

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 31 de julio de 1962 por la que se dictan normas regulando la exportación de los derivados de agríos.

Ilustrísimos señores:

Por Orden de este Departamento de 16 de mayo de 1961 se dictaron normas para la exportación de conservas de frutas, hortalizas y derivados de agríos. La aplicación de la referida Orden ha revelado, en lo que se refiere a las exportaciones de derivados de agríos, la necesidad de introducir algunas modificaciones, pero, al mismo tiempo, se pone de relieve la conveniencia de que los derivados de agríos gocen de una regulación específica que separe dichos productos de los demás regulados en la Orden ministerial mencionada.

El estudio oportuno de dicha regulación ha sido confiado a una Ponencia ministerial, presidida por el señor Director general de Expansión Comercial, cuya labor se ha podido desarrollar después de una amplia consulta con los sectores industriales y comerciales interesados y, por supuesto, con el Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas. Finalizado su trabajo, la Ponencia ministerial ha elevado una propuesta a la que este Ministerio ha dado su conformidad.

En su virtud, se dictan para la exportación de derivados de agríos las siguientes normas:

Norma I. Objeto

Señala la presente Orden las normas de comercialización y condiciones que, a efectos de exportación, deben reunir los derivados de agríos, entendiéndose bajo esta denominación los diferentes productos obtenidos industrialmente de los frutos cítricos frescos.

Norma II. Derivados de agríos

Se clasifican y definen, a efectos de exportación, de la siguiente forma:

A) Zumos

A)-1- Zumos naturales

A)-1-1- 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, correspondiente 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, podrá conservar el tamaño y forma natural de las vesículas interiores.

Los zumos naturales podrán conservarse por congelación, pasteurización o agentes conservadores.

A)-1-2- 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, zinc y antimonio en cantidades superiores a las permitidas por la legislación española. No podrá 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 100 de SO₂), 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 sus porcentajes 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.

A)-1-3- 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.

A)-1-3-1- Índice de madurez. El índice o relación de madurez se estimará por el cociente de dividir el extracto soluble por el contenido de ácido cítrico anhídrido 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, 5/1.

A)-1-3-2 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.

A)-1-3-3 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 categoría «Extra». Para la categoría «1» podrá tener un contenido de 0,5 centímetros cúbicos.

A)-1-3-4 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 los 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 sobrenadando elementos extraños.

El cumplimiento de las condiciones indicadas y la ausencia de defectos servirán para calificar el zumo en la categoría «Extra». La superación del porcentaje de pulpa, mayor tamaño o anomalía en la sedimentación darán calificación de categoría «1» siempre que estos defectos no se manifiesten sino muy moderadamente.

A)-1-3-5 Color. Cuando posea el típico y brillante que corresponde a un zumo recién extraído se entenderá que el producto tiene la clasificación de «Extra». La existencia de ligero pardeamiento, caramelización u otros defectos similares, como la decoloración excesiva, producirá su clasificación en la categoría «1».

A)-1-3-6 Aroma y sabor. Un aroma fino y sabor característico del zumo natural recién extraído determinarán la calificación de categoría «Extra». El aroma o terpeno u oxidación, ligero sabor a cocido u otros defectos similares supondrán su inclusión en la categoría «1».

A)-2- Zumos concentrados

Se definen como zumos concentrados los resultantes de extraer mediante vacío o baja temperatura o congelación parte del agua en los zumos naturales.

Lo consignado en el apartado A)-1- para las características de los zumos naturales será de aplicación a los concentrados, teniendo en cuenta en cada caso 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 frutos cítricos figura en el anexo número 1.

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

Naranja, de 0,095 a 0,188 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 de los zumos concentrados de frutos cítricos no podrá ser inferior a 0,033 miligramos por gramo y grado Brix.

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

La viscosidad y su defecto de floculación 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 éstos podrán usarse los mismos que para los zumos y en proporciones idénticas.

A)-3- Zumos azucarados

Nectares. 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.

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 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.

A) 4- Zumos compuestos o combinados

Son 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, sean o no azucarados.

A) 5- Zumos clarificados

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 atenderán a sus características y exigencias para cada clase a los tipos de zumos reseñados anteriormente.

A) 6- Zumos y concentrados aromatizados

Son el resultado de adicionar la esencia del fruto, de forma estable, a sus zumos y concentrados. Cumplirán las normas fijadas para zumos y concentrados naturales, excepto el límite señalado de contenido de esencia.

Las características serán las mismas de los zumos naturales y concentrados, con excepción del límite señalado al contenido en esencia, el cual vendrá modificado por la cantidad de esencia adicionada.

A) 7- Zumos reconstituidos

Son los obtenidos por la adición de agua extraída en el proceso de concentración.

Características de los zumos reconstituidos. El zumo concentrado reducido, 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:

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

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 tener en cuenta que en los concentrados conservados con SO₂ o sulfitos el sabor se probará después de eliminar el conservador mediante el CO₂

B) NARANJA AL ZUMO, NATURAL O CONCENTRADO

Es el producto obtenido con la totalidad de la fruta, excepto las semillas. El concentrado se obtiene mediante la sustitución del zumo natural por un concentrado de grado Brix superior al natural.

C) 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.

D) BEBIDAS

Se entenderá por bebidas de zumos de agrios 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 al 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, cualquier parte del envase la indicación de «Naturales», debiendo constar por contraposición la palabra «Imitación» o «Artificial».

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 carbónicos, cuando sean gaseadas con anhídrido carbónico.

E) 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.* Se definen como 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 el azúcar. El contenido de sólidos totales será igual o superior al 60 por 100.

F) ESENCIAS

Se entienden por tales los aceites esenciales extraídos por medios físicos de las cavidades del epicarpio de los frutos cítricos.

F.1. *Esencias naturales.* Son las que proceden directamente de los frutos cítricos en su primer proceso de extracción. Estarán constituidas por una mezcla de terpenos, limoneno, como componente fundamental, y otros compuestos de mayor grado de oxidación, típicamente oloroso, en muy inferior proporción.

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

Para la clasificación de las esencias se determinará 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 caliente.

F.2. *Esencias concentradas. «Desterpenadas».*—Son aquellas esencias naturales a las que por un procedimiento físico se les 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.

F.3. *Esencias solubles.*—Son soluciones alcohólicas limpias y transparentes de las esencias naturales.

G) CORTEZAS

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

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

G.1. *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 80 por 100.

G.2. *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 por que se alcance un punto de azúcar más elevado, se distinguirán diversos tipos: en almibar, confitadas, escharchadas, etc.

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

G.3. *«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.

H) PULPAS

H.1. *Pulpas frescas*.—Son preparacos destinados a la fabricación de mermeladas. Se obtienen del fruto entero y constituyen un caldo tamizado del endocarpio, eliminando las semillas, al que se puede agregar corteza en cintas o fideos. Se admite la adición de agua para mantener su fluidez.

H.2. *Pulpas desecadas*.—Se entienden por tales las que proceden de pulpas naturales, cuyo contenido en agua no rebasa el 10 por 100, y se conserven estables por sí mismas.

I) De acuerdo con las necesidades de los mercados de consumo, y oída la Comisión consultiva a que se refiere la norma XII, el Presidente de la misma podrá autorizar por vía de ensayo, la exportación de otros productos derivados de agrícos, no incluidos en la relación anterior.

Norma III. Procedimiento para la conservación

A y B) *De zumos*. Congelación de zumos naturales o concentrados.—Estos zumos se mantendrán a una temperatura no superior a 5 grados centígrados. No se observará en los mismos indicios 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 ácido benzoico, fórmico y sórbico. La pasteurización podrá complementarse con la adición de conservadores.

A los zumos congelados no se les añadirán 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 grados y conservados a temperaturas inferiores a cinco grados.

C) *De jarabes*.—Estos jarabes podrán conservarse por pasteurización o por adición de agentes químicos. Con respecto a estos últimos y sus porcentajes se observa lo indicado para zumos y concentrados.

D) *De bebidas*.—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.

Norma IV. Categorías comerciales

1. *Jugos de frutas*.—Los jugos de frutas cítricas en sus diferentes tipos podrán ser clasificados en las dos categorías siguientes:

Categoría «Extra»: Jugos carentes de defectos.

Categoría «I»: Jugos con defectos que pueden ser apreciados, pero no claramente distinguidos.

Las categorías comerciales quedan definidas, en cuanto a características, defectos, clases de agrícos y métodos de obtención, en los términos de los cuadros anejos 2, 3 y 4.

2. Cortezas

Categoría «Extra»: Tanto las de naranja como las de limón, mandarina y otras se caracterizan por provenir de frutos escogidos, sin taras en la piel ni «negreta», conteniendo la menor cantidad posible de parte de mesocarpio, presentándose las secas en balas prensadas y las frescas en barriles.

Categoría «I»: De las mismas características citadas anteriormente para la categoría «Extra», admitiéndose que los frutos de los cuales provienen no sean seleccionados, pudiendo tener manchas en la piel y «negreta».

Norma V

1. Se considerará como defecto en los jugos la presencia de restos de semilla, trozos de corteza (epicarpio y mesocarpio), principios de coagulación, enturbiamiento, caramelización y otros similares.

2. Para los concentrados se determinarán los defectos reconstruyéndolos aproximadamente a 12 grados Brix.

Norma VI. Envases

a) Se autorizan los siguientes tipos de envase:

A.2) Diámetro interior (IP), 83,7 mm.

Altura envase cerrado, 115 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 87 mm.

Capacidad por mm. de altura, 5,5 cm.³

Capacidad total máxima, 580 cm.³

A.10) Diámetro exterior (IP), 153 mm.

Altura envase cerrado, 177 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 156 mm.

Capacidad por milímetro de altura, 18,4 cm.³

Capacidad total máxima, 3.100 cm.³

A.10-R) Diámetro interior (IP), 153,55 mm.

Altura envase cerrado, 136,60 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 156 mm.

Capacidad por mm. de altura, 18,40 cm.³

Capacidad total máxima, 2.440 cm.³

Seis onzas fluidas:

Diámetro interior (IP), 55 mm.

Altura envase cerrado, 90 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 57 mm.

Capacidad por mm. de altura, 2,4 cm.³

Capacidad total, 185 cm.³

Veinte onzas:

Diámetro interior (IP), 83,7 mm.

Altura envase cerrado, 115,9 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 86 mm.

Capacidad por mm. de altura, 5,46 cm.³

Capacidad total máxima, 600 cm.³

Cuarenta y seis onzas R:

Diámetro interior (IP), 105,54 mm.

Altura envase cerrado, 165,20 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 108 mm.

Capacidad por mm. de altura, 8,76 cm.³

Capacidad total máxima, 1.384 cm.³

Cuarenta y seis onzas:

Diámetro interior (IP), 105,54 mm.

Altura envase cerrado, 177 mm.

Diámetro exterior envase cerrado, 103 mm.

Capacidad por mm. de altura, 3,76 cm.³

Capacidad total máxima, 1.510 cm.³

b) Tipo B-12:

Diámetro, 218 mm.

Altura, 342 mm.

Tipo B-5:

Diámetro, 155 mm.

Altura, 260 mm.

Tipo B-100:

Diámetro, 47 mm.
 Altura, 75 mm.

- 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 la contenida.

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

En las bebidas carbónicas 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.

Cuando por necesidades de la exportación fuera precisa la utilización de un nuevo tipo de envases, el Delegado Regional de Comercio podrá autorizar su empleo, a vía de ensayo y oído el parecer de la Comisión Consultiva.

Norma VII. Tolerancia en los envases

Sobre las medidas determinadas en el capítulo anterior para los distintos envases se autorizarán las siguientes tolerancias:

- a) Para envases de capacidad superior a 500 centímetros cúbicos existirá una tolerancia en más o en menos del dos por ciento en capacidad.
 b) Para los botes cuya capacidad sea inferior a 500 centímetros cúbicos existirá una tolerancia en más o en menos del tres por ciento.
 c) En cuanto a la altura existirá una tolerancia en más o en menos del dos por ciento.

La tolerancia en diámetro interior será del dos por ciento, tanto por defecto como por exceso.

Norma VIII. Falta excluyentes

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

- a) Aguas no potables, tanto en la elaboración de estas bebidas como en la limpieza de las maquinarias, material y envase.
 b) Sustancias espumosas.
 c) Ácidos orgánicos y minerales, enturbiaadores, colorantes y aromáticos de síntesis y edulcorantes que no estén autorizados por la Dirección General de Sanidad.
 d) Envases en mal estado.
 e) Tapones de corcho sin esterilizar.
 f) Envases que no estén debidamente precintados.
 g) Botellas, tapones y embalajes marcados con el nombre o marcas registradas de otros fabricantes

Norma IX. Marcado de envases y etiquetas

A. Los envases de derivados de agrios que se destinen a la exportación, tanto si van litografiados como etiquetados, deberán expresar necesariamente los requisitos que a continuación se señalan.

- A.1. Nombre o razón social y domicilio del fabricante o número del Registro General de Exportadores, en su caso.
 A-2. Denominación y categoría comercial del producto.
 A-3. Marca comercial registrada.
 A-4. Peso neto contenido.
 A-5. Si el producto está conservado por agentes químicos, la proporción y clase del referido conservante.
 A-6. Si el producto está rectificado con azúcar, deberá hacerse constar tal circunstancia.
 A-7. Las etiquetas extranjeras deberán expresar la denominación comercial del producto.

Todas las etiquetas y envases deberán llevar impreso o grabado que el producto es de fabricación o procedencia española.

B. No se permitirá el empleo de cualquier indicación, signo o modo de presentación que pueda producir confusión en cuanto a la calidad o categoría comercial del producto.

Norma X. 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 esta esté situada cerca de los mamparos inmediatos a las calderas.

Norma XI. Inspección

1.º Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de salidas 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 SOIVRE podrá además realizar inspecciones en los almacenes o fábricas con objeto de comprobar si la fabricación para la exportación se realiza debidamente y orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de la fabricación y comercialización de estos productos. 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 SOIVRE, 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 SOIVRE existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, armador, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción dando audiencia al interesado, de acuerdo con la legislación vigente.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del SOIVRE, la que propondrá la resolución pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, quien resolverá en última instancia.

5.º En aquellos casos en que las determinaciones oficiales de la inspección puedan efectuarse por medio de diferentes métodos analíticos, el SOIVRE dará a conocer cuál es la prueba que en concreto se propone aplicar.

Norma XII. Funciones específicas de la Delegación Regional de Valencia

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará, bajo la presidencia del Delegado Regional, la Comisión Consultiva para la Exportación de Derivados de Agrícolas, cuya organización y funciones se expresan en la Orden de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias. Dicha Delegación centralizará los datos relativos a la exportación de derivados de agrios.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición, en cualquiera de los extremos reglamentados, deberán hacerse a través del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas cerca de la Delegación Regional de Comercio de Valencia o de la oficina del SOIVRE correspondiente, si se trata de aspectos puramente técnicos de esta disposición. Estos Organismos, previo informe de la Comisión Consultiva, elevarán a la Superioridad los oportunos informes y propuestas.

Norma derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 16 de mayo de 1961, exclusivamente en la parte que comprende disposiciones reguladoras de la exportación de derivados de agrios.

Lo que se comunica a VV. II. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a VV. II. muchos años.
 Madrid, 31 de julio de 1962.

ULLASTRES

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

ANEJO I

Tabla de Donke de los pesos específicos aparentes de las disoluciones de sacarosa (azúcar de caña)

Grados Baumé	Peso específico	Porcentaje de C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ (Brix)	Gramos por litro	Grados Baumé	Peso específico	Porcentaje de C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ (Brix)	Gramos por litro
—	0.9982	0	—	24.4	1.2025	45	541.1
0.3	1.0021	1	10.02	25.—	1.2079	46	555.6
0.9	1.0060	2	20.12	25.5	1.2132	47	570.2
1.4	1.0099	3	30.30	26.—	1.2186	48	584.9
2.—	1.0139	4	40.56	26.5	1.2241	49	599.8
2.5	1.0179	5	50.89	27.1	1.2296	50	614.8
3.1	1.0219	6	61.31	27.6	1.2351	51	629.9
3.6	1.0259	7	71.81	28.1	1.2406	52	645.1
4.1	1.0299	8	82.40	28.7	1.2462	53	660.5
4.7	1.0340	9	93.06	29.2	1.2519	54	676.—
5.3	1.0381	10	103.8	29.7	1.2575	55	691.6
5.8	1.0423	11	114.7	30.3	1.2632	56	707.4
6.4	1.0465	12	125.6	30.8	1.2690	57	723.3
7.—	1.0507	13	136.6	31.3	1.2748	58	739.4
7.5	1.0549	14	147.7	31.8	1.2806	59	755.6
8.1	1.0592	15	158.9	32.3	1.2865	60	771.9
8.7	1.0635	16	170.2	32.8	1.2924	61	788.3
9.2	1.0678	17	181.5	33.4	1.2983	62	804.9
9.8	1.0721	18	193.—	33.9	1.3043	63	821.7
10.3	1.0765	19	204.5	34.4	1.3103	64	838.6
10.8	1.0810	20	216.2	34.8	1.3163	65	855.6
11.4	1.0854	21	227.9	35.4	1.3224	66	872.8
12.—	1.0899	22	239.8	35.9	1.3286	67	890.1
12.5	1.0944	23	251.7	36.4	1.3347	68	907.6
13.1	1.0990	24	263.8	36.9	1.3409	69	925.2
13.6	1.1036	25	275.9	37.4	1.3472	70	943.—
14.2	1.1082	26	288.1	37.9	1.3535	71	961.—
14.7	1.1128	27	300.5	38.4	1.3598	72	979.—
15.3	1.1175	28	312.9	38.9	1.3661	73	997.3
15.8	1.1222	29	325.4	39.4	1.3725	74	1.016.—
16.3	1.1270	30	338.1	39.9	1.3790	75	1.034.—
16.9	1.1318	31	350.8	40.4	1.3854	76	1.053.—
17.5	1.1366	32	363.7	40.9	1.3920	77	1.072.—
18.—	1.1415	33	376.7	41.4	1.3985	78	1.091.—
18.6	1.1463	34	389.8	41.8	1.4051	79	1.110.—
19.1	1.1513	35	402.9	42.2	1.4117	80	1.129.—
19.6	1.1562	36	416.2	42.7	1.4184	81	1.149.—
20.1	1.1612	37	429.7	43.2	1.4251	82	1.169.—
20.7	1.1663	38	443.2	43.7	1.4318	83	1.188.—
21.2	1.1713	39	456.8	44.2	1.4386	84	1.208.—
21.7	1.1764	40	470.6	44.7	1.4454	85	1.229.—
22.3	1.1816	41	484.5	45.2	1.4522	86	1.249.—
22.8	1.1868	42	498.4	45.6	1.4591	87	1.269.—
23.3	1.1920	43	512.6	46.1	1.4660	88	1.290.—
23.8	1.1972	44	526.8	46.6	1.4730	89	1.311.—

ANEJO II

	Categoría «Extra»				Categoría «D»			
	Naranja	Limón	Pomelo	Mandarina	Naranja	Limón	Pomelo	Mandarina
Densidad a 20° C	De 1046 a 1070	De 1036 a 1070	De 1046 a 1070	De 1051 a 1070	De 1036 a 1045	De 1030 a 1035	De 1030 a 1045	De 1045 a 1050
Grado Brix	De 9.5° a 15°	De 8° a 11°	De 9° a 14°	De 9.5° a 13°	De 9.5° a 15°	De 8° a 11°	De 9° a 14°	De 9.5° a 13°
Acidez en ácido cítrico anhidro por litro zumo	De 6 a 16 gr.	Superior a 50 gramos	De 10 a 18 gramos	De 6 a 16 gr.	De 16.6 a 21 gramos	Inferior a 50 gramos	De 18.05 a 21 gramos	De 16.05 a 21 gramos
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.*	A 0.3 cm.*	A 0.3 cm.*	A 0.3 cm.*	A 0.5 cm.*	A 0.5 cm.*	A 0.5 cm.*	A 0.5 cm.*
Contenido en ácido ascórbico, igual o superior a	0.3 gr. por 1	0.3 gr. por 1	0.2 gr. por 1	0.2 gr. por 1	0.3 gr. por 1	0.3 gr. por 1	0.2 gr. por 1	0.2 gr. por 1

ANEJO III

Clases de esencias		Categoría Extra		Categoría I	
Variedad	Características	Extracción en frío flor esponja estilete	Extracción en caliente Destilada	Extracción en frío Presión centríf. flor	Extracción en caliente Destilada
Naranja	Densidad	De 0,944 a 0,857	De 0,840 a 0,850	De 0,850 a 0,860	De 0,845 a 0,855.
	Índice de refracción	De 1,4753 a 1,4755	De 1,4730 a 1,4745	De 1,4760 a 1,4790	De 1,4720 a 1,4730.
	Color	Rojo claro o amarillo subido	Blanco transparente	Rojo oscuro	Blanco transparente, pardo claro
	Olor	Característico del fruto sin carácter alguno de enranciamiento	Característico del fruto penetrante sin carácter de empireumático o quemado	Característico del fruto sin carácter de enranciamiento	El del fruto, admitiéndose el empireumático.
	Aspecto	Brillante	Brillante	Brillante	Brillante.
Limón	Densidad	De 0,855 a 0,862	De 0,845 a 0,855	De 0,860 a 0,885	De 0,850 a 0,860.
	Índice de refracción	De 1,4730 a 1,4750	De 1,4730 a 1,4740	De 1,4740 a 1,4780	De 1,4740 a 1,4750.
	Color	Amarillo claro o verdoso	Blanco transparente	Amarillo claro o verdoso	Blanco transparente.
	Olor	Característico del fruto	Característico del fruto penetrante no empireumático	Característico del fruto sin carácter de enranciamiento	Característico del fruto sin enranciamiento, ligeramente empireumático.
	Aspecto	Brillante	Brillante	Brillante	Brillante.
Mandarina	Densidad	De 0,840 a 0,855	De 0,840 a 0,850	De 0,858 a 0,870	De 0,845 a 0,855.
	Índice de refracción	De 1,4750 a 1,4760	De 1,4740 a 1,4750	De 1,4760 a 1,4770	De 1,4730 a 1,4740.
	Color	Rojo anaranjado claro	Blanco transparente	Rojo anaranjado	Blanco transparente.
	Olor	Característico del fruto sin carácter alguno de enranciamiento	Característico del fruto penetrante sin carácter empireumático o quemado	Característico del fruto sin carácter de enranciamiento	Característico del fruto sin enranciamiento o ligeramente empireumático.
	Aspecto	Brillante	Brillante	Brillante	Brillante.
Pomele	Densidad	De 0,855 a 0,865	—	De 0,860 a 0,865	—
	Índice de refracción	De 1,4750 a 1,4770	—	De 1,4650 a 1,4700	—
	Color	Blanco pardo	—	Blanco pardo	—
	Olor	Característico del fruto	—	Característico del fruto sin enranciamiento, admitiéndose el ligeramente empireumático	—
	Aspecto	Brillante	—	Brillante	—

ANEJO IV

Clases de esencias		Categoria Extra	Categoria I
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	Característico del fruto muy penetrante sin caracteres de empireumático o quemado ...	Característico del fruto sin enranciamiento, ligeramente empireumático.
	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 tornasolado en violeta, ligeramente pardo.
	Olor	Característico del fruto muy penetrante sin caracteres de empireumático o quemado ...	Característico del fruto sin enranciamiento, ligeramente empireumático.
	Aspecto	Brillante	Brillante.
Azahar	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 concentración ...	Pardo oscuro, rojizo, según concentración.
	Olor	Característico de la flor de azahar muy penetrante sin carácter empireumático o quemado	Característico de la flor de azahar, ligeramente empireumático.
	Aspecto	Brillante	Brillante.