

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.

3. *Iniciación de las exportaciones.*

La fecha de la iniciación de las exportaciones la señalará la Delegación Regional de Comercio de Murcia, previo informe del SOIVRE en orden a las condiciones de madurez de la fruta e informe asimismo de la Comisión Consultativa de melones en cuanto a otros aspectos comerciales.

4. *Características de calidad.*

4.1. *Características mínimas.*—Los melones deberán presentarse:

- Maduros comercialmente.
- Sanos.
- Limpios (incluyendo la ausencia de restos de abonos u otros productos químicos).
- Bien desarrollados
- Exentos de humedad exterior.
- Sin olores o sabores extraños.
- Sin manchas producidas por el sol.
- Con sus pedúnculos cercenados.
- Sin heridas o lesiones no cicatrizadas, así como deformaciones que puedan afectar a su conservación, comestibilidad o buen aspecto.

5. *Clasificación.*

5.0. *Categorías comerciales.*—La exportación de melones deberá realizarse al amparo de una de las dos siguientes categorías comerciales: «I» (primera) o «Selecta» y «II» (segunda) o «Standard».

5.1. *Categoría primera o «Selecta»:* Sólo amparará frutos de presentación esmerada, de buena calidad comercial, con sus características específicas de variedad.

5.2. *Categoría segunda o «Standard»:* Ampará los frutos que, sin alcanzar las exigencias establecidas para la categoría anterior, cumplan las condiciones mínimas de calidad.

5.3. En la categoría segunda se tolerarán los siguientes defectos:

- a) Manchas o decoloraciones producidas por ácaros cuya superficie sea inferior a 60 centímetros cuadrados.
- b) Ligeras deformaciones en los frutos.
- c) Frutos con lesiones superficiales cicatrizadas que no afecten a la buena conservación de los mismos.
- d) Zonas incoloras producidas en la parte superficial del fruto que ha estado en contacto con la tierra.

6. *Calibrado.*

6.1. El calibrado se establece del siguiente modo, por peso unitario del fruto:

Por unitario en gramos		Referencia de tamaño	Número de piezas en caja de 20 kg.
Inferior	Superior	Número de piezas en 100 kg.	
2.900	—	30 s	6
2.200	2.900	40 s	8
1.800	2.200	50 s	10
1.500	1.800	60 s	12
1.300	1.500	70 s	14
1.150	1.300	80 s	16
1.050	1.150	90 s	18
950	1.050	100 s	20
850	950	110 s	22
800	850	120 s	24

6.2. El peso según variedades será:

- Para «Tendral» y «Cuper»: Un kilogramo por pieza, que corresponde al tamaño 100 s.
- Para «Onteniente» y «Liso»: 800 gramos por pieza, que corresponde al tamaño 120 s.
- Para «Cantaloup» y «Ogen»: No se establece tope mínimo, dadas sus condiciones especiales de comercialización.

7. *Tolerancias.*

En previsión de posibles negligencias se fijan las siguientes tolerancias máximas de calidad y calibrado.

7.1. *Tolerancias de calidad.*

a) En categoría «I».—Se admitirá hasta un 5 por 100 en peso de frutos que, no reuniendo las exigencias de calidad de su categoría, cumplan sin embargo con las establecidas para la categoría «II» inmediata inferior.

b) En categoría «II».—Se tolerará hasta un 10 por 100 en peso de melones por debajo de las exigencias establecidas, siempre que los defectos no afecten a la buena conservación.

7.2. *Tolerancia de calibrado.*—Dentro de un mismo envase, y cualquiera que sea la categoría, no se tolerará más de un 10 por 100 en peso de frutos, que, siendo de calidad superior o inferior, correspondan al tamaño inmediato al marcado. En todo caso no podrán sobrepasar los mínimos específicos fijados para cada variedad en el apartado 6.2.

7.3. *Acumulación de tolerancias.*—La acumulación de tolerancias de calidad y calibre no podrá ser superior a:

- Diez por ciento en la categoría «I».
- Quince por ciento para la categoría «II».

8. *Acondicionamiento y embalaje.*

8.1. Cualquiera que sea el tipo de envase y el medio de transporte empleado se dispondrán protecciones de virutilla, seca, suave y limpia para inmovilizar la fruta y evitar rozaduras.

8.2. *Homogeneidad.*—Las partidas estarán compuestas de envases de tipo idéntico

Los melones contenidos en cada envase deberán tener aspecto homogéneo en cuanto a la variedad, tamaño, color, forma y grado de madurez.

8.3. La exportación de melones podrá realizarse envasada o a granel.

8.3.1. *Mercancía envasada.*—Los melones podrán exportarse en cajas cerradas, con contenido de 10, 15, 20 y 25 kilogramos neto y en bandejas abiertas de 10 kilogramos, siendo autorizadas estas últimas exclusivamente para el transporte por vía terrestre.

Las variedades de tamaño reducido, sin límite especificado de calibre, podrán utilizar la bandeja abierta de seis kilogramos para los envíos por vía terrestre y la caja de igual peso para la vía marítima.

A los tipos de confección que para envases de 20 kilogramos quedan relacionados en la clasificación del capítulo 6 puede añadirse el de 15 unidades por envase, empleando frutos de referencia 70 y 80, indistintamente, siempre que la diferencia entre el fruto mayor y el menor de un mismo envase no sea superior a 200 gramos.

Las confecciones en cajas o bandeja de 10 kilogramos neto contendrán la mitad del número de piezas expresadas para la caja de 20 kilogramos.

8.3.2. *Mercancía a granel.*—Se autoriza esta clase de envíos por ferrocarril, sin transbordo, pudiendo hacerse a granel puro o calibrado. Tratándose de calibrado, las documentaciones se extenderán discriminando la carga por las referencias establecidas en el apartado 6.

Se dispondrá de la fruta en los vagones en capas cuya altura no sobrepasará de 70 centímetros.

9. *Marcado de envases.*

Será obligatorio marcar con caracteres legibles e indelebles lo siguiente:

- 1.º Naturaleza de la mercancía: Con la palabra «melón».
- 2.º Variedad comercial: Únicamente podrán especificarse las variedades comerciales citadas en el capítulo 2.
- 3.º Categoría comercial: Se hará mediante los signos «I» para la categoría primera o «Selecta» y «II» para la segunda o «Standard».
- 4.º Tamaño: Quedará indicado en cada envase por el número de piezas contenidas y además por la referencia de clasificación establecida en el capítulo 6, colocando entre los dos números una barra de separación.
- 5.º Peso neto.
- 6.º Nombre comercial de la firma exportadora.
- 7.º Número del Registro General de Exportadores.
- 8.º La procedencia española: Con las fórmulas habituales de «Importado de España» o «Producido en España».

Todas las inscripciones se harán en lugar visible del envase, con caracteres no inferiores a dos centímetros de altura, pudiendo hacerse en idioma español o en el del país de destino. Con carácter voluntario se podrá consignar además la marca comercial registrada, así como la zona de producción y

cualquier otro signo, siempre que no contradigan las anteriores prescripciones o induzcan a confusión en cuanto a la naturaleza, categoría, clasificación o procedencia de la fruta contenida en el envase.

#### 10. Envíos a granel.

Se autoriza esta clase de envíos por ferrocarril, sin transbordo, pudiendo hacerse a granel puro o calibrado. Tratándose de calibrado, las documentaciones se extenderán discriminando la carga por las referencias establecidas en el apartado 6.

Se dispondrá la fruta en los vagones en capas cuya altura no sobrepasará 70 centímetros.

#### 11. Transporte.

La firma exportadora podrá elegir libremente el medio de transporte que estime conveniente, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que se establecen a continuación, cuya inspección corresponde al SOIVRE, pudiendo ser rechazadas aquellas unidades que no reúnan las condiciones adecuadas.

##### a) Marítimo:

Los barcos dedicados al transporte de melón deberán desarrollar, como mínimo, una velocidad media de 11 nudos. Estarán dotados de ventilación eléctrica con todos sus accesorios o de refrigeración, disponiendo del número de renovaciones de aire necesarias en función de las capacidades de las bodegas.

El plan de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera, de tal forma que la estiba se haga sobre plano horizontal. La estiba, junto a las cuadernas, se hará con las previsiones de apoyo necesarias para asegurar la debida protección y ventilación de la carga.

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

Los barcos no podrán estar con fruta a bordo más de cuatro días en uno o más puertos, debiendo salir inexorablemente en dicho período máximo de tiempo directamente para su destino cuando se trate de puertos europeos. Para los envíos a Norteamérica se fija un plazo máximo de viaje de catorce días. Para los destinados a Sudamérica este plazo será de dieciocho días.

Cuando se haya cumplido el plazo de cuatro días o bien se haya anunciado que el buque sale directo para su destino, el SOIVRE consignará en la libreta del mismo la siguiente provisión: «El barco sale directamente para destino», la cual servirá para que cualquier otra oficina del mencionado Servicio prohíba nueva carga en el buque.

En las bodegas de los barcos contiguas a las calderas, se efectuará la estiba, guardando una distancia mínima de un metro de los mamparos de la sala de máquinas, señalándose la distancia definitiva por el SOIVRE en relación, en cada caso, con el calor desprendido de aquéllas.

Se dejarán, a juicio del SOIVRE, sentinas y canales suficientes para la buena conservación de la fruta, sin perjuicio de la estabilidad de la carga.

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

##### b) Ferroviario:

Los vagones deberán estar perfectamente acondicionados, limpios, secos e inodoros, y dispondrán de suficientes rejillas de ventilación para garantizar la perfecta aireación de la fruta.

El piso del vagón, en el transporte a granel, deberá acondicionarse con una capa limpia y seca de paja, viruta o materia similar de espesor no inferior a 10 centímetros. Igualmente se protegerán los frutos del roce con las paredes, revistiéndolos con papel fuerte o cartón.

##### c) Por carretera:

Se permite el transporte del melón en vehículos por carretera siempre que se hallen debidamente acondicionados, vayan provistos de toldos y se asegure la inmovilidad y ventilación de la carga.

#### 12. Inspección.

1.º Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de salida por puerto y fronteras, viniendo

obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección, colocando la mercancía por lotes y haciendo las declaraciones previas en el boletín del almacén, que debe acompañar a la expedición, y en solicitud correspondiente.

2.º El SOIVRE podrá además realizar inspecciones en los almacenes no sólo con objeto de comprobar si la confección se realiza adecuadamente para la exportación, sino también para orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de selección, confección y comercialización. Este servicio se realizará con carácter gratuito.

La inspección del SOIVRE en los almacenes no eximirá de la que es preceptiva efectúe en puertos o fronteras.

3.º El incumplimiento de las presentes normas determinará el rechazo de la mercancía para la exportación, teniendo derecho el interesado a solicitar por escrito una segunda inspección dentro de las veinticuatro horas siguientes al rechazo.

4.º Si a juicio del SOIVRE 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 SOIVRE, 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.

#### 13. Funciones específicas.

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

La Delegación Regional de Comercio de Murcia, oída la Comisión consultiva correspondiente, fijará las normas complementarias de carácter comercial para cada campaña. Dicha Delegación centralizará los datos estadísticos de las exportaciones de melón.

La Delegación Regional de Comercio de Murcia, oída la Comisión consultiva, propondrá para cada campaña a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos de reembolso a la superioridad en relación con los problemas que se presenten en la aplicación de la presente Orden.

La Delegación Regional de Comercio de Murcia 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, para lo cual el Instituto Español de Moneda Extranjera facilitará a dicha Delegación los datos de reembolsos reales correspondientes a cada exportador.

Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición, en cualquiera de los extremos reglamentados, deberán hacerse por el exportador a través del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas cerca de la Delegación Regional de Comercio o de la oficina del SOIVRE correspondiente. Estos Organismos, previo estudio de la Comisión consultiva para la exportación de melones, elevará a la Superioridad los oportunos informes y propuestas.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 6 de agosto de 1962.

ULLASTRES

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

## MINISTERIO DE LA VIVIENDA

ORDEN de 15 de junio de 1962 por la que se aprueba el Reglamento de la «Exposición Permanente e Información de la Construcción» (EXCO).

Ilustrísimo señor:

El Decreto 1949/1959, de 23 de septiembre, que aprobó el Reglamento Orgánico del Ministerio de la Vivienda, encuadraba en su artículo 42 la «Exposición Permanente e Información de la Construcción» (EXCO), en la Dirección General de Economía y Técnica de la Construcción de este Ministerio, con carácter de Organismo autónomo. Suprimido dicho Centro directivo e