

D) Personal subalterno

Categoría	Juntas de 1ª		Juntas de 2ª categoría						Juntas de 3ª categoría								Juntas de 4ª			Comisiones administrativas												
	Barcelona	Bilbao	Gijón	Cartagena	Huelva	La Luz y Las Palmas	Pasajes	Santa Cruz de Tenerife	Sevilla	Valencia	Vigo	Algeciras	Alicante	Aviles	Cádiz	Ceuta	La Coruña	Málaga	Palma de Mallorca	San Esteban de Pravia	Santander	Tarazona	Almería	Castellón	El Ferrol del Caudillo	Melilla	Pontevedra	Puerto de Santa María	Vilagarcía de Arosa	Caspe		
Conserje .....	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ordenanzas .....	4	6	4	3	4	3	5	5	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Portero .....	2	1	1	2	4	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	4	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Guardes de instalaciones y servicios .....	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Totales personal subalterno .....	8	8	6	10	6	8	6	6	9	6	6	3	6	5	3	4	5	5	3	3	11	8	3	3	4	2	3	1	3	3	3	3

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 31 de julio de 1962 por la que se dictan normas regulando la exportación de frutos cítricos.

Ilustrísimos señores:

Con objeto de introducir en la Orden ministerial de 4 de julio de 1961 las modificaciones que aconsejara la experiencia de la última campaña se constituyó en este Departamento una Ponencia ministerial, presidida por el Director general de Expansión Comercial e integrada por representantes de todos los Centros directivos más interesados en los problemas del sector cítrico español.

Dicha Ponencia, después de escuchar las observaciones formuladas por los intereses privados, sobre todo a través de la representación del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en la correspondiente Comisión Consultiva, ha confeccionado una propuesta de normas, a la que este Ministerio ha dado su aprobación.

En consecuencia, este Ministerio tiene a bien disponer que la exportación de frutos cítricos se regule por las siguientes normas

NORMAS REGULADORAS PARA LA ORDENACION Y DESARROLLO DE LAS EXPORTACIONES DE FRUTOS CITRICOS

I. Organos de regulación

Para la regulación de la exportación de frutos cítricos la Dirección General de Comercio Exterior utilizará, en la medida que determina esta Orden, los servicios de las Delegaciones Regionales de Comercio de Valencia, Murcia, Málaga y Sevilla, así como del SOIVRE y de la Comisión Consultiva para la Exportación de Frutos Cítricos. Las funciones específicas de aquellas Delegaciones Regionales y de la Comisión Consultiva de Frutos Cítricos se determinan en la norma XX de esta Orden.

II. Especies y variedades exportables

Las variedades de frutos cítricos cuya exportación se autoriza son:

Pomelos, mandarinas, mandarina roja, satsuma, clementina, naranjas navels, viciada, cadenera, castellana, grano de oro, hamlin, macotera, salus (salustiana), blanca, sanguina (redonda y oval), sanguinelli, sanguina moro, vernas, valencia-late, limón primofiori, limón verdelli, limón real y limón verna.

Podrá agregarse la denominación seedless a cualquiera de las anteriores variedades cuando están desprovistas de semillas, y asimismo agregarse cualquier otro calificativo que añada claridad, debiendo en todo caso solicitarse la conformidad del SOIVRE. Este Organismo comunicará las autorizaciones oportunas a la Comisión Consultiva.

Las denominaciones antes mencionadas figurarán en los documentos oficiales de exportación, en los contratos mercantiles, en los envases y en talones de despacho.

Se autoriza que los nombres de las variedades y sus calificativos o aclaraciones autorizadas puedan consignarse en el idioma del país de destino.

Para la variedad sanguina podrán emplearse indistintamente las voces inglesas red'o. blood o la voz alemana blut, según los envíos vayan a países de lengua inglesa o alemana. Para la variedad sanguinelli se utilizará el término dopel blut, cuando las exportaciones se destinen a mercados de lengua alemana.

III. Iniciación de las exportaciones

La exportación de frutos cítricos se iniciará cuando estos reúnan las condiciones técnicas mínimas que se indican en el apartado IV de esta Orden.

No obstante, la iniciación de la exportación de todos los tipos de naranjas sanguíneas se determinará, por razones comerciales, por el Delegado Regional de Comercio, oída la Comisión Consultiva, la fecha de iniciación de salida de estas variedades no podrá anticiparse al 15 de enero, salvo aquellos frutos cuyo índice de madurez sea igual o superior al 7/1.

IV. Madurez, zumo y coloración

Los frutos cítricos de exportación deberán tener las siguientes exigencias de madurez, proporción de zumo y coloración natural:

A) *Pomelo.*

Color verde claro propio del viraje con un mínimo del 25 por 100 de proporción de zumo.

B) *Mandarina.*

No se exigirá índice mínimo de madurez (relación E/A). Proporción de zumo igual o superior al 30 por 100 del peso del fruto. Color verde claro propio del viraje.

C) *Satsumas, clementinas y mandarinas rojas.*

Relación E/A igual o superior a 5,5/1 y más del 40 por 100 del zumo.

Los frutos presentarán, cuando maduros, coloración en viraje.

D) *Naranja.*

Relación E/A mínima de 5,5/1 para todas las variedades. Proporción mínima de zumo deberá ser del 25 por 100 en peso para las variedades Navel, Sanguina y Vicieda, y del 30 por 100 para las restantes variedades. Color característico de la variedad, sin manchas verdes en la corteza, salvo las variedades Verna y Salustiana, que podrán presentar aureola verde alrededor del pedúnculo.

E) *Limonas.*

Mínima proporción de zumo del 22 por 100 para el limón Verdellí y el Real, y del 25 por 100 para el resto de las variedades.

V. *Confección*

Los frutos cítricos para ser exportados deberán ser frescos, sanos, oreados y limpios; haber sido seleccionados y empaquetados o preparados a granel en almacenes de confección autorizados para tal fin.

La fruta contenida en cada envase presentará uniformidad en cuanto a variedad, calibre, coloración y madurez. Las expediciones de frutos a granel podrán hacerse bien de frutos separados por calibres o bien sin calibrar, siempre que éstos sean de la misma variedad y de coloración y madurez uniformes.

VI. *Categorías comerciales*

Las categorías comerciales de los frutos cítricos serán las siguientes:

*Categoría extra:*

Presentación muy esmerada, con los frutos exentos de defectos que afecten a su forma o a su aspecto exterior y a sus características organolépticas, ofreciendo la totalidad de la superficie del fruto la coloración típica de su variedad.

*Categoría I o selecta:*

Presentación esmerada de buena calidad comercial, con frutos sanos y limpios.

*Categoría II o standard:*

Frutos sanos, exentos de heridas sin cicatrizar, que respondan a las condiciones mínimas de calidad.

La especificación de las categorías extra y primera deberá constar obligatoriamente en los envases y voluntariamente en la envoltura de papel de la fruta. La consignación de la categoría standard en los envases será voluntaria.

En caso de no especificarse la categoría comercial, la expedición será considerada, a todos los efectos, de categoría standard, sin que puedan señalarse en los cromos, envases y envolturas calificaciones que puedan inducir a error de categoría comercial.

VII. *Defectos y faltas*

Se clasificarán, según su importancia, en los tres grupos que a continuación se expresan:

## GRUPO A. DEFECTOS DE LA FRUTA:

1. Fruta tratada en almacén con productos no autorizados.
2. Frutos dañados por moho o podredumbre.
3. Frutos atacados por mosca del Mediterráneo o por taldro.
4. Frutos con daños de hielo o escarcha.
5. Frutos recogidos del suelo.

6. Frutos con heridas no cicatrizadas.
7. Fruta de floración atrasada (repón).
8. Daños producidos por inadecuado empleo de la coloración forzada.

*Faltas de comercialización:*

1. Utilización indebida de marcas.
2. Falta de correspondencia entre la variedad declarada y la efectiva de la expedición.

## GRUPO B. DEFECTOS DE LA FRUTA:

1. Frutos con manchas verdes producidas por alteraciones vegetativas.
2. Corteza desprendida de la pulpa o hinchada (bufada).
3. Lesiones profundas de granizo y rameado.
4. Mala conformación del fruto o corteza de excesivo grosor.
5. Frutos poco limpios.
6. Frutos con restos de parásitos.

*Faltas de comercialización:*

1. Falta de correspondencia entre la categoría declarada en el envase y la de la fruta contenida en el mismo.
2. Falta de correspondencia entre el calibre señalado en el envase y el de la fruta contenida en el mismo.

*Grupo C. defectos de los frutos:*

1. Frutos sin pezón con la inserción oscura.
2. Lesiones ligeras y cicatrizadas, cuya longitud máxima exceda del 10 por 100 del diámetro del fruto y no supere al 20 por 100.
3. Manchas superficiales originadas por granizo, rameado o por ataques de trips, y cuya extensión no exceda del 10 por 100 de la superficie de la fruta.

No obstante lo especificado en el punto tres de este grupo C, el Delegado Regional de Comercio, como Presidente de la Comisión Consultiva, oída ésta, podrá elevar propuesta a la Dirección General de Comercio Exterior para ampliar el porcentaje de defectos de ataque de trips hasta un 20 por 100.

VIII. *Tolerancias*

En ninguna de las tres categorías comerciales se admitirán tolerancias para los defectos de la fruta señalados en los apartados 1 y 2 del grupo A.

En cuanto a los demás defectos de la fruta se admitirán las tolerancias siguientes:

*Categoría extra:*

Ninguna del grupo A y un cinco por ciento en conjunto de los grupos B y C.

*Categoría I:*

Dos por ciento del resto del grupo A y un cinco por ciento del grupo B, así como 10 por 100 del grupo C, sin que en conjunto puedan exceder del 10 por 100.

*Categoría II:*

Cinco por ciento del resto del grupo A, 10 por 100 del grupo B y 15 por 100 del grupo C, sin que en conjunto puedan exceder del 15 por 100.

Por circunstancias meteorológicas especiales de la campaña, el Presidente de la Comisión Consultiva, previa autorización de la Dirección General de Comercio Exterior, podrá fijar en el mes de enero los porcentajes totales de tolerancia de las categorías I y II.

Para la falta de comercialización señalada en el apartado 2 del grupo A se permite una tolerancia del dos por ciento, y para las del apartado 2 del grupo B esta tolerancia será del cinco por ciento del número de frutos descalibrados.

El Presidente de la Comisión Consultiva, oída ésta, podrá autorizar la exportación de los cítricos que presenten síntomas de clareta, con las siguientes condiciones:

- a) La fruta no podrá estar afectada en una proporción superior al 20 por 100 de la superficie de cada una.
  - b) Coyuntura favorable de mercado.
  - c) Que la confección se haga separadamente en los envíos.
  - d) Que se declare previamente al SOIVRE y se consigne en los envases con la palabra clareta.
  - e) Solamente se autorizará su exportación por vía terrestre.
- f) No se autoriza la exportación de fruta con clareta en el granel puro.

## IX. Sistema de licencia

La exportación se autorizará por el sistema de licencias individuales por campañas y, excepcionalmente, por el de licencias individuales por operación. Podrán autorizar licencias de exportación las Delegaciones Regionales de Comercio de Valencia, Murcia, Málaga y Sevilla.

A efectos de autorización de licencias individuales por campaña, ésta se entenderá dividida en tres temporadas: primera, desde el comienzo de la campaña al 31 de diciembre; segunda, desde el 1 de enero al 28 de febrero, y tercera, desde el 1 de marzo al final de la campaña. Dichas licencias serán válidas para toda la campaña, siempre que al término de cada temporada y para la siguiente sean ratificadas ante la Aduana por la Delegación Regional de Comercio autorizante.

## X. Venta, precios y reembolso

Los sistemas de ventas podrán ser en firme o en consignación. Solamente se autorizarán ventas en consignación cuando hayan de realizarse en mercado que tengan subasta pública oficialmente reconocida.

Las formas de pago para las ventas en firme serán las usuales en el comercio internacional. Para aquellas exportaciones que por sus particulares características así lo exijan, o las dirigidas a países en donde existan Asociaciones o Federaciones de importadores de fruta fresca, las formas de pago serán aquellas que el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, en nombre de los exportadores, acuerde.

Sin perjuicio de la vigilancia de los reembolsos de divisas producidas por las ventas de agrios, para lo que servirá de base los precios obtenidos en cada momento en los mercados internacionales, no se establecen precios mínimos.

Ante el Instituto Español de Moneda Extranjera se especificarán separadamente los reembolsos que provengan de exportaciones de limón, naranja amarga y resto de los frutos cítricos.

## XI. Mercados contingentados

El Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas pondrá, antes del comienzo de la campaña, un plan de participación de los exportadores de los envíos a mercados que tengan establecido el sistema de contingentes. Una vez aprobado dicho plan por este Departamento ministerial, la ejecución se confiará a dicho Sindicato, que dará cuenta a la Dirección General de Comercio Exterior de la marcha e incidencias de dicha distribución.

## XII. Coloración y conservación

Salvo para la mandarina, se permitirá la coloración torzada de los frutos cítricos, siempre que se efectúe en instalaciones adecuadas. Queda terminantemente prohibido el empleo del carburo en la coloración forzada de los frutos cítricos para cualquier mercado.

Estas instalaciones deberán ser inspeccionadas y autorizadas por el SOIVRE.

Para conservar los frutos cítricos queda prohibido el empleo de aquellas sustancias que por las Autoridades competentes españolas o de países de destino se consideren tóxicas o nocivas, debiendo ajustarse los exportadores a las normas de mercado de frutos o envases que a aquellos efectos exijan los distintos países receptores.

La fruta a granel transportada por vía terrestre, destinada al mercado alemán, a la que no se le aplique tratamiento químico de conservación, podrá llevar marcada en tinta indeleble o, preferentemente, en cinta de plástico adhesiva la palabra «Naturrein» o «Natur Frucht».

## XIII. Envases

Se autorizan los envases que a continuación se detallan:

## 1. Naranja dulce:

a) Caja standard de madera, de 30 kilogramos, con las siguientes características:

Dimensiones:

Dos testeros de 295 por 17 milímetros.  
Un centro de 295 por 305 por 17 milímetros.  
Cuatro lados de 128 por 660 por 8 milímetros.  
Tres fondos de 80 por 660 por 8 milímetros.  
Cuatro tapas de 55 por 660 por 7 milímetros.

b) Media caja americana de madera para 15 kilogramos, cuyas características serán:

Medidas externas: 260 por 195 por 570 milímetros.

Despiece:

Dos testeros de 260 por 195 por 262 milímetros.  
Un centro de 260 por 205 por 15 milímetros.  
Dos lados de 175 por 570 por 6 milímetros, o cuatro lados de 80 por 570 por 6 milímetros.  
Tres fondos de 70 por 570 por 6 milímetros, o dos fondos de 100 por 570 por 6 milímetros.  
Cuatro tapas de 50 por 575 por 5 milímetros, o tres tapas de 70 por 575 por 5 milímetros.  
Tres barrotillos de 250 por 20 por 4 milímetros.

c) Caja armada de madera para 22/24 kilogramos de fruta según calibres, de un solo compartimento paralelepípedo, con las siguientes medidas:

Medidas externas: 300 por 300 por 490 milímetros.

Despiece:

Dos testeros de 300 por 20 milímetros y testa de dos piezas unidas por barrotillo. Las tapas de chapa de madera alambreada. Ocho lados iguales de chapa cosida con alambre de acero flexible, de dimensiones 140 por 490 por 3 milímetros.

d) Caja de cartón para 17 kilogramos de fruta, de forma paralelepípedo, compuesta de chapa de cartón Kraft, con médula de cartón ondulado. Puede ser de estructura sencilla y telescópica, con dimensiones interiores de 300 por 260 por 440 milímetros.

Los envases de los grupos A, B, C y D se autorizan tanto para vía marítima como terrestre.

e) Saco de malla de hasta 25 kilogramos de fruta; no podrá utilizarse en los envíos por vía marítima.

## 2. Limones.

Caja standard para 30 kilogramos de las siguientes dimensiones: 630 por 290 por 290 milímetros.

Media caja para 12 kilogramos, de 540 por 250 por 180 milímetros.

Media caja americana para 15 kilogramos, de las mismas dimensiones especificadas para la de naranja dulce.

Ambos envases se autorizan tanto por vía terrestre como marítima.

Sacos de malla de hasta 25 kilogramos de fruta, únicamente para envío por vía terrestre.

Caja armada de 15/17 kilogramos, con dimensiones externas de 256 por 250 por 490 milímetros.

## 3. Mandarinas, clementinas y satsumas.

Podrán ser exportadas:

a) Bandeja de 12 kilogramos, con las siguientes características:

Dos testeros de 300 por 100 por 10 milímetros.  
Un centro de 300 por 110 por 10 milímetros.  
Dos lados de 630 por 100 por 5 milímetros.  
Tres fondos de 630 por 100 por 5 milímetros.  
Tres tapas de 630 por 80 por 5 milímetros.  
Dos piezas de unir de 200 por 30 por 4 milímetros.

b) Envase de lujo.—Cajitas de cartón, exclusivas para la clase extra y cuya fruta sea de calibre mínimo de 55 milímetros. Estas cajitas de cartón no podrán contener más de dos kilogramos de fruta.

c) Bandeja abierta para 12 kilogramos, 10 kilogramos y cinco kilogramos de fruta, exclusivamente para envíos por vía terrestre.

d) Bandeja alambreada de 12,5 kilogramos, de dimensiones interiores 450 por 300 por 150 milímetros.

e) Caja de 15 kilogramos, de dimensiones interiores 630 por 295 por 150 milímetros.

Podrá exportarse la mandarina a granel utilizando todos los envases autorizados para la naranja.

La fruta empaquetada en bandeja abierta podrá contener frutos en ramillete.

4. *Pomelos.*

- a) Caja standard para 25 kilogramos.
- b) Bandejas para 12.5 kilogramos.
- c) Sacos de malla, con límite máximo de peso de fruta de 25 kilogramos, autorizados sólo para envíos a granel y por vía terrestre.
- d) Caja de cartón para 15/18 kilogramos. Sólo por vía terrestre.

5. *Naranja amarga.*

Media caja «sevillana» para 55 kilogramos. La caja standard para 30 kilogramos y sacos de malla hasta 25 kilogramos de fruta.

Todos los envases autorizados para cada especie de fruta podrán ser utilizados para envíos de fruta a granel.

La caja standard armada de 30 kilogramos para envíos marítimos deberá ser de madera, con resistencia y grosor adecuados para no perjudicar la fruta.

Otros tipos de envases no especificados en esta Orden podrán ser admitidos en régimen de ensayo por el SOIVRE, previa petición por el exportador a dicho Organismo y al Sindicato Provincial de Frutos y Productos Hortícolas correspondiente y autorización del Delegado Regional de Comercio Presidente de la Comisión Consultiva, oída ésta.

El SOIVRE comprobará el buen uso del sello de garantía en los envases a que se haga aplicación la normalización de los mismos para el transporte.

XIV. *Envíos a granel*

Se autoriza el envío a granel por ferrocarril a cualquier destino. Sólo se podrán hacer envíos a granel por vía marítima a los puertos franceses del Mediterráneo.

Se autorizará el envío de fruta a granel transportada en camiones sólo en los casos siguientes:

- a) Cuando la mercancía ha sido ya inspeccionada en origen en los puestos habilitados por el SOIVRE.
- b) Cuando la mercancía sea transbordada en frontera dentro del territorio nacional y en presencia del SOIVRE.

XV. *Calibres*

Las frutas cítricas serán clasificadas con arreglo a su calibre, determinándose éste por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Los calibres autorizados para las distintas variedades son los que se expresan en el anejo a la presente Orden.

De acuerdo con los informes de los distintos mercados o por petición formal de los países consumidores, el Delegado Regional de Comercio, Presidente de la Comisión Consultiva, oída el parecer de ésta, podrá proponer a la Dirección General de Comercio Exterior la aceptación del calibre 360, correspondiente a un diámetro ecuatorial de 55 milímetros.

Cuando las condiciones de los mercados así lo exijan, el Delegado Regional de Comercio, Presidente de la Comisión Consultiva, oída ésta, podrá suspender temporalmente la exportación del calibre 324, correspondiente a un diámetro ecuatorial de 57 milímetros.

Los calibres mínimos autorizados serán los siguientes:

- Naranja, 57 milímetros.
- Sanguina oval, 55 milímetros.
- Satsuma y mandarina, 50 milímetros.
- Clementinas, 35 milímetros.
- Mandarina roja, 45 milímetros.
- Limón, 44 milímetros.
- Pomelo, 70 milímetros.

XVI. *Transportes*

El exportador podrá elegir libremente el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que a continuación se mencionan.

A) *TRANSPORTE MARÍTIMO*1. *Velocidad mínima, ventilación y planos de carga.*

Los barcos deberán desarrollar, como mínimo, once nudos de velocidad media. Estarán dotados de ventilación eléctrica o de refrigeración, con todos sus accesorios, disponiendo del número de renovaciones de aire necesarias en función de la capacidad y ubicación de la bodega en cada barco.

La carga, tanto en bodega como en los entrepuentes, según la velocidad media del barco en condiciones normales de navegación, no podrá exceder de:

## Velocidad media

11 nudos  
12 »  
13 »  
14 »

## Máxima de planos

11  
12  
13  
14

Siempre que sea posible se procurará que los barcos estén dotados de instalaciones de climatización, al objeto de evitar el «sudor de bodega».

2. *Control de temperaturas y humedad.*

Los barcos estarán dotados obligatoriamente de termógrafos e higrómetros registradores adecuadamente colocados y protegidos, los cuales, precintados por el SOIVRE, se pondrán en marcha en el momento de zarpar el buque, debiendo ser revisados y rotos los precintos por la inspección en destino del SOIVRE y, en su defecto, por el Delegado del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. Las hojas del termógrafo y el higrómetro serán remitidas a la mayor brevedad a la Jefatura de Zona del SOIVRE de Levante.

3. *Acondicionamiento de bodegas.*

El plano de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera, de tal forma que la estiba se haga sobre plano llano. Las cuadernas y amuradas de los buques estarán igualmente acondicionadas con madera o tablonos de ancho no superior a 20 centímetros.

4. *Incompatibilidad de cargas.*

No se permitirá la carga en barcos dedicados a transporte de sustancias que por sí o por sus emanaciones puedan perjudicar la fruta. Tampoco se permitirá la carga sobre mercancías que puedan originar calentamiento o movimiento de las capas superiores.

5. *Normas para la estiba.*

Salvo casos excepcionales que fijará el SOIVRE, se podrá estibar la fruta en las bocas de escotilla, sin llegar a un abarrote que impida la oportuna ventilación.

En las bodegas de los barcos de vapor contiguas a las calderas se efectuará la estiba a una distancia mínima de un metro de los mamparos de la sala de máquinas, señalándose la distancia definitiva por el SOIVRE en cada caso, en relación con el calor desprendido de aquellas. Desde el principio de campaña hasta el 1 de marzo, la estiba se realizará dejando como mínimo tres callejones cada tres planos de cajas, y desde el 1 de marzo hasta el final de la campaña, la estiba se hará dejando como mínimo cuatro callejones cada dos planos. Se dejarán a juicio del SOIVRE las sentinas suficientes para la buena conservación de la fruta, sin perjuicio de la estabilidad de la carga.

A la mandarina, Satsuma y Clementina, así como a los restantes cítricos de categoría extra y primera, se les dará, en todo momento, preferencia en la estiba; a la naranja Navel, a partir del 1 de febrero.

Queda prohibida la carga en cubierta, bodegas auxiliares u otros lugares que puedan suponer peligro para el buen transporte de la fruta.

Cuando los buques hayan de transportar fruta a granel, ésta irá acondicionada en las bodegas y entrepuentes debidamente ventilados; unas y otros irán provistos de cuadros o artificios para que la fruta no alcance una altura superior a 80 centímetros.

6. *Plazo de carga.*

Los buques podrán tomar carga en uno o varios puertos nacionales, pero en ningún caso la total permanencia en éstos desde la iniciación de la carga de fruta en el primero de aquellos podrá exceder de tres días hábiles o aptos (weather working days), es decir, sin computarse en dicho plazo el tiempo inhábil para efectuar operaciones de carga, sea por causas de orden laboral como meteorológico; en todo caso, dicho cómputo habrá de ser comprobado por el SOIVRE. El tiempo de navegación entre los diferentes puertos de carga no entrará en dicho cómputo.

Cuando se haya cumplido el plazo de tres días citado o bien se haya anunciado que el buque sale directamente para el puerto de destino de la fruta, el SOIVRE consignará en la libreta de control a que se refiere el punto 9 la siguiente providencia: «El barco sale directamente para el puerto de destino de la fruta», lo cual servirá para que cualquiera otra oficina del mencionado Servicio Oficial impida nueva carga en el buque.

Las Compañías navieras o sus representantes anunciarán por escrito al SOIVRE el programa de viajes de cada barco, con indicación de los puertos de escala, debiendo responder en lo posible el turno de carga en ellos al itinerario normal del viaje.

En el caso de que en el último puerto de carga no exista SOIVRE, el consignatario del buque deberá comunicar telefógraficamente al SOIVRE anterior la salida directa al puerto de destino de la fruta con indicación del mismo.

#### 7. Plazos de viajes

Los plazos máximos de viaje, contados desde la salida del último puerto español al de destino de la fruta serán los siguientes:

- a) Buques con destino a los países escandinavos y bálticos, diez días.
- b) Buques con destino a Alemania, Inglaterra, Irlanda, Holanda y Bélgica, ocho días.
- c) Buques con destino a puertos franceses del Atlántico, cinco días.
- d) Buques con destino a puertos franceses del Mediterráneo, dos días.
- e) Motoveleros con destino a puertos franceses del Mediterráneo, sesenta y dos horas.
- f) Los barcos con destino a cualquier puerto no mencionado en los apartados anteriores adaptarán sus plazos de viaje a los que para cada caso resuelva el Ministerio de Comercio, oída la Junta de Transportes de la Comisión Consultiva de Valencia.

#### 8. Plazo de descarga.

La descarga de fruta en el puerto de destino se llevará a efecto en un plazo máximo de tres días laborables o aptos (weather working days), a contar de la jornada laboral siguiente al atraque definitivo del buque. Serán de cuenta de éste los perjuicios que se ocasionen por causa de la infracción de esta norma, siempre que la responsabilidad corresponda al armador.

#### 9. Documentación de control para el SOIVRE.

##### a) Libreta de control.

Para el más exacto cumplimiento de las disposiciones anteriores, el SOIVRE del primer puerto en que el buque comience la carga de frutos cítricos con destino al extranjero entregará al Capitán, y a la salida del barco, una libreta en la que se hará constar el día y hora en que comenzó y finalizó la carga de la fruta, así como su estiba en bodega y entrepuentes, señalando cuantas incidencias hayan podido originarse en el transcurso de la carga, especialmente los retrasos por causa de fuerza mayor o fenómenos meteorológicos.

Las restantes oficinas del SOIVRE correspondientes a posteriores puertos de carga exigirán la presentación de la mencionada libreta, reteniéndola hasta su salida y haciendo constar en ella los mismos datos señalados en el párrafo anterior.

Transcurrido el tiempo marcado para completar la carga de frutas cítricas, la oficina del SOIVRE, en el puerto donde termina la carga, señalará el cumplimiento del plazo, invitando al Capitán del buque a que éste inicie su viaje de destino.

##### b) Certificado de carga y estiba.

Ningún buque con carga de frutas cítricas será despachado por las Autoridades de Marina del puerto don de ésta se realice sin la previa presentación del certificado del SOIVRE que autorice su salida por haber cumplido las disposiciones sobre carga y estiba señaladas en la presente Orden.

A tal efecto, a la carpeta de Aduana correspondiente a cada cargamento se unirá el certificado de inspección de carga y estiba antes señalado, visado por las Autoridades marítimas del puerto.

#### 10. Prioridad de carga para las frutas.

Los buques de transporte de frutas frescas tendrán prioridad en los turnos de atraque y carga sobre cualquier otra mercancía menos perecedera. Se encargará el SOIVRE de hacer patente esta prioridad ante las Autoridades de Marina.

### B) TRANSPORTE FERROVIARIO

#### 1. Acondicionamiento y ventilación.

Los vagones deberán estar perfectamente acondicionados, limpios, secos e inodoros. En los envíos a granel irán, además,

revestidos de cartón o papel que garantice que la fruta no estará en contacto con las estructuras interiores de aquéllos. No será autorizada la carga en los vagones de «techo malon». Los vagones dispondrán de medios de ventilación y suficientes rejillas que garanticen la perfecta aireación de la fruta.

#### 2. Altura máxima de carga para la fruta a granel.

La altura máxima que se autoriza para el transporte de la fruta a granel en cada piso es el de 90 centímetros. A partir del 1 de febrero la altura máxima autorizada para la nave será de 80 centímetros. La mandarina no deberá alcanzar nunca más de 70 centímetros de altura.

Durante la campaña, la Comisión Consultiva estudiará y propondrá al Presidente de la misma las modificaciones que en dicha materia sean aconsejables, de acuerdo con las circunstancias climatológicas.

#### 3. Plazo de transbordo.

Se entenderá por plazo de transbordo el que transcurre desde la llegada del vagón español a estación fronteriza hasta la carga de la mercancía en vagón extranjero. El plazo máximo que se fija para el transbordo será de treinta horas.

### C) TRANSPORTE POR CARRETERA

#### 1. Acondicionamiento y ventilación.

Los camiones deberán estar perfectamente acondicionados, limpios, secos e inodoros. Se vestirán dichos vehículos de cartón o papel cuando transporten frutas a granel. Irán provistos de medios de ventilación que garanticen la aireación de la fruta e impidan el recalentamiento de la misma. Los camiones deberán estar provistos de techos en condiciones que impidan que la fruta pueda mojarse en caso de lluvia.

Estos vehículos irán perfectamente cerrados y en condiciones de que puedan ser precintados por los Servicios Oficiales.

#### 2. Altura máxima de carga para la fruta a granel.

La altura máxima que se autoriza para el transporte de frutos a granel que se efectúe en camiones será de 70 centímetros en cada uno de los entrepisos.

Durante la campaña, la Comisión Consultiva estudiará y propondrá, a resolución del Presidente de la misma, las modificaciones que en dicha materia sean aconsejables, de acuerdo con las circunstancias climatológicas.

#### 3. Plazo de transporte.

Corresponderá a una velocidad media de 35 kilómetros por hora, salvo caso de fuerza mayor.

#### 4. Documentación de control.

La carta de porte deberá ir visada por los Servicios del SOIVRE que las haya inspeccionado en origen. Los servicios de frontera revisarán este documento y comprobarán que no se ha modificado la carga durante el trayecto.

### XVII. Inspección

#### A) Procedimiento de la inspección.

1. La inspección de la fruta envasada se verificará eligiendo al azar varios bultos y en cada uno de ellos un número adecuado de frutos. El número de envases inspeccionados no deberá ser inferior al dos por ciento del total de la partida.

Cuando se trate de fruta a granel, las muestras elegidas deberán estar íntegras, como mínimo, de cien frutos.

2. Los envases que hayan sido elegidos para realizar en ellos la inspección de la mercancía, una vez cerrados, serán marcados con un cajetín que diga: «Revisado por el SOIVRE», en dimensiones de tres centímetros de altura.

3. Todo exportador a quien se rechace una partida tendrá derecho a solicitar del SOIVRE por escrito una nueva revisión. La segunda revisión será efectuada dentro de las veinticuatro horas siguientes, si es posible, por un técnico de superior categoría, al que efectuó la primera. Tanto en la primera como en la segunda inspección podrá estar presente un representante legal autorizado del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas, con la finalidad de informar por medio de este Organismo, y para debido conocimiento del conjunto exportador, de las circunstancias y condiciones por las que se originan todos y cada uno de los rechaces de fruta, con especificación de lugar, fecha, exportador y variedad.

**B) Inspección en Almacenes**

Tendrá como fin comprobar si las operaciones mencionadas en la norma V se realizan de acuerdo con lo legislado y orientar e instruir a los exportadores para que dichas operaciones se realicen con la mayor perfección.

El SOIVRE realizará este servicio con carácter gratuito.

La inspección en almacén no exime de la preceptiva en estaciones de origen, puestos fronterizos o puertos a que se refiere el apartado siguiente.

**C) Inspección de origen, puestos fronterizos y puertos.**

La inspección del SOIVRE en origen se efectuará en cuantas estaciones ferroviarias sea posible, dentro de las disponibilidades de dicho Servicio.

Se mantienen las inspecciones en los puertos de Palma de Mallorca, Tarragona, Castellón de la Plana, Burriana, Valencia, Gandía, Denia, Alicante, Cartagena, Almería, Málaga, Sevilla, Las Palmas de Gran Canaria y Sant Cruz de Tenerife, y en las fronteras de Irún, Canfranc, La Junquera y Port-Bou, en las estaciones de Sagunto y La Sagrera, así como en los Centros de inspecciones para transporte por carretera de Sagunto y Castellón. La exportación por cualquiera de estos puntos de salida podrá ser suspendida temporalmente por la Dirección General de Comercio Exterior cuando las circunstancias así lo aconsejen.

La inspección es obligatoria y deberá ser en cada caso solicitada del SOIVRE por el exportador.

El horario de trabajo del SOIVRE para la inspección en las estaciones ferroviarias, puestos fronterizos y puertos coincidirá con el laboral, pudiéndose ampliar como trabajo extraordinario a petición de los interesados si las circunstancias lo permiten.

El plazo de validez de la inspección para la fruta reconocida en frontera o muelles será de setenta y dos horas, a partir del momento en que se lleve a cabo. Para la reconocida en origen, la inspección tendrá una validez de ciento veinte horas hasta el 15 de abril, y de noventa y seis horas, desde esta fecha hasta el final de la campaña. La validez se contará desde el momento en que la inspección se ha realizado, por lo que deberán constar la fecha y hora en el certificado que oportunamente se expedirá por el Servicio en el punto de origen.

La inspección en origen no se considerará válida en la frontera y será necesario en ella una nueva inspección en los siguientes casos:

- Falta o rotura del precinto en los vagones o en los camiones.
- Duración del transporte hasta frontera superior a la máxima permitida.
- Concurrencia de circunstancias especiales, tales como heladas, ataques de mosca, etc.

La fruta rechazada por la inspección en puertos y estaciones de origen, salvo en el caso de decretarse inutilizable para el consumo por estar afectada de mosca mediterránea o tratada con productos químicos declarados nocivos para la salud, no podrá ser retirada hasta pasadas setenta y dos horas de la inspección.

Cuando se trate de inspección en origen y para envíos a granel, siempre que los defectos causa del rechazo sean los determinados en los grupos B y C de la norma VII, se autorizará nueva selección en la estación, si las condiciones del servicio ferroviario lo permiten.

Pasadas setenta y dos horas, el exportador retirará la fruta rechazada. Previamente, el SOIVRE comunicará por escrito al Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas que vigile bajo su responsabilidad el destino de esta fruta: almacén del exportador, mercado interior o fábrica de derivados.

El detalle y características de toda partida rechazada será comunicado inmediatamente a las demás oficinas del SOIVRE.

En todos los casos serán marcados los envases rechazados con el letrero «Impropio para la exportación», en letras de una altura de tres centímetros.

**D) Inspección en destino.**

Sin perjuicio de que en futuras campañas se trate de ampliar el servicio de inspección en destino, para la próxima se establecerá en cada una de las siguientes zonas de recepción: Londres-Liverpool, Hamburgo-Bremen, Amberes-Rotterdam y Estocolmo-Gotemburgo, Oslo, Copenhague, siempre que las posibilidades del servicio lo permitan.

La inspección en destino se realizará por personal técnico del SOIVRE, que desempeñará las siguientes funciones:

- Informar con la mayor urgencia a la Jefatura Nacional del SOIVRE para su ulterior traslado por esta a la Dirección General de Comercio Exterior, Delegaciones Regionales de Comercio de las zonas exportadoras y Jefatura de Zona del SOIVRE de Levante sobre las condiciones de las partidas que hayan examinado, completando dicho informe con los datos necesarios sobre circunstancias de la duración del transporte, trato de la fruta durante el mismo y cuantos extremos se estimen convenientes.

- Informar sobre los mismos extremos a las oficinas comerciales de los países respectivos.

- Cooperar con las oficinas comerciales en los servicios que éstas les soliciten en relación con la llegada de los frutos cítricos.

**E) Normas especiales de inspección para los agrrios afectados por bajas temperaturas.**

Queda terminantemente prohibida la exportación de fruta helada. Se define como fruta helada aquella que cortada en secciones normales al eje, a una distancia de un centímetro de sus polos, y por otro corte longitudinal, se pueda abrir en forma de acordeón, presentando cualquiera de las características siguientes:

- Sección del casquete superior con presencia de desecación de la pulpa, desviación de los tabiques de separación de los gajos, modificación del color del jugo o alteración en su sabor, caracterizado por amargor más o menos pronunciado.

- En la apertura en acordeón presencia de la médula central deshecha y con coloración amarilla. Formación de cristales de hesperidina entre los tabiques de los gajos o una resistencia anormal a la separación de los gajos de entre sí.

- Presencia de zumo suelto y modificación del color y sabor del mismo.

La fruta escarchada, reconocible por manchas en la piel, se separará a fin de determinar la intensidad del daño sufrido en el interior de la misma. Si en esta fruta se comprobara la existencia de síntomas de helada se considerará como tal.

Caso de producirse heladas de carácter grave, la Dirección General de Comercio Exterior podrá suspender la exportación durante ocho días, autorizándose únicamente la salida de la fruta inspeccionada, la situada sobre muelles y la expedida a frontera con anterioridad a la referida Orden.

**F) Inspección en los medios de transporte.**

Compete al SOIVRE exigir el cumplimiento de las normas que se dicten sobre los diferentes medios de transporte. Queda, por tanto, el SOIVRE facultado para rechazar aquellos medios de transporte que no reúnan las condiciones exigidas por esta Orden. En caso de que el SOIVRE observe deficiencias en los medios de transporte dará cuenta inmediata a la Junta de Transportes de la Comisión Consultiva de Valencia, la cual, a través de su presidencia, lo pondrá en conocimiento del transportista para su reparación o retirada del servicio.

**G) Coordinación de la inspección.**

Periódicamente se celebrarán en la Delegación Regional de Comercio de Valencia y en el seno de la Comisión Consultiva para la Exportación de Agrrios reuniones para llevar a cabo la coordinación de criterios y uniformidad de interpretación de estas normas por el personal técnico del SOIVRE. A tal fin, la Jefatura Nacional designará los Ingenieros que deban concurrir a la citada Comisión, con independencia de los que regularmente forman parte de la misma.

**XVIII. Incumplimiento de normas****A) Normas de inspección.**

El incumplimiento por el exportador 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, agente y de cuantos hayan contribuido a la infracción, se incoará el oportuno expediente de sanción por la Jefatura de Zona correspondiente, de acuerdo con la legislación vigente y oído el exportador.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del SOIVRE la que, con el informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, propondrá lo pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, que resolverá en última instancia.

B) Normas de transporte

El Presidente de la Comisión Consultiva, oída esta inccara expediente al infractor y lo elevará a la Dirección General de Comercio Exterior para que ésta, de estimarlo conveniente, decida la resolución oportuna para el logro de la debida ejemplaridad.

XIX. Propaganda

Cualquier propaganda que de tipo generico se efectue para los agrios, tanto por Organismos Sindicales como por cualquier otro tipo de Corporación, deberá ser supervisada para su control y debida adecuación a los fines comerciales, por la Dirección General de Expansión Comercial.

Asimismo, para aquellas exposiciones o certámenes comerciales, asistencia a Ferias, etc., a las que se envíen agrios en representación de la producción nacional, deberá hacerse con el conocimiento y control de la referida Dirección General, la cual, a través de la de Comercio Exterior, pondrá en conocimiento del SOIVRE para la adecuada inspección.

Todos los cítricos que se exporten con la finalidad expuesta en el párrafo anterior lo serán exclusivamente de la calidad extra.

XX. Funciones específicas

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará, bajo la presidencia del Delegado regional, la Comisión Consultiva para la Exportación de Frutos Cítricos. A dicha Comisión concurrirán representantes de las restantes Delegaciones Regionales de Comercio con jurisdicción sobre zonas productoras y exportadoras de frutos cítricos, así como del SOIVRE. Formará parte igualmente de dicha Comisión la representación de exportadores que designe el Sindicato Nacional de Frutos, así como los Organismos y elementos técnicos relacionados con la exportación de cítricos que estime conveniente la presidencia.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia, oída la Comisión Consultiva, resolverá en las materias que en los

apartados 3.º, 7.º, 8.º, 13, 15, 16, 17 y 18 de esta Orden se le concede competencia. Dicha Delegación centralizará los datos específicos de la exportación de agrios, excepto los del limón que corresponderán a la de Murcia.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia, oída la Comisión Consultiva, propondrá para la campaña a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos de reembolso neto por exportador, variedad y envase correspondiente a las exportaciones de cada mes. Asimismo deberá informar a la superioridad sobre los problemas que se presenten en la aplicación de la presente Orden.

La Delegación Regional de Comercio de Valencia remitirá a final de campaña la Memoria-resumen de la misma con la clasificación comercial de las firmas exportadoras, según el coeficiente establecido a este respecto. La Delegación Regional de Comercio de Murcia lo hará, asimismo, para las exportaciones de limón.

El Instituto Español de Moneda Extranjera facilitará a dichas Delegaciones los datos de reembolso reales correspondientes a cada exportador: a Murcia, los de limón, y a Valencia, los de los restantes 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 para la Exportación de Frutos Cítricos, elevarán a la Superioridad los oportunos informes y propuestas.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.

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 que se cita

Fruta empaquetada			Fruta envasada		
Variedades	Clasificación a Números de frutos contenidos en envase	Calibre determinado por el diámetro ecuatorial — Milímetros	Clasificación	Calibre	Tolerancias
Satsuma .....	76	80	Desde 80 s 75 s 70 s 65 s 60 s 55 s 50 s 50 s 45 s	Comprendido entre 80 y 55 milímetros de diámetro ecuatorial	Para el mejor acondicionamiento de la fruta empaquetada, una o dos frutas por cada tongada contenida en la caja podrán ser del calibre inmediato superior o inferior del que figura en el envase.
Mandarina .....	90	75			
Mandarina roja .....	108	70			
Clementina .....	126	65			
	144	60			
	162	55			
	190	53			
	210	50	Desde 45 s 40 s 35 s	Comprendido entre 80 y 35 milímetros de diámetro ecuatorial	La fruta envasada podrá tener dos milímetros en más o en menos del calibre que figura en la clasificación del envase.
	210	45			
Clementina, además de las anteriores .....	226	40			
	242	35	Desde 105 s 100 s 90 s 85 s 80 s 75 s 70 s 70 s	Comprendido entre 105 y 70 milímetros de diámetro ecuatorial	
Pomelo .....	664	101			
	80	96,6			
	196	88,5			
	112	82,5			
	126	79,3			
	150	76,2			
	176	73			
	200	69,8	De 95 s a 90 s 85 s 80 s 75 s 70 s	Comprendido entre 95 y 55 milímetros de diámetro ecuatorial	Para el mejor acondicionamiento de la fruta empaquetada, uno o dos frutos por cada tongada contenida en la caja podrán ser del calibre inmediato superior o inferior del que figura en el envase.
Naranja .....	80	96,6			
	96	88,5			
	112	85,5			
	126	79,3			
	150	76,2			
	176	73			

Fruta empaquetada			Fruta envasada		
Variedades	Clasificación a — Números de frutos conteni- dos en envase	Calibre deter- minado por el diámetro ecua- torial — Milímetros	Clasificación	Calibre	Tolerancias
	200	69,8	De 70 s a	Comprendido entre 95 y 55 milímetros de diámetro ecuatorial	Para el mejor acondicionamien- to de la fruta empaquetada, uno o dos frutos por cada tongada contenida en la caja podrán ser del calibre inme- diato, superior o inferior del que figura en el envase. La fruta envasada podrá tener dos milímetros en más o en menos del calibre que figura en la clasificación del envase, con excepción del calibre de 55 milímetros para naranja, que es el mínimo autorizado.
	216	66,6	65 s		
	252	63,2	60 s		
	288	60,2	60 s		
	324	57	55 s		
	360	55	55 s		
Lumón .....	150	76,2	De 80 s	Comprendido entre 80 y 45 milímetros de diámetro ecuatorial	
	176	73	75 s		
	200	69,8	70 s		
	216	66,6	65 s		
	252	63,2	65 s		
	288	60,3	60 s		
	324	57	60 s		
	360	55	55 s		
	396	50,8	50 s		
	442	47,6	45 s		
	490	43,9	45 s		

Fruta a granel.—En los envíos a granel, el calibre de los frutos de las distintas variedades se ajustará a los límites mínimos que se señalan:

Satsumas, mandarinas y mandarina roja: 50 milímetros. Clementinas: 35 milímetros. Pomelos: 70 milímetros. Naranjas: 55 milímetros. Limones: 44 milímetros.

ORDEN de 6 de agosto de 1962 por la que se dictan normas para la exportación de melones.

Ilustrisimos señores:

Se ha juzgado conveniente revisar la norma existente a la exportación de melones de 4 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado» del 8), con el fin sobre todo de acomodarla a la europea del Protocolo de Ginebra de 1958.

El estudio de la nueva norma 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 melón y, por supuesto, del Ministerio de Agricultura, Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas y otros Organismos públicos o privados interesados en la producción, transporte y comercialización del melón.

Efectuadas las consultas y oídas las sugerencias formuladas, la Ponencia ha presentado una propuesta de normas a las que este Ministerio ha dado su conformidad.

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

#### N O R M A S

##### 1. Objeto.

La presente Orden normaliza las condiciones que deben reunir los frutos de la especie vegetal «Cucumis melo L.», destinados a la exportación en fresco bajo la denominación genérica de melones. Señala asimismo las variedades y categorías comerciales autorizadas, época de exportación y condiciones para su envasado y transporte.

##### 2. Variedades comerciales.

2.1. Denominaciones autorizadas.—Son variedades exportables las correspondientes a las siguientes denominaciones, según se caracterizan en 2.4: «Tendral» (o de «Elche»), «Cuper», «Liso», «Onteniente», «Cantaloup» y «Ogen».

2.2. Nuevas variedades.—Se faculta a la Delegación Regional de Comercio de Murcia para que, a propuesta de la Comisión Consultiva para la exportación de melones, pueda autorizar con carácter general y a título de ensayo nuevas variedades.

2.3. No se autoriza la exportación de las variedades comúnmente englobadas bajo la denominación de «melón caliente».

2.4. Definiciones o características de variedad.—«Tendral» o de «Elche»:

Forma ovalada y achatada en el casquete de inserción al pedúnculo.  
Corteza acusadamente rugosa y gruesa.  
Color verde oscuro, amarillo o blanco.  
Pulpa azucarada y sabrosa, de color blanco amarillento.  
Semillas aplastadas.

«Cuper»:

Forma ovalada.  
Corteza ligeramente rugosa.  
Color verde amarillento.  
Pulpa rosada.

«Liso»:

Forma ovalada.  
Corteza fina lisa.  
Color verde, amarillo o blanco.  
Pulpa blanca amarillenta.

«Onteniente»:

Forma ovalada.  
Corteza fina y lisa.  
Color verde o amarillento, virando éste en tonalidad oro viejo.  
Pulpa azucarada, amarillenta y de gran espesor, dejando reducida cavidad interior.

«Cantaloup»:

Forma redondeada con surcos en el sentido de los meridianos que le dan, exteriormente, su característica de gajos acusados.  
Corteza veteada con colores blancos y verdosos de bastante espesor.  
Pulpa muy jugosa y destacadamente aromática.  
Tamaño reducido.

«Ogen»:

Forma esférica.  
Corteza lisa y fina.  
Color veteado en gajos verdes y verde amarillento.  
Pulpa verdosa con tonalidades violáceas, muy azucarada.