

2. El funcionario que se designe para Jefe de dicha Sección tendrá, a todos los efectos, la consideración de Jefe de Sección del Servicio de Organización y Métodos de la Secretaría General Técnica.

Lo digo a VV. II. para conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 2 de abril de 1962.

NAVARRO

Ilmos. Sres. Subsecretarios de Hacienda y del Tesoro y Gastos Públicos.

ORDEN de 2 de abril de 1962 por la que se crea en la Delegación de Hacienda de Madrid una dependencia denominada Servicio Provincial de Información para la Gestión e Investigación de los Tributos.

Ilustrísimo señor:

La experiencia adquirida durante el tiempo de funcionamiento del Servicio Central de Información para la Gestión e Investigación de los Tributos que, superada la etapa experimental, ha entrado ya en fase de pleno y normal desarrollo, así como la que se deriva de la labor que realizan los colaboradores que, por vía de ensayo, fueron designados con carácter transitorio en todas las Delegaciones y Subdelegaciones de Hacienda, por Orden ministerial de fecha 3 de mayo de 1960, llevan a la conclusión de que ha llegado el momento de iniciar en la Administración provincial la aplicación de los mismos principios que inspiraron y determinaron la creación, en 1958, del Servicio Central aludido.

Con esta medida, los respectivos Servicios provinciales, sometidos directamente al Servicio Central de Información a través, tan sólo, de la autoridad de los Delegados y Subdelegados de Hacienda, quedarán concentrados en oficinas independientes, que tendrán la debida homogeneidad y unidad de acción, la indispensable dedicación exclusiva producida por su alejamiento de toda gestión tributaria y que, asimismo, harán posible que se les incorpore el Registro Provincial de Rentas y Patrimonios, todavía adscrito a las Secciones de Contribución sobre la Renta.

La prudencia aconseja no establecer estas oficinas simultáneamente en todas las Delegaciones y Subdelegaciones de Hacienda, ya que ni en todas se siente en idéntico grado su necesidad, ni de momento se dispone de suficientes elementos personales y materiales que permitan, sin quebranto de otros Servicios, su inmediata instalación y organización. Por ello parece aconsejable iniciar la creación de estas oficinas tan sólo en Madrid, donde, siendo la necesidad más sentida y más complejos los problemas que plantea su funcionamiento, permitirá acumular más experiencia para más adelante generalizar la instalación en el resto de las Delegaciones y Subdelegaciones de Hacienda.

En su virtud, este Ministerio, haciendo uso de las autorizaciones que le confieren el artículo 11 del Decreto de 10 de mayo de 1957 y el 120 y la disposición final c) de la Ley de 26 de diciembre de 1957, ha dispuesto lo siguiente:

Primero. Se crea en la Delegación de Hacienda de Madrid una dependencia denominada Servicio Provincial de Información para la Gestión e Investigación de los Tributos, abreviadamente «Servicio Provincial de Información», en la que quedará integrado el Registro de Rentas y Patrimonios.

Segundo. El Servicio Provincial de Información de la Delegación de Hacienda de Madrid tendrá a su cargo los servicios relativos al Registro de Rentas y Patrimonios, la información interior y exterior, mediante la concentración de datos y antecedentes que coadyuven y faciliten la gestión tributaria, la divulgación de toda clase de publicaciones editadas con dicha finalidad y el funcionamiento de la oficina de información al público.

Se atenderá con el personal de los Cuerpos General de Administración de la Hacienda Pública y Auxiliar del Registro de Rentas y Patrimonios que al efecto se designe. Al propio tiempo se transferirá a esta dependencia todo el mobiliario, material de oficinas y documentación existente en la Sección de Contribución sobre la Renta y que corresponda al Registro de Rentas y Patrimonios.

Tercero. La Jefatura del Servicio Provincial de Información de la Delegación de Hacienda de Madrid será desempeñada por un funcionario perteneciente a la Escala Técnica del Cuerpo General de Administración de la Hacienda Pública que tenga, por lo menos, categoría de Jefe de Negociado.

Cuarto. El Servicio Central de Información dotará, con cargo a los créditos presupuestados para su funcionamiento, a la repetida dependencia del mobiliario y material de oficinas que se considere preciso para su normal y eficaz funcionamiento y arbi-

trará, en su caso, los recursos necesarios para la retribución al personal mediante primas de incentivo.

Quinto. Se autoriza al Servicio Central de Información para: 1) que reseñe con todo detalle las funciones dentro de la competencia atribuida en el número segundo de esta Orden que corresponden al Servicio Provincial de Madrid; 2) en su caso, extender al personal adscrito a dicha dependencia el régimen de retribución por incentivo, actualmente en vigor en las oficinas centrales del mismo; 3) cursar cuantas instrucciones considere precisas para el más eficaz y exacto cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 2 de abril de 1962.

NAVARRO

Ilmo. Sr. Subsecretario de Hacienda.

CORRECCIÓN de erratas de la Orden de 31 de enero de 1962 por la que se aprueba la rectificación del cupo del concierto económico con la Diputación Foral de Alava para el quinquenio 1962 a 1966.

Habiéndose padecido error en la transcripción de la misma, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de fecha 28 de febrero de 1962, a continuación se rectifica como sigue:

Página 2920, párrafo segundo, donde dice: «... quincenal», debe decir: «quinquenal».

Página 2920, párrafo segundo, donde dice: «presupuestas», debe decir: «presupuestadas».

Página 2920, primer cuadro, donde dice: «radiodifusión», debe decir: «radioaudición».

Página 2920, primer cuadro, donde dice: «capítulo segundo, concepto séptimo», debe decir: «capítulo segundo, artículo primero, grupo séptimo, concepto séptimo».

Página 2920, segundo cuadro, donde dice: «72.000 pesetas», debe decir: «—72.000».

Página 2921, párrafo segundo después del primer cuadro, donde dice: «de que procediese», debe decir: «de que se procediese».

Página 2921, segundo cuadro, donde dice: «rentas del capital», debe decir: «rentas capital».

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 2 de abril de 1962 por la que se dictan las normas que regularán la exportación del albaricque fresco.

Ilustrísimo señor:

Se ha juzgado conveniente que nuevas normas de exportación de albaricque fresco, acomodadas a las europeas del Protocolo de Ginebra de 1958, sustituyan a las normas dictadas por Orden ministerial de 27 de abril de 1961.

El estudio de las nuevas normas se ordenó a una Ponencia de este Ministerio, que, presidida por el Director general de Expansión Comercial, recabó opiniones y sugerencias de todos los sectores interesados en la exportación de albaricque fresco y, por supuesto, del Ministerio de Agricultura y del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. Efectuadas las consultas y oídas las sugerencias formuladas, la Ponencia ha presentado una propuesta de normas, a la que este Ministerio ha dado su conformidad.

En consecuencia, este Ministerio ha tenido a bien disponer que la exportación de albaricque fresco se regule por las siguientes

N O R M A S

I.—Definición y variedades comerciales

La presente Orden señala las reglas de exportación del fruto fresco de albaricque (*Prunus armeniaca* L.), así como las normas de su comercialización y transporte.

1. Se autorizan para la exportación las variedades correspondientes a las siguientes denominaciones:

Aleandrino, Arrogante, Búlida, Canino, Colorado, Galtarocha, Giletano, Mauricio, Moniquí, Pavío, Pitadulce y Real Fino.

2. La exportación de las variedades diferentes a las mencionadas podrá efectuarse, pero las correspondientes denominaciones no podrán figurar en los envases.

3. Se faculta a la Delegación Regional de Comercio de Murcia para que, a propuesta de la Comisión Consultiva para la exportación de albaricoque fresco, y previo el informe técnico del S. O. I. V. R. E., pueda autorizar con carácter general nuevas denominaciones de variedades comerciales.

II.—Iniciación de las exportaciones

El comienzo de la campaña exportadora lo señalará y hará público la Delegación Regional de Comercio de Murcia, que tendrá en cuenta los informes técnicos acreditativos de la existencia de fruto exportable y la opinión de la Comisión Consultiva para la exportación de albaricoque fresco.

Iniciada la campaña de exportación, sólo por circunstancias especiales podrá suspenderse temporalmente o licitarse por cantidades y tamaños, y ello a virtud de decisión de la Dirección General de Comercio Exterior.

III.—Características de calidad

1. Generalidades.

La presente norma establece las condiciones que deberán reunir los albaricoques que se destinen a la exportación para su consumo en fresco.

2. Características mínimas:

a) Los frutos deben ser:

Enteros.

Sanos.

Limpios y sin residuos de productos de tratamiento.

Desprovistos de humedad exterior anormal.

Desprovistos de olor o de sabor extraños.

Exentos de lesiones, heridas y deformaciones que puedan afectar a su conservación, comestibilidad y buen aspecto.

b) El color mínimo del fruto para exportación será verde amarillento, propio del viraje (cuando «blanquea» en toda su superficie), salvo para la fruta presentada a inspección al principio de la campaña, a la que se le exigirá que manifieste la aparición del color típico de su variedad.

No se permitirá la exportación de partidas que contengan frutos de color verde o excesivamente maduros.

El estado de madurez debe ser tal que permita a los frutos soportar el transporte con buena entrega.

No obstante, con relación a la resistencia del fruto, el S. O. I. V. R. E. estimará la textura de la pulpa, pudiendo permitir la presencia de restos de tonos verdosos exclusivamente en aquellas variedades cuya maduración se produce de dentro a fuera.

c) Los frutos deben haber sido cogidos a mano cuidadosamente y haber alcanzado el desarrollo suficiente, respondiendo a las exigencias comerciales del país de destino.

d) El calibre mínimo del albaricoque exportable, según se define en el artículo IV, será el correspondiente al tamaño 2s, salvo en la fase inicial de campaña, en que se exigirá el 3s.

IV.—Clasificación

1. Categorías comerciales.

Las categorías comerciales que se establecen por estimación de los factores de tamaño, color, uniformidad, presencia de defectos tolerables y exigencias de confección, son las siguientes:

a) Categoría «Extra».

b) Categoría «I».

c) Categoría «II».

Para la clasificación del fruto se sigue la siguiente:

2. Estimación de factores.

A) Calibre.

Vendrá dado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Y se establece la escala de clasificación que se incluye a continuación:

Diámetro	Denominación del tamaño	Referencia de marcado
Desde 30 mm.	2s	30/35 mm.
Desde 35 mm.	3s	35/40 mm.
Desde 40 mm.	4s	40/43 mm.
Desde 43 mm.	5s	43/46 mm.
Desde 46 mm.	6s	46/49 mm.
Desde 49 mm.	7s	49 mm.

La tolerancia para la estimación de este factor se establecerá en porcentaje del número o del peso de frutos que, estando descalibrados, pertenecen, sin embargo, a los tamaños inmediatos (superior o inferior).

Por debajo del tamaño 2s (calibre 30 mm.), el albaricoque no se considera exportable.

B) Color-homogeneidad.

A los efectos de clasificación se harán las estimaciones por tres grados de color, correspondientes en cada variedad a sus progresivos estados de madurez:

a) Verde amarillento, propio del viraje.

b) «En color». Se entiende por fruta «en color» la que, habiendo superado el verde amarillento del viraje, no haya alcanzado el típico de la variedad una vez madura.

c) El típico de la variedad.

La tolerancia de este factor hará referencia al porcentaje de frutos en grado de color inmediato que alteran el aspecto homogéneo del contenido de un envase.

C) Defectos.

Siempre que no afecten sensiblemente a la presentación del fruto, se consideran defectos de epidermis tolerables los siguientes: lesiones o grietas cicatrizadas, rozaduras, manchas, quemaduras, huellas de ataques criptogámicos (roñas, royas), y se clasifican en dos grados a los efectos de estimación de sus tolerancias en las distintas categorías:

Aspecto del defecto	Primer grado	Segundo grado
Cuando tienen apreciación lineal o forma alargada, y su longitud no excede de	1 cm.	2 cm.
Cuando la apreciación debe ser en extensión y superficie no excede de	1/2 cm²	1 cm²

Las tolerancias se establecen en porcentajes de frutos afectados.

D) Confección.

La colocación de la fruta en los envases se hará de una de las siguientes formas, posteriormente definidas en el apartado «acondicionamiento».

Empaquetada.

Encarada.

A granel.

3. Determinación de categorías comerciales.

Categoría «Extra».—Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma y desarrollo típicos de la variedad declarada, teniendo en cuenta su

zona de producción. Su grado de color mínimo será «en color» con aspecto homogéneo.

Estarán exentos de todo defecto, siendo su tamaño mínimo el 5s, y su presentación se hará en confección empaquetada o encaráda.

Categoría «I».—Los frutos acogidos a esta categoría deberán ser de buena calidad y color uniforme «en viraje». Presentarán las características típicas de la variedad, habida cuenta de la zona productora. La pulpa estará libre de daño de cualquier clase.

No obstante, podrán admitirse pequeñas deformaciones y faltas de coloración, y algún ligero defecto de primer grado en la piel.

El tamaño mínimo de los frutos será el 4s, y la confección cualquiera de las tres.

Categoría «II».—Esta categoría admite todos los frutos comercializables que, no pudiendo clasificarse en las categorías superiores, reúnan las exigencias de características mínimas especificadas en la presente norma.

Pequeñas deformaciones y faltas de coloración, así como defectos de segundo grado en la piel, resultan admisibles en tanto que no perjudiquen ni al aspecto general ni a la conservación de la fruta.

El color mínimo de los frutos será el de «viraje». Y la confección cualquiera de las tres formas establecidas.

V.—Tolerancias

En categoría «Extra»: 5 % para frutos en número o peso do y homogeneidad de color, con las limitaciones que a continuación se establecen:

1) Tolerancias de calidad

En categoría «Extra»: 5 % para frutos en número o peso que no alcanzando las características establecidas para la categoría cumplan, no obstante, con las exigencias de la inmediata inferior (categoría «I»)

En categoría «I»: 10 % de tolerancia en número o peso para frutos que no alcancen las características establecidas para su categoría, pero que cumplan las exigencias de la «II».

En categoría «II»: 10 %, en número de peso para frutos que, aun no alcanzando las características mínimas, sean aptos para el consumo.

2) Tolerancias de calibrado:

Para todas las categorías: 10 % en número o peso de los frutos de cada bulto. Podrán discrepar del tamaño declarado siempre que pertenezcan a los inmediatos. En todo caso, cuando se trate del tamaño 7s, la discrepancia de calibre no será mayor de 10 mm., si se refiere al diámetro, o de 3 cm., si la comparación se hace por perímetros ecuatoriales

3) Tolerancias de color:

Para las tolerancias de uniformidad (homogeneidad) de color, se establece el 5 % de frutos de grado inmediato.

4) Acumulación de tolerancias:

En todo caso la acumulación de tolerancias de calidad y calibrado no podrá exceder en total del

10 % para la categoría «Extra».

15 % para las categorías «I» y «II»

CUADRO RESUMEN DE CLASIFICACION Y TOLERANCIAS

Concepto (1)	Categoría «Extra»	Categoría I	Categoría II
Tamaño	5s. Tolerancia, 10 %	4s. Tolerancia, 10 %	2s. Tolerancia, 10 %
Color	«En color uniforme». Tolerancia, 5 %	«En viraje» uniforme. Tolerancia, 5 %	«En viraje».
Defectos de epidermis:			
De primer grado	Exenta. Tolerancia, 5 % ...	Admitidos	Admitidos.
De segundo grado	Exenta. Tolerancia 1/2 %.	Exenta Tolerancia, 10 %.	Admitidos.
Mayores	Exenta	Exenta. Tolerancia, 1 % ...	Exenta. Tolerancia, 10 %.
Confección	Encaráda	Sin determinar	Sin determinar.
Tolerancia de calidad	5 %	10 %	10 %
Acumulación de tolerancias	10 %	15 %	15 %

(1) Las especificaciones dadas en este cuadro a los distintos factores de clasificación son exigencias mínimas—Los tantos por ciento se refieren siempre a tolerancias y son valores máximos.

VI.—Envase, homogeneidad y acondicionamiento

1.—Envase.

Se autorizan exclusivamente los envases siguientes:
Para vía terrestre:

a) Bandeja de madera para los 10 kilogramos de peso neto.

Exteriores sin tapa 510 × 342 × 114,5

Los tacos aumentarán 25 mm.

Interiores 494 × 330 × 105a

Despiece:

Laterales: Dos piezas de 510 × 105 × 6
 Testeros: Dos piezas de 330 × 105 × 8
 Tacos triangulares: Cuatro piezas de 130 × 30 × 30
 Fondos: Cuatro piezas de 510 × 75 × 4

Medidas
en milímetros

Listones de fondos:

Dos piezas de 335 × 50 × 5,5

(Despuntadas a medida de los tacos para su ajuste.)

Fondos: Dos piezas de 33,5 × 30 × 5,5

Tapa facultativa: Tres piezas de 510 × 30 × 3

Tapa facultativa: Tres piezas de 230 × 30 × 3

b) Bandeja de madera para cinco kilos de peso neto:

Exteriores, sin tapa 390 × 290 × 94,5

Los tacos aumentarán 25 mm.

Interiores 374 × 280 × 85

Despiece:

Laterales: Dos piezas de 390 × 85 × 5

Testeros: Dos piezas de 285 × 85 × 8

	Medidas en milímetros		
Tacos triangulares: Cuatro piezas de	110	30	30
Fondos: Dos piezas de	390	80	4
Fondos: Dos piezas de	390	45	4
Listones de fondos:			
Dos piezas de	285	50	5,5
(Despuntadas para ajuste de la sección triangular de los tacos.)			
Listones de fondos: Una pieza de	285	30	5,5
Tapa facultativa: Dos piezas de	390	60	3
Despuntadas para los tacos.			
Tapa facultativa: Tres piezas	390	25	3
Tapa facultativa: Dos piezas	235	30	3
Tapa facultativa: Una pieza	290	30	3

Se autorizan igualmente las bandejas reseñadas anteriormente, provistas de listoncillos, que unen los tacos triangulares en la posición de los testeros, para encajar con los de la parte inferior de otro envase en la formación de pilas.

Se autoriza el empleo de bandejas de cartón con las mismas dimensiones interiores fijadas anteriormente.

Para vía marítima y terrestre:

a) Jaula de madera para 10 kilogramos netos con forma prismática rectangular.

	Medidas en milímetros		
Exteriores	480	231	196
Interiores (descartado espesor tablillas) ...	452	209	180

Despiece:

Cuatro largueros de costados	480	30	8
Dos tablillas de costados	180	130	3
Ocho tablillas de costados	180	58	3
Seis listones de tapa y fondo	480	30	5
Diez tablillas de tapa y fondo	230	85	3
Cuatro largueros de testeros	215	30	11
Seis tablillas de testeros de	180	63	3

b) Jaula de madera prismática rectangular, también para 5 kilogramos netos, modelo bajo.

Exteriores	400	266	124
Interiores	389	244	105

Despiece:

Dos testeros	250	105	5,5
Cuatro largueros de guarderas	400	20	8
Diez tablillas de guarderas	105	50	3
O cuatro de	105	55	3
O dos de	105	185	3
Tres listones de tapa	400	25	4
Tres listones de fondo	400	25	9
Doce tablillas de tapa de	266	25	3
Cuatro triangulares	105	25	25

A petición del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas, previo informe del S. O. I. V. R. E. y de la Comisión Consultiva del albaricoque fresco, la Delegación Regional de Comercio en Murcia podrá autorizar, a título de ensayo, cualquier tipo de envase que se presente, así como las modificaciones que estime oportunas respecto a los envases autorizados.

c) Alternativa preferida en algunos mercados para el modelo b) de jaula de cinco kilos.

	Medidas en milímetros		
Exteriores	390	205	146
Interiores	364	184	130

Despiece:

Cuatro largueros de costados	390	25	7,5
Diez tablillas laterales	50	130	3

	Medidas en milímetros		
Seis tablillas testeros	52	130	3
Seis listones de tapa y fondo	390	25	5
Cuatro tablillas de tapa	200	83	3
Seis tablillas de fondo	200	53	3
Cuatro largueros de testeros	190	25	10
Capacidad	8,850 dm ³		

2.—Homogeneidad.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y no incluir sino fruto de la misma variedad, calidad y calibre. Queda prohibido el marcar las distintas variedades comerciales en una o más partidas.

Las expediciones se presentarán separadas por lotes de igual grado de madurez claramente identificables.

3.—Acondicionamiento.

a) Confección.—Según se dijo, la colocación de la fruta en los envases puede ser: empaquetada, encarada o a granel.

Es «empaquetada» cuando en los envases se dispone la fruta por tongadas o en capas separadas y perfectamente ordenadas.

Es «encarada» cuando solamente se ordena el plano superior. Cuando no se confecciona en las condiciones anteriores, se entiende «a granel».

b) Protecciones.—La fruta irá aislada del envase desde embarque, pudiendo utilizarse papel o cualquier otra materia adecuada.

El papel en contacto con la fruta será blanco o de un solo color indeleble y sin impresión alguna. Deberá ser nuevo y garantizar la conservación por el fruto de sus condiciones de comestibilidad y presentación. Igual garantía deberán proporcionar los restantes materiales utilizados. La fruta empaquetada deberá aislarse con el papel de testeros y laterales; y con almohadillas, del fondo y de la tapa.

En la confección encarada se utilizara además almohadilla bajo la tongada superior.

Cuando el albaricoque se presente en bandejas abiertas, se le protegerá con una cubierta de papel sujeta con gomas, que solamente podrá ir impresa en la cara exterior.

VII.—Mercado de envases

Cada bulto debe llevar en su parte exterior, con carácter legible e indeleble, lo siguiente:

a) Identificación del exportador: Número del Registro de Exportadores.

b) Naturaleza del producto: Expresada por la palabra «albaricoque» y la denominación de la variedad, que se declarará obligatoriamente en las categorías «Extra» e «I», siendo potestativo hacerlo cuando se trate de la categoría «II», pero siempre se especificará por las palabras autorizadas en el capítulo I de esta norma.

c) Origen del producto: Se hará constar la procedencia española con las formas habituales de «Importado de España» o «Producido en España».

d) Características comerciales:

1.—Categoría: Se declarará del siguiente modo:

«Extra».

«Categoría Primera» o «I».

«Categoría Segunda» o «II».

2.—Calibre: Quedará indicado por la referencia del diámetro de la fruta y por uno de los números del 2 al 7 seguido de la letra «s», según se establece para cada tamaño en el capítulo IV, referente a la clasificación.

3.—Peso neto: Además de las indicaciones precedentes, cuyo marcaje resulta obligatorio, podrá especificarse la región de origen o la localidad; utilizarse el nombre comercial de la firma exportadora y usarse marcas registradas o cualquier otro signo, siempre que no contradigan las anteriores prescripciones o induzcan a confusión en cuanto a la naturaleza, tamaño, clasificación o procedencia de la fruta contenida en el envase.

Las inscripciones obligatorias se harán constar en forma visible, con caracteres no menores de dos centímetros de altura, en idioma español o en el del país de destino.

Las referencias de naturaleza y categoría del producto figurarán en un mismo testero lateral o tapa.

e) 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 hortícolas y derivados, podrá acogerse a ella la exportación de albaricoque fresco.

1. Se adopta la palabra «Spania» como denominación de la contramarca que ampara al albaricoque.

2. Para poder acogerse a la contramarca será preciso que la partida alcance el grado de clasificación «extra» o «selecta».

3. Sobre cada envase, o en la etiqueta, deberá colocarse el distintivo de la contramarca.

VIII.—Transporte

El exportador podrá elegir libremente el medio de transporte que estime conveniente, siempre que se ajuste a las exigencias técnicas establecidas a continuación.

Corresponde al S. O. I. V. R. E. la inspección de los medios de transporte, pudiendo rechazar aquellas unidades que no reúnan las condiciones adecuadas.

a) Marítimo.—Los embarques realizados en puertos de la zona mediterránea o suratlántica deberán efectuarse exclusivamente en buques que dispongan de instalación frigorífica, con amplia capacidad de renovación de aire, que mantendrán en funcionamiento durante la carga. Estos buques irán dotados de higrómetros y termógrafos registradores.

La temperatura máxima de la bodega no deberá exceder durante el viaje de cuatro grados centígrados, que deberá alcanzarse antes de las veinticuatro horas de la salida del puerto. La mínima no deberá ser inferior a 0,5 grados centígrados, no debiendo presentarse durante el viaje oscilaciones de amplitud superior a dos grados.

La humedad relativa se fijará entre el 85 y el 90 por 100.

Los compartimientos frigoríficos no deberán ser abiertos para nueva carga después de la salida del barco. A este fin el S. O. I. V. R. E. los precintará debidamente.

Las exportaciones desde puertos del Norte podrán efectuarse en barcos sin instalación frigorífica, siempre que dispongan de dispositivos de ventilación forzada.

La carga de fruta en estos buques se hará preferentemente en los entrepuentes o en bodega sin pasar la altura de ocho planos, y dejando la debida distancia a los mamparos calientes. No se permitirá la estiba inmediata a otras mercancías que por su naturaleza pudieran perjudicarla.

Los buques saldrán directamente para su destino, sin escalas, y no se autorizará el despacho de los mismos sin que el certificado de carga y estiba, expedido por el S. O. I. V. R. E., haya sido visado por la Comandancia de Marina.

b) Ferroviario.—Los vagones deberán estar limpios y sin malos olores. Dispondrán de persianas o medios de aireación que garanticen la perfecta ventilación de la fruta. Los vagones de «techo malo» no serán utilizados.

Vagones frigoríficos.—El transportista podrá exigir que la fruta que se cargue en régimen frigorífico no se presente excesivamente caliente, para lo cual fijará las horas convenientes de carga de acuerdo con el S. O. I. V. R. E. También podrá dar preferencia a la fruta que se presente prerrefrigerada, entendiéndose por tal aquella cuya temperatura interior no alcance los 13 grados centígrados.

Los envases para este tipo de transporte se acondicionarán procurando la máxima aireación de la fruta, recomendándose las bandejas sin tapa.

El S. O. I. V. R. E. podrá autorizar que la fruta empacutada o encarada lleve papeles de separación perforados y que se aligeren o supriman las almohadillas de protección.

A fin de asegurar la refrigeración adecuada para la buena entrega de la fruta, los vagones frigoríficos deberán llevar suficiente hielo o mezcla frigorífica, cargándose totalmente los depósitos a la salida y rellenándose cuantas veces sea preciso a lo largo del recorrido.

La fruta transportada en vagón frigorífico será inspeccionada en origen.

c) Carretera.—Los camiones deberán estar provistos de cerchas que sostengan el toldo, dejando espacio libre para una buena ventilación.

Los envases quedarán inmovilizados mediante cuñas y listones.

d) Containers.—Tanto para vía marítima como terrestre podrán utilizarse containers de refrigeración autónoma, proporcionada a su capacidad. Quedando permitida su colocación sobre cubierta en barcos sin ninguna otra exigencia especial.

IX.—Inspección

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

2. La inspección del S. O. I. V. R. E., en origen, se efectuará en cuantas estaciones ferroviarias sea posible, dentro de las disponibilidades de dicho servicio.

3. La mercancía inspeccionada en origen no será objeto de revisión en frontera, salvo cuando llegue a ésta después de sesenta horas de haber sido autorizada o interese conocer su estado para propia información del servicio.

4. El S. O. I. V. R. E. podrá, además, realizar inspecciones en los almacenes, con objeto de comprobar si la confección para la exportación se realiza debidamente y orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de confección y comercialización.

Este servicio se realizará con carácter gratuito.

5. La inspección en almacén no eximirá de la preceptiva en origen, puerto o frontera.

6. 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, agente, 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, previo informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, propondrá la resolución pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, que resolverá en última instancia.

X.—Funciones específicas de la Delegación Regional de Comercio de Murcia

La Delegación Regional de Comercio de Murcia será la centralizadora del control estadístico de las exportaciones de albaricoque fresco, de acuerdo con la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y la disposición reglamentaria de la Dirección General de Comercio Exterior, de fecha 21 de febrero de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 17 de marzo de 1962).

En dicha Delegación radicará la Comisión Consultiva para la exportación de este fruto, a la que concurrirán representantes de las restantes zonas productoras y exportadoras.

La Delegación, oída dicha Comisión, propondrá a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos del reembolso neto por exportador y mercados de cada campaña.

Asimismo deberá informar a la Superioridad sobre los problemas que se presenten por la aplicación de la presente Orden.

Al final de la campaña redactará memoria-resumen de la misma con la clasificación comercial de las firmas exportadoras de albaricoque fresco, según el coeficiente establecido a este respecto, para lo cual el I. E. M. E. facilitará a dicha Delegación los datos de reembolso reales correspondientes a cada exportador producto de la exportación de albaricoque fresco.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición, en cualquiera de los extremos reglamentarios, deberán hacerse por el exportador a través del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas cerca de la Delegación Regional de Comercio.

Dicha Delegación, previo informe de la Comisión Consultiva para la exportación del albaricoque fresco y en su caso del S. O. I. V. R. E., elevará a la Superioridad los oportunos informes y propuestas.

XI.—Cláusula derogatoria

Queda derogada y sustituida por la presente la Orden ministerial de 27 de abril de 1961.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 2 de abril de 1962.

ULLASTRES

Ilmo. Sr. Subsecretario de este Departamento.