendo las proporciones: para sulfuroso, de 0.180 por 1.000; para benzoato sódico y ácido benzoico, 0.200 por 1.000, y para ácido fórmico, 0.400 por 1.000.

La clasificación será naranjada, limonada, etc., cuando se trate

de una bebida en la que entra uno de estos zumos; combinados, cuando sean mezcla de varios de ellos, y carbónica, cuando sean gaseadas con anhídrido carbónico.

D) CONSERVAS

Se entenderá por tales todas aquellas composiciones o productos formados fundamentalmente de porciones de frutas cítricas y azúcar, bien sean aquellas en el seno de ésta o conjuntamente tratados hasta una consistencia variable; y dispuestos, en todo caso, para consumo directo.

a) **Frutos o gajos en almibar.**—Es la conserva estabilizada por esterilización de gajos o porciones enteras del endocarpio de los frutos cítricos en el seno de una solución azucarada hasta 60 grados Brix.

Proporcionalmente a la cantidad de fruto cítrico contenido deberá poseer las características físico-químicas correspondientes a dichos frutos.

No se adicionarán productos que no se indiquen expresamente.

b) **Frutos o gajos combinados al natural en almibar.**—Estas combinaciones o mezclas se atenderán en todo al apartado anterior.

c) **Mermeladas, jaleas y compotas.**—Se comprenden con este título los productos pastosos de gran viscosidad conseguidos por cualquier método industrial sobre la base de porciones de frutos cítricos de cualquier tamaño en su mezcla íntima con azúcar. El contenido de sólidos totales será igual o superior al 60 por 100.

E) ESENCIAS

Se entienden por tales los aceites esenciales extraídos por medios físicos de las cavidades de la epidermis (epicarpio) de los frutos cítricos.

a) **Esencias naturales.**—Son las que proceden directamente de los frutos cítricos en un primer proceso de extracción.

Estarán constituidas por una mezcla de terpenos, limoneno, como componente fundamental, y otros compuestos de mayor grado de oxidación, típicamente cloroso, en muy inferior proporción.

Poseerán coloración y aroma típicos del fruto cítrico de que procedan. Serán limpiadas y transparentes, sin mezcla o adición alguna. Peso específico, inferior al agua y no miscibles con ella. Miscibles en alcohol absoluto y éter.

Para su clasificación se determinarán en las mismas: densidad, poder rotatorio, índice de refracción, residuo fijo y solubilidad.

Por su método de extracción se distinguen las obtenidas en frío y en caliente.

b) **Esencias concentradas.**—«Desterpenadas».—Son aquellas esencias naturales a las que por un procedimiento físico se las ha enriquecido en sus componentes aromáticos con eliminación total o parcial de los terpenos.

Sus características físicas y organolépticas variarán proporcionalmente con el grado de concentración conseguido.

Desesquiterpenadas.—Son aquellas procedentes de las naturales en las que se han eliminado terpenos y sesquiterpenos hasta el máximo.

Sus características:

Naranja

Peso específico a 15 grados	0.88 a 0.90
Poder rotatorio a 15 grados	20 a 35
Solubilidad en alcohol de 80 grados	1:1
Aldehídos calculados como citral	20 por 100

Limón

Peso específico a 15 grados	0.89 a 0.90
Poder rotatorio a 20 grados	5° a 9°
Solubilidad en alcohol de 80 grados	1:1
Aldehídos calculados como citral	30 por 100

c) **Esencias solubles.**—Son soluciones alcohólicas limpiadas y transparentes de las esencias naturales.

Clases comerciales.—Las esencias reguladas en el presente apartado deberán reunir, para cada una de las clases comerciales y de acuerdo con el fruto de que procedan, las características y exigencias que se señalan en los cuadros anejos 2 y 3.

F) CORTEZAS

Se entienden por esta denominación los productos elaborados con el epicarpio y mesocarpio (flavado y albedo) de los frutos cítricos.

Se clasificarán en tipo Extra y Standard, según tamaño, limpieza, uniformidad, color y estado de conservación.

Indistintamente la manufactura se calificará de medios, cuartos, cuartas, etc., según sea la figura adoptada en la misma.

a) *Cortezas al natural*.—Son las conservadas frescas por absorción de gas sulfuroso y envasadas apropiadamente.

Igualmente se podrán presentar en solución conservadora a base de cloruro sódico (al 25 por 100 o de sulfuroso al 20 por 1.000).

Pueden también presentarse desecadas o deshidratadas. Su contenido de sólidos totales será superior al 90 por 100.

b) *Cortezas azucaradas*.—Son los productos resultantes de adicionar azúcar sacarosa a las cortezas naturales o desecadas de los frutos cítricos. Según el modo de azucarar las cortezas, bien sea simplemente por colocarlas en el seno de una solución azucarada o porque se alcance un punto de azúcar más elevado, se distinguirán diversos tipos: en almibar, confitadas, escarichadas, etc.

No se permitirá la adición de otros productos que el azúcar (sacarosa) ni la presentación de elementos extraños.

c) *«Zestes» y especialidades*.—(Cortezas sin parte blanca).—«Zestes» son las cortezas de frutos seleccionados en su plena madurez, conteniendo las células esenciales íntegras, sin apenas mesocarpio. Deben ser desecadas por procedimientos físicos, conservando su color natural y no admitiéndose el ennegrecimiento.

Clase Extra.—Tanto las de naranja como las de limón, mandarina y otros, se caracterizan por provenir de frutos escogidos, sin taras en la piel, ni «negretas», conteniendo la menor cantidad posible de parte de mesocarpio, presentándose las secas en balsas prensadas y las frescas en barriles.

Clase Standard.—De las mismas características citadas anteriormente para la clase Extra, admitiéndose que los frutos de los cuales provienen no sean seleccionados, pudiendo tener manchas en la piel y «negretas».

G) PULPAS

a) *Pulpas frescas*.—Son preparados destinados a la fabricación de mermeladas. Se obtienen del fruto entero y constituyen un caldo tamizado del endocarpio, eliminando las semillas, al que se pueden agregar corteza en cintas o fideos. Se admite la adición de agua para mantener su fluidez.

b) *Pulpas desecadas*.—Se entienden por tales las que proceden de pulpas naturales, cuyo contenido en agua no rebase el 10 por 100, y se conservan estables por sí mismas.

ENVASES Y MARCADO DE LOS MISMOS PARA DERIVADOS DE FRUTOS CÍTRICOS

Los envases a utilizar en las exportaciones de derivados de frutas cítricas serán:

a)

A. 2.)

Diámetro interior (IP), 87,7 milímetros.
 Altura envase cerrado, 115 milímetros.
 Diámetro exterior envase cerrado, 87 milímetros.
 Capacidad por milímetros de altura, 3,5 centímetros cúbicos.
 Capacidad total máxima, 580 centímetros cúbicos.

A. 10)

Diámetro exterior (IP), 153 milímetros.
 Altura envase cerrado, 177 milímetros.
 Diámetro exterior envase cerrado, 156 milímetros.
 Capacidad por milímetros de altura, 18,4 centímetros cúbicos.
 Capacidad total máxima, 3.100 centímetros cúbicos.

Seis onzas fluidas.

Diámetro interior (IP), 55 milímetros.
 Altura envase cerrado, 90 milímetros.
 Diámetro exterior envase cerrado, 57 milímetros.
 Capacidad por milímetros altura, 2,4 centímetros cúbicos.
 Capacidad total, 185,0 centímetros cúbicos.

b)

Tipo B-12. Diámetro, 218 milímetros. Altura, 342 milímetros.
 Tipo B-5. Diámetro, 155 milímetros. Altura, 260 milímetros.
 Tipo B-100. Diámetro, 47 milímetros. Altura, 75 milímetros.

c) Barriles de madera, con capacidad de 250, 200, 100 y 50 litros, para zumos naturales y concentrados.

d) Bidones de chapa con bolsa interior de polietileno para 50 litros.

Podrán utilizarse para el envasado de zumos naturales de frutos cítricos distintos materiales, como vidrio, hojalata, plástico, madera parafinada, etc., en tanto el material no altere las características del zumo.

Se autoriza en los envases la representación del fruto cítrico del que procedan los zumos naturales.

Si los zumos envasados se componen de la mezcla de diversos frutos cítricos, podrán representarse los distintos frutos, siendo obligatorio el figurar la proporción de la mezcla contenida.

Según el medio de estabilización o conservación adoptado para cada elaboración, en la etiqueta se hará constar: pasteurizados o congelados. De igual forma se procederá si se ha utilizado algún conservador, declarándose éste y su proporción.

En las bebidas carbonícas y refrescantes podrá figurar en las etiquetas los frutos de que procedan. Por el contrario, aquellas otras que no reúnan las condiciones para poder denominarse «naturales» no podrán figurar en las etiquetas y envases los frutos cítricos.

En las etiquetas se hará constar el peso neto aproximado del contenido. Cuando el producto haya sido corregido, deberá figurar el porcentaje del mismo. En los zumos y concentrados edulcorados y en los jarabes deberá ser señalada la cantidad de edulcorante añadido.

REQUISITOS GENERALES PARA DERIVADOS DE AGRIOS

No se permitirá para los derivados de frutos cítricos con destino a la exportación el empleo o utilización de:

- Agua no potable, tanto en la elaboración de estas bebidas como en la limpieza de las maquinarias, material y envase.
- Substancias espumosas.
- Ácidos orgánicos y minerales, enturbiaadores, colorantes y aromáticos de síntesis y edulcorantes que no estén autorizados por la Dirección General de Sanidad.
- Envases en mal estado.
- Tapones de corcho sin esterilizar.
- Envases que no estén debidamente precintados.
- Botellas, tapones y embalajes marcados con el nombre o marcas registradas de otros fabricantes.

DISPOSICIONES FINALES

Tanto para las pulpas y almibares de frutas como para los derivados de agrios y las conservas de tomate y pimiento rojo les serán de aplicación las siguientes normas, sin perjuicio de lo específicamente establecido para cada uno de estos productos en esta disposición.

1.º Etiquetas

La leyenda de las mismas en los botes deberán expresar necesariamente todos los conceptos y requisitos que a continuación se señalan:

- La denominación comercial del producto.
- La clase comercial que corresponda a la partida en el idioma del país de destino o en inglés, siendo su traducción la siguiente: «Extra», «Choice» y «Standard» para este idioma. Se expresará en un tipo de letra igual en tamaño, color y efecto a la denominación comercial del producto.
- La marca comercial registrada o la razón social del fabricante.
- Las etiquetas extranjeras deberán expresar necesariamente la denominación comercial y la clase comercial del producto, así como que el mismo es de fabricación o procedencia española.
- Número del Registro General de Exportadores.
- No se permitirá el empleo de cualquier indicación, signo o modo de presentación que implique confusión en cuanto a la calidad y clase comercial del producto.
- Con carácter excepcional, y hasta 1 de junio de 1962, podrán utilizarse las etiquetas que las firmas exportadoras posean en almacén, siempre que sean corregidas de acuerdo con las leyendas obligatorias, mediante tachaduras totales de imprenta y reimpresión de los textos exigidos.

2.º Marcado exterior de los envases

Obligatoriamente deberá consignarse lo siguiente:

- Denominación comercial del producto.
- Clase comercial.
- Número y tipo de botes.
- Expresión en idioma nacional o extranjero de procedencia o fabricación española.

- e) Número del Registro General de Exportadores.
- f) Destino de la mercancía.

3.º Transporte

La mercancía deberá ser 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 kilogramos, deberá hacerse previendo los medios o disposiciones (rampas, etc.) necesarios para evitar golpes.

De modo similar se procederá en 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 los mamparos inmediatos a las calderas.

4.º Inspección

1.º Corresponde al S. O. I. V. R. E la exigencia de estas normas en las inspecciones de salida en puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora, o su representante, a facilitar la inspección, colocando la mercancía debidamente sobre muelle y haciendo las declaraciones precisas en el boletín de almacén que debe acompañar a la mercancía.

2.º El S. O. I. V. R. E. 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. Este servicio se realizará con carácter gratuito.

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

4.º El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de la mercancía para la exportación. Si a juicio del S. O. I. V. R. E. 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.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del S. O. I. V. R. E., la que propondrá la resolución pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, quien resolverá en última instancia.

5.º Contramarca nacional

De acuerdo con lo regulado en la Orden ministerial de 28 de noviembre de 1958 sobre creación de la contramarca nacional de productos agrícolas y derivados, la exportación de estas conservas vegetales y derivados de agrícos podrá ampararse en dicha contramarca nacional.

1.º Se adopta la palabra «España» como denominación de la contramarca nacional que ampare a estos productos.

2.º Para poder adoptar esta contramarca nacional será preciso que la clase comercial que corresponda a la partida objeto de exportación sea «Extra» o «Selecta», cualquiera que sea el tipo de fabricación y de acuerdo con lo establecido sobre clases comerciales en esta disposición.

3.º Estas partidas deberán llevar en la tapa de cada bote o sobre la etiqueta el emblema distintivo de la misma.

6.º Comisiones consultivas

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación o complementación de la presente disposición, en cualquiera de los extremos reglamentados, deberá hacerse cerca de la Delegación Regional de Comercio o de la Oficina del S. O. I. V. R. E. correspondiente. Estos Organismos elevarán a los Servicios Centrales los correspondientes informes, previo estudio de la Comisión Consultiva correspondiente.

A estos efectos, para la exportación de derivados de agrícos será Delegación centralizante la de Valencia y para las demás conservas, la de Murcia.

7.º Esta disposición entrará en vigor el próximo 1 de julio de 1961.

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

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 16 de mayo de 1961.

ULLASTRES

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

ANEJO NUM. 1

	CLASE EXTRA				CLASE STANDARD			
	Naranja	Limon	Pomelo	Mandarina	Naranja	Limon	Pomelo	Mandarina
Densidad a 20º C.	De 1.046 a 1.070.	De 1.036 a 1.070	De 1.046 a 1.070.	De 1.051 a 1.070.	De 1.038 a 1.045.	De 1.030 a 1.035	De 1.030 a 1.045	De 1.045 a 1.050
Grado Brix	De 9,5 a 15º	De 8º a 11º.	De 9º a 14º.	De 9,5 a 13º.	De 9,5 a 15º.	De 8º a 11º.	De 9º a 14º.	De 9,5º a 13º.
Acidez en ácido cítrico anhidro por litro zumo	De 6 a 16 gr.	Superior a 50 gr	De 10 a 18 gr.	De 6 a 16 gr.	De 16,6 a 21 gr.	Inferior a 50 gr.	De 18,05 a 21 gr.	De 16,05 a 21 gr.
Máximo contenido de pulpa en suspensión o separada	15 %	10 %	10 %	5 %	20 %	15 %	25 %	10 %
Contenido en aceite esencial por litro	A 0,3 cm.º	A 0,3 cm.º	A 0,3 cm.º	A 0,3 cm.º	A 0,5 cm.º	A 0,5 cm.º	A 0,5 cm.º	A 0,5 cm.º
Contenido en ácido ascórbico, igual o superior a	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,2 gr. por l.

ANEJO NUM. 2

CLASES DE ESENCIAS		CLASE EXTRA		CLASE STANDARD	
Variedad de fruta	Características	Extracción en frío flor esponja estilete	Extracción en caliente. Destilada	Extracción en frío. Presión centrifugada flor	Extracción en caliente. Destilada
Naranja	Densidad Índice de refracción Color Olor Aspecto	De 0,844 a 0,857. De 1,4753 a 1,4755. Rojo claro o amarillo subido. Característico del fruto, sin carácter alguno de enranciamiento. Brillante.	De 0,840 a 0,850. De 1,4730 a 1,4745. Blanco transparente. Característico del fruto penetrante, sin carácter de empíreumático o quemado. Brillante.	De 0,850 a 0,860. De 1,4760 a 1,4790. Rojo oscuro. Característico del fruto, sin carácter de enranciamiento Brillante.	De 0,845 a 0,855. De 1,4720 a 1,4730. Blanco, transparente, pardo claro. El del fruto, admitiéndose el empíreumático Brillante.
Limón	Densidad Índice de refracción Color Olor Aspecto	De 0,855 a 0,862. De 1,4730 a 1,4750. Amarillo claro o verdoso. Característico del fruto. Brillante.	De 0,845 a 0,855. De 1,4730 a 1,4740. Blanco transparente. Característico del fruto, penetrante no empíreumático. Brillante.	De 0,860 a 0,865. De 1,4740 a 1,4780. Amarillo claro o verdoso claro. Característico del fruto, sin carácter de enranciamiento Brillante.	De 0,850 a 0,860. De 1,4740 a 1,4750. Blanco transparente. Característico del fruto, sin enranciamiento, ligeramente empíreumático. Brillante.
Mandarina	Densidad Índice de refracción Color Olor Aspecto	De 0,840 a 0,855. De 1,4750 a 1,4760. Rojo anaranjado claro. Característico del fruto, sin carácter alguno de enranciamiento. Brillante.	De 0,840 a 0,850. De 1,4740 a 1,4750. Blanco transparente. Característico del fruto, penetrante, sin carácter empíreumático o quemado. Brillante.	De 0,858 a 0,870. De 1,4760 a 1,4770. Rojo anaranjado. Característico del fruto, sin carácter de enranciamiento. Brillante.	De 0,845 a 0,855. De 1,4730 a 1,4740. Blanco transparente. Característico del fruto, sin enranciamiento o ligeramente empíreumático. Brillante.
Pomelo	Densidad Índice de refracción Color Olor Aspecto	De 0,855 a 0,865. De 1,4750 a 1,4770. Blanco pardo. Característico del fruto. Brillante.	— — — — —	De 0,860 a 0,865. De 1,4650 a 1,4700. Blanco pardo. Característico del fruto, sin enranciamiento, admitiendo el ligeramente empíreumático Brillante.	— — — — —

ANEJO NUM. 3

CLASES DE ESENCIAS		CALIDADES EXTRA	
Variedad de fruta	Características	Extracción en caliente. Destilada	Extracción en caliente. Destilada
Pequeño grano naranja	Densidad	De 0,840 a 0,850.	De 0,850 a 0,855.
	Índice de refracción	De 1,4700 a 1,4745.	De 1,4735 a 1,4740.
	Color	Blanco transparente tornasolado.	Blanco transparente o parduzco.
	Olor	Características del fruto muy penetrante, sin caracteres de em- pireumático o quemado.	Característico del fruto, sin en- ranciamiento, ligeramente empi- reumático
	Aspecto	Brillante.	Brillante.
Pequeño grano mandarina	Densidad	De 0,840 a 0,850.	De 0,850 a 0,860.
	Índice de refracción	De 1,4750 a 1,4760.	De 1,4760 a 1,4770.
	Color	Blanco transparente tornasolado.	Blanco transparente tornasola- do en violeta, ligeramente pardo.
	Olor	Característico del fruto muy penetrante, sin caracteres de em- pireumático o quemado.	Característico del fruto, sin en- ranciamiento, ligeramente empi- reumático
	Aspecto	Brillante.	Brillante.
Azúcar	Densidad	De 0,840 a 0,865.	De 0,860 a 0,870.
	Índice de refracción	De 1,4730 a 1,4755.	De 1,4755 a 1,4760.
	Color	Pardo oscuro, rojizo, según con- centración	Pardo oscuro rojizo, según con- centración
	Olor	Característico de la flor de aza- har muy penetrante, sin carác- ter empireumático o quemado.	Característico de la flor de aza- har, ligeramente empireumático
	Aspecto	Brillante.	Brillante.

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 22 de mayo de 1961 por la que causa baja en la Agrupación Temporal Militar para Servicios Civiles el personal que se relaciona.

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:

Capitán de Infantería don Manuel Pérez Pino. Delegación de Hacienda de Almería. Retirado en 7-5-61.

Capitán de Infantería don José López Castañeira. Ayuntamiento de Madrid. Retirado en 11-5-61.

Capitán de Ingenieros don Santiago Macías Sequeira. Parque Móvil de los Ministerios Civiles en Valencia. Retirado en 3-5-61.

Teniente de Ingenieros don Juan Plano Alaz. RENFE en Mérida (Badajoz). Retirado en 4-5-61.

Teniente de Intendencia don Diodoro Serrano Zamora. Diputación Provincial de Orense. Retirado en 3-5-61.

Subteniente de Infantería don José Galeano Sanchez. Maestranza de Artillería de Madrid. Retirado en 8-5-61.

Brigada de Infantería don Lino García Carriñena. Audiencia Provincial de Zaragoza. Retirado en 10-5-61.

Brigada de Infantería don Celestino Carretero López. Reemplazo Voluntario en El Tiemblo (Ávila). Retirado en 6-4-61.

Brigada de Infantería don Pedro Roldán González. Reemplazo Voluntario en Pamplona. Retirado en 12-5-61.

Brigada de Infantería don Antonio Henares Román. Reemplazo Voluntario en Castillo de Tajarja (Granada). Retirado en 6-5-61.

Brigada de La Legión don Francisco Rojí Navas. Reemplazo Voluntario en Miraflores de Palo (Málaga). Retirado en 6-5-61.

Brigada de La Legión don Manuel Pallín Moura. Reemplazo Voluntario en Orense. Retirado en 28-10-57.

Sargento 1.º de Infantería don Juan Alba Sandín. Ayuntamiento de Don Benito (Badajoz). Retirado en 12-5-61.

Sargento de Infantería don Francisco Puertas Puertas. Reemplazo Voluntario en Cañizal (Zamora). Retirado en 9-5-61.

Sargento de Infantería don Honorio Sotelo Campos. Administración de Correos de Mahón (Baleares). Retirado en 10 de mayo de 1961.

Sargento de Infantería don Pio Diego Miano. Servicios Hidráulicos del Norte de España (Oviedo). Retirado en 12-5-61.