

Artículo tercero.—Las precedentes modificaciones serán de aplicación incluso a las mercancías que en el momento de entrada en vigor del Decreto se encuentren en la Península e islas Baleares bajo cualquier régimen aduanero siempre que por los servicios de Aduanas no se hayan ultimado los aforos en los respectivos documentos de despacho a consumo.

Artículo cuarto.—El presente Decreto entrará en vigor tres días después de su publicación.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintinueve de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
FAUSTINO GARCIA-MONCO FERNANDEZ

DECRETO 1100/1966, de 21 de abril, de modificación arancelaria de las subpartidas 84.59 E y 98.10 A-2-b.

El Decreto novecientos noventa y nueve/mil novecientos sesenta del Ministerio de Comercio, de treinta de mayo, autoriza en su artículo segundo a los Organismos, Entidades y personas interesadas para formular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo octavo de la Ley Arancelaria, las reclamaciones o peticiones que consideren conveniente en relación con el Arancel de Aduanas.

Como consecuencia de reclamaciones formuladas al amparo de dicha disposición y que han sido reglamentariamente tramitadas por la Dirección General de Política Arancelaria, se ha estimado conveniente, oído el preceptivo informe de la Junta Superior Arancelaria, modificar las subpartidas ochenta y cuatro punto cincuenta y nueve E y noventa y ocho punto diez A-dos-b del vigente Arancel de Aduanas.

En su virtud, en uso de la autorización conferida en el artículo sexto, número cuatro, de la mencionada Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta; a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de abril de mil novecientos sesenta y seis,

DISPONGO :

Artículo primero.—Queda modificado el vigente Arancel de Aduanas en la forma que figura a continuación:

Partida	Artículos	Derecho definitivo	Derecho transitorio
84.59	E.—Máquinas para enrollar los hilos eléctricos en los inductores y demás bobinados de motores, transformadores, etc.	20 %	14 % máximo específico, pesetas 14.000 unidad
98.10	A-2-b.—Los demás ...	25 % mínimo específico, 5 pesetas unidad	14,5 % mínimo específico, pesetas 6,50 unidad (*)

(*) Derecho mínimo específico móvil de 6,50 pesetas unidad hasta el 8 de junio de 1968 de 5,50 pesetas unidad hasta el 8 de junio de 1969 y de 4,50 pesetas unidad desde esta última fecha en adelante.

Artículo segundo.—Las precedentes modificaciones serán de aplicación incluso a las mercancías que en el momento de entrada en vigor del Decreto se encuentren en la Península e islas Baleares bajo cualquier régimen aduanero, siempre que por los servicios de Aduanas no se hayan ultimado los aforos en los respectivos documentos de despacho a consumo.

Artículo tercero.—El presente Decreto entrará en vigor tres días después de su publicación.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintinueve de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
FAUSTINO GARCIA-MONCO FERNANDEZ

ORDEN de 27 de abril de 1966 sobre regulación de la exportación de tomate fresco.

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida durante las últimas campañas de exportación de tomates frescos aconsejan introducir algunas modificaciones en las normas que regularon las campañas anteriores, a fin de hacer más eficaz y flexible la ordenación del comercio de dicho fruto.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

SECCION PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

I.—Definición del producto

La presente norma afecta a los frutos frescos de las variedades de tomate («Lycopersicum Esculentum, Mill»), destinados a ser entregados al consumidor en estado natural.

II.—Características de calidad

A) GENERALIDADES

Este capítulo tiene por objeto definir las características y condiciones que deben reunir los tomates frescos destinados a la exportación en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

B) CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

Los tomates deben ser:

Enteros.

Sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).

Limpios (sin residuos de productos de tratamiento).

Desprovistos de humedad exterior anormal.

Carentes de olor o sabor extraño.

El grado de madurez debe ser tal que permita a los tomates soportar el transporte, la manipulación, la conservación en buenas condiciones hasta el momento del consumo y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino, siempre que no se opongan a las presentes normas.

La madurez comercial del tomate exportable se clasificará en tres grados, cuyas denominaciones, características y símbolos serán los siguientes:

En viraje.—La fruta habrá completado su desarrollo y presentará al exterior una tonalidad entre amarilla y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de la superficie del mismo.

El símbolo distintivo será una «V».

Anaranjado o pintón.—El tomate presentará una tonalidad que puede variar entre los colores rosa y rojo anaranjado, en una extensión que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo será una «X».

Rojo o maduro.—La fruta alcanzará una coloración variable entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso, la pulpa debe ser firme y consistente. El símbolo será una «M».

Teniendo en cuenta la época del año, los medios de transporte y la demanda de los mercados, el SOIVRE señalará el grado de madurez que debe exigirse al tomate exportable.

Como excepción, se admitirá la exportación del tomate verde, siempre que haya alcanzado su completo desarrollo, para aquellos mercados que así lo soliciten y previamente se autorice por la Dirección General de Comercio Exterior, a través del SOIVRE. El símbolo de estos frutos será «VV».

III.—Calibrado

El calibrado es obligatorio para todos los tomates y estará determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Los tomates se calibrarán según las escalas siguientes:

Denominación	Diámetro máximo transversal
«P»	De 35 milímetros, incluidos, a 40 milímetros, excluidos.
«MMM»	De 40 milímetros, incluidos, a 47 milímetros, excluidos.
«MM»	De 47 milímetros, incluidos, a 57 milímetros, excluidos.
«M»	De 57 milímetros, incluidos, a 67 milímetros, excluidos.
«G»	De 67 milímetros, incluidos, a 77 milímetros, excluidos.
«GG»	De 77 milímetros, incluidos, a 87 milímetros, excluidos.

IV.—Categorías comerciales

Los tomates exportables podrán ser lisos o asurcados, y se dividirán en tres categorías comerciales, que se denominarán «extra», «primera» y «segunda». Los símbolos distintivos serán «extra», «I» y «II», respectivamente.

Categoría extra

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de la mejor calidad, exentos de defectos, con pulpa firme y reunir las características típicas de la variedad.

Los de forma lisa podrán ser esféricos o discoides y en los asurcados sólo se admitirán aquellos que, teniendo forma regular, los surcos no superen en longitud al tercio de la distancia periférica entre el punto de inserción peduncular y el pistilar.

Los tomates asurcados correspondientes al calibre más alto no pueden ser clasificados en la categoría extra.

Tolerancias: Se admitirán en cada bulto un 5 por 100 en número o en peso de frutos no correspondientes a la categoría, pero que reúnan las características de la inmediata inferior (Categoría I), permitiéndose los siguientes defectos:

- a) Hasta un 2 por 100 de:

Deficiencias de coloración poco acusadas.
Ligeras heridas cicatrizadas.
Frutos levemente afectados por el sol o el granizo.

- b) Hasta un 5 por 100 de:

Pequeños defectos de piel que no afecten a la pulpa.
Ligeras deformaciones.
Daños originados por insectos o enfermedades.

En todo caso, los defectos de piel no podrán exceder, en conjunto y en cada fruto, de dos centímetros de longitud los de forma alargada, y de un centímetro cuadrado los demás.

c) La tolerancia en calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos, sin que nunca puedan incluirse frutos de diámetro inferior a 35 milímetros.

d) La acumulación de tolerancias de toda índole no podrá superar el 10 por 100.

Categoría primera

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, de pulpa suficientemente firme y reunir las características típicas de la variedad. Estarán exentos de defectos graves.

Los de forma lisa podrán ser esféricos o discoides, y los asurcados deberán tener forma regular.

Podrán ser admitidos defectos leves, tales como ligeras deformaciones y deficiencias en la coloración. Además, se admitirán pequeños defectos de piel, ligeros ataques de sol, de granizo o frío, daños leves originados por insectos o enfermedades, ligeras heridas cicatrizadas y magulladuras leves. En todo caso, la superficie total de estos últimos defectos no puede exceder de dos centímetros de longitud para los de forma alargada, y de un centímetro cuadrado para los demás.

Tolerancias: Se admite en cada bulto un 10 por 100 en número o en peso de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero sí las de la inmediata inferior (Categoría II). Se permitirán los defectos siguientes:

- a) Hasta un 5 por 100 de:

Rozaduras cicatrizadas, pero siempre inferiores a tres centímetros de longitud.

Frutos ligeramente ahuecados («Zocates»).
Deformaciones poco acusadas.
Deficiencias de coloración poco pronunciadas.
Frutos afectados por el sol, el frío y el granizo.

- b) Hasta un 10 por 100 de:

Manchas de transición que desaparezcan en la madurez.
Frutos con grado de madurez diferente al señalado en el envase.

Defectos de piel que no afecten a la pulpa.
Pequeños daños poco profundos, originados por insectos o enfermedades y que no afecten a la conservación del fruto.

En todo caso, los defectos no podrán exceder en conjunto y en cada fruto de tres centímetros de longitud en los de forma alargada y de dos centímetros cuadrados para los demás.

c) La tolerancia de calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos, sin que puedan admitirse frutos de diámetro inferior a 35 milímetros.

d) La suma de tolerancias de toda índole no podrá ser superior al 15 por 100.

Categoría segunda

Esta categoría comprende los tomates de calidad comercial que no puedan ser clasificados en las categorías superiores.

Los tomates pueden ser de forma irregular y deben responder a las características mínimas ya definidas en el capítulo II. Deben ser de bastante consistencia y no presentar heridas sin cicatrizar.

Se admiten las rozaduras cicatrizadas de tres centímetros de longitud como máximo.

Se permitirá la exportación de tomate «Zocate» (hueco) para aquellos mercados que así lo soliciten y previamente se autorice por el SOIVRE con carácter general.

Tolerancias: Se admitirá en cada bulto hasta un 10 por 100 en número o en peso, de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero apropiados para el consumo.

Se entenderán como aptos para el consumo aquellos tomates cuya pulpa no se haya alterado, ni sufrido daños importantes, por ataques de insectos, enfermedades o factores climáticos.

La tolerancia en calibre será de un 10 por 100 de los tamaños inmediatos. En ningún caso se admitirá fruta con calibre inferior a 35 milímetros. La suma de tolerancias no podrá ser superior al 15 por 100.

V.—Embalaje y presentación

A) Homogeneidad.—Cada bulto sólo podrá contener tomates del mismo origen, variedad, calidad, tamaño y grado de madurez.

B) Acondicionamiento.—El acondicionamiento debe asegurar una protección conveniente del producto, debiendo, a tal fin, estar la mercancía separada del fondo, lados y, en su caso, de la tapa, por un medio adecuado.

Los papeles u otras materias utilizadas en el interior de los bultos serán nuevos y no tóxicos. En el caso de que lleven indicaciones impresas, éstas no deben figurar más que sobre la cara exterior para que no estén en contacto con el fruto.

Dentro de los envases los frutos podrán ir desnudos o envueltos en papel fino (sulfito, seda u otro adecuado).

Cuando los tomates se dispongan en capas dentro de cada envase, se separarán de los fondos y tapas, en su caso, mediante colchonetas de virutilla seca o inodora o cualquier otro medio adecuado.

El interior de los cestos irá forrado, a su vez, con papel de uno a 40 gramos por metro cuadrado, o bien por cartón especial u otro material que sirva de protección a la fruta que contiene.

En los envases de cartón que se autoricen se empleará el mismo sistema de colocación y presentación de la fruta, o bien el acondicionamiento de ésta en celdillas.

C) Envases autorizados.—Se autorizarán los siguientes tipos de envases:

Cestos para seis kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:

Base mayor o tapa, 44 por 25 centímetros.
Base menor o fondo, 39 por 22 centímetros.
Altura, 15 centímetros.

Cesto para nueve kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeziales, con las siguientes dimensiones externas:

Base mayor o tapa, 50 por 32 centímetros.
Base menor o fondo, 41 por 24 centímetros.
Altura, 16 centímetros.

Cesto para 12 kilogramos. De bases rectangulares y caras trapeciales, con las siguientes dimensiones:

Base mayor o tapa, 50 por 32 centímetros
Base menor o fondo, 41 por 24 centímetros.
Altura, 22 centímetros.

Los envases indicados anteriormente se autorizan tanto para la vía marítima como para la terrestre, con excepción del mercado británico, al que solamente se permite el envío de cestos para seis kilogramos.

Además de los tres tipos de envases indicados anteriormente, se autorizan las bandejas y cajas prismáticas de madera, de base rectangular, con topes para su separación en la estiba y con las mismas capacidades antes señaladas.

También se autoriza el empleo de envases de pasta prensada con alveolos y las mismas capacidades.

Cuando se trate de envases no previstos en esta Orden, el SOIVRE podrá admitir otros en régimen de ensayo.

Para ello el exportador deberá solicitarlo de dicho Organismo a través del Sindicato Provincial de Frutos y Productos Hortícolas correspondiente, para que, a la vista de los informes recibidos, pueda procederse en consecuencia.

Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior para autorizar rectificaciones a estas normas técnicas en lo referente a envasado y acondicionamiento en las exportaciones de tomates con destino a Organismos oficiales extranjeros o estatales de compra.

VI.—Marcado

Cada bulto debe llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) Identificación:

Nombre del exportador o su número en el Registro de Exportadores y marca correspondiente.

B) Naturaleza del producto:

«Tomates.»

C) Origen del producto:

Zona de producción o denominación nacional, regional o local, con letras de altura no inferior a 13 milímetros.

D) Características comerciales:

Categoría comercial, señalada o impresa en la etiqueta o marca comercial, de acuerdo con lo determinado en el párrafo último del capítulo quinto de la sección cuarta.

Indicación de «asurcados», si son tomates de este tipo.

Símbolo del grado de madurez.

Calibre y sus símbolos distintivos.

Para una mayor rapidez y eficacia de la inspección, las indicaciones del apartado D) deberán figurar inscritas sobre una etiqueta fijada al exterior del envase, sobre la cara lateral opuesta a la que lleve la marca. Dicha etiqueta tendrá una superficie mínima de 40 centímetros cuadrados.

Los envases de tomate de invierno destinados al Continente deberán ir marcados con la letra «C», y los de Canarias que se destinen al mercado nacional, con la letra «P». Ambas marcas se harán con tinta indeleble y el tamaño de las letras será, como mínimo, de cinco centímetros de altura por tres de ancho.

SECCION SEGUNDA.—INSPECCION

I.—Normas generales

1. La inspección del tomate para la exportación es obligatoria y se realiza por el personal técnico del SOIVRE en los puertos, estaciones y puntos fronterizos que por la Dirección General de Comercio Exterior se determinen.

2. Las inspecciones se solicitarán del SOIVRE por el interesado o persona por él autorizada, en los puertos y Centros de inspección habilitados al efecto, debiéndose acompañar una declaración que especifique el nombre de la Empresa, el del almacén, el número de cestos, las marcas y el detalle de los tamaños y grados de madurez del fruto en el momento de ser empaquetado.

3. Cuando una partida fuere rechazada en primera inspección el interesado o persona que le represente podrá solicitar segunda inspección, la cual se realizará antes de la salida del barco o vehículo al que originariamente iba destinada. Siempre que sea posible, esta segunda inspección se verificará por un técnico del SOIVRE de superior categoría al que intervino en la primera.

4. La inspección no se considerará definitiva hasta la salida del vehículo en que se pretenda exportar la partida inspeccionada. El SOIVRE, entre tanto, podrá realizar cuantas revisiones estime convenientes para una mejor garantía de la calidad del producto.

5. La fruta rechazada permanecera inmovilizada veinticuatro horas después de la salida del medio de transporte, salvo que, a juicio del SOIVRE, quede debidamente garantizado que aquella fruta no se exportará.

6. Las infracciones a las normas de calidad serán sancionadas, de acuerdo con el Decreto de 27 de febrero de 1964.

II.—Puntos de inspección

A) Inspección en almacenes

1. Tendrá como fin orientar e instruir a los exportadores sobre los procedimientos de llevar a cabo las operaciones de selección y envasado con la mayor perfección. Este servicio será gratuito y no exime de la preceptiva inspección en el puerto, frontera o estación.

B) Inspección en estaciones de origen y tránsito.

1. La inspección se efectuará en las estaciones situadas en las principales zonas productoras o de tránsito que se habiliten para ello, de acuerdo con los medios personales y materiales con que cuente el SOIVRE.

Los vagones o camiones autorizados en dichas estaciones, una vez precintados, sólo sufrirán nueva inspección en frontera cuando concurren algunas de las circunstancias siguientes:

a) Quebrantamiento de precinto

b) Duración del viaje superior a cuarenta y ocho horas.

c) Circunstancias excepcionales, tales como heladas, temporales, etc., que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

3. Si al realizarse nuevas inspecciones por las circunstancias anteriores el tomate no reuniera las condiciones adecuadas, el SOIVRE autorizará nueva selección y permitirá la exportación del fruto que alcance la calidad exigida.

C) Inspección en puertos y fronteras.

La inspección del tomate fresco de invierno podrá realizarse en todos los puertos y puntos fronterizos terrestres donde se halle establecido el SOIVRE. La exportación, por cualquiera de estos puntos de salida, podrá ser suspendida temporalmente por la Dirección General de Comercio Exterior cuando las circunstancias lo aconsejen.

D) Inspección del tomate canario transportado por vía marítimoterrestre.

1. El tomate en las islas Canarias se inspeccionará en los puertos de salida de las mismas, no aplicándose control alguno durante su tránsito por la Península, salvo el necesario para la comprobación de la identidad de cada partida y precintado de los vagones, así como para fines de exclusiva información del SOIVRE. Tales envíos sólo sufrirán nueva inspección en frontera, con validez sobre la de origen cuando concurren algunas de las circunstancias siguientes:

a) Quebrantamiento de precinto.

b) Duración del viaje, desde el último puerto canario hasta la frontera, superior a ciento veinte horas.

c) Circunstancias excepcionales que hagan sospechar daños en la normal conservación de la fruta.

E) Inspección en destino.

Este servicio lo realizará el personal técnico del SOIVRE estableciéndose inspección en los siguientes puntos de recepción: Londres-Liverpool, Hamburgo-Francfort-Rotterdam.

Sus funciones serán:

1.ª Informar con la mayor urgencia a la Dirección del Servicio Central de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) para su ulterior traslado por ésta a la Subdirección General

de Inspección y Normalización del Comercio Exterior, Delegaciones Regionales y Jefaturas del SOIVRE, sobre las condiciones de llegada del tomate y las del transporte.

2.ª Informar simultáneamente sobre los mismos extremos a las oficinas comerciales respectivas.

3.ª Cooperar con las oficinas comerciales en los servicios que éstas les soliciten en relación con la llegada del tomate.

F) Inspección en el transporte.

1. Compete al SOIVRE exigir el cumplimiento de las normas que se dicten en orden al transporte en sus diferentes medios.

SECCION TERCERA.—TRANSPORTES

I.—Medio de transporte

El exportador podrá elegir y contratar libremente el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que se indican en los correspondientes apartados.

No obstante, el transporte marítimo de Canarias se efectuará mediante los servicios regulares contratados para tres campañas por el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas. Dicho Sindicato contratará, además, los servicios complementarios que resulten precisos.

La Dirección General de Comercio Exterior podrá vigilar el cumplimiento de los contratos vigentes de transporte del tomate canario y aprobará, si lo estima pertinente, los contratos de servicios complementarios, los sustitutivos de los regulares actuales u otros nuevos que en su día se propongan.

En todo caso, el Sindicato citado someterá a previa aprobación de dicha Dirección General, antes de ser publicadas, las bases de los concursos que hayan de servir para la realización de los contratos.

En la contratación debe tenerse presente lo siguiente:

a) Que se atienda a la proporcionalidad de carga entre las dos provincias canarias. El SOIVRE supervisará esta actividad que se encomienda al Sindicato.

b) Que el total de tonelaje contratado cubra con suficiente holgura la carga de tomate previsible para la exportación.

c) Que los buques reúnan las condiciones técnicas que se establecen en estas Normas.

d) Todo nuevo contrato será sometido previamente a informe técnico de la Dirección General de Navegación.

Sin perjuicio de la carga en los buques contratados de líneas regulares se permitirá la misma en otros de paso, pero limitada a un máximo de 20.000 cestos de seis kilogramos o su equivalencia en otros envases autorizados, entre ambas provincias canarias. En circunstancias excepcionales de falta de capacidad en los buques de línea regular contratados, podrá el SOIVRE autorizar cargar por encima de aquel tope a los citados buques de paso.

II.—Condiciones del transporte marítimo

1. Los buques que realicen el transporte marítimo del tomate fresco deberán desarrollar una velocidad mínima de 14 nudos, o de 12 si se trata de buques con los espacios para la carga de tomates totalmente climatizados. Los no climatizados estarán dotados de ventilación forzada capaz para una renovación mínima de aire a bodega vacía de 30 veces por hora y de 70 veces a bodega llena, con distribución uniforme por medio de elementos adecuados.

En buques climatizados, la temperatura mínima no podrá ser inferior a los 8,5 grados C., ni superior a los 13,5 grados C. El SOIVRE aconsejará en cada caso la temperatura más adecuada, teniendo en cuenta las condiciones climáticas del medio exterior, la época del año y el grado de madurez de la fruta.

La humedad relativa variará entre el 85 y el 90 por 100, y la proporción de anhídrido carbónico no deberá sobrepasar el 3 por 100.

2. No se establece capacidad mínima de carga para los buques, pero el cargamento con destino a Inglaterra y a los mercados de Europa continental no podrá exceder de 120.000 cestos de seis kilogramos cada uno o su equivalencia en otros envases. Sin perjuicio de ello, y en tanto no exista línea marítima regular directa entre Canarias y Noruega o Suecia, los buques podrán cargar 30.000 cestos de seis kilogramos, por encima de la cifra indicada para el Reino Unido y Europa continental, cuando esta carga suplementaria se destine a Noruega, Suecia o Finlandia exclusivamente, siempre que los cestos vayan marcados de manera que pueda apreciarse claramente su destino final, y que sean objeto de una estiba independiente en el buque. La

compañía marítima que los transporte garantizará la llegada efectiva del tomate a dichos países en la forma que estime suficiente el SOIVRE y las Delegaciones Regionales de Comercio de Canarias.

El cargamento total podrá alcanzar la cifra de 150.000 cestos con destino al Reino Unido y Europa continental si la carga se efectúa por medio de «pallets», o sistema acelerado de carga y descarga. En este caso, los buques climatizados podrán cargar 30.000 cestos más de seis kilogramos, cuando esta carga suplementaria se destine a Noruega, Suecia o Finlandia, siempre que se cumplan las exigencias señaladas en el párrafo anterior para este tráfico.

3 El plano de la bodega deberá estar acondicionado con solera de madera, de tal forma que la estiba se haga sobre fondo llano. Las cuadernas y amuras quedarán separadas de la carga con tabloncillos de anchura no inferior a 20 centímetros, con una distancia entre sí que no superará los 10 centímetros.

4. Los barcos estarán dotados de termógrafos, que deberán colocarse en el lugar adecuado que señale el SOIVRE para que registren la máxima temperatura de bodega y que se pondrán en marcha al zarpar del primer puerto de carga de la fruta, previo precinto por dicho Servicio Oficial.

5. Los buques no podrán permanecer con carga de tomate a bordo más tiempo de cuarenta y ocho horas antes de su salida para destino.

La carga se efectuará con los medios adecuados y con los debidos cuidados, para evitar perjuicios a los envases y a la fruta.

Los tomates deberán colocarse en compartimientos independientes de otros frutos o de cualquier mercancía que pueda originarles perjuicio.

No se permitirá la carga del tomate en buques que transporten sustancias que, por sí mismas o por sus emanaciones, constituyan un peligro para la conservación del fruto.

La estiba se realizará en forma adecuada, quedando prohibido pisar directamente los envases, a cuyo fin se colocarán tabloncillos sobre los mismos.

La carga en cubierta sólo será autorizada cuando no exista hueco idóneo bajo la misma, a petición de los exportadores interesados y bajo su exclusiva responsabilidad, previa conformidad del SOIVRE.

6. Duración del viaje.

La duración máxima del viaje de los buques de línea regular que transporten tomates, desde la salida del último puerto español al de destino, será la siguiente:

a) A los países bálticos, Bélgica, Holanda y Alemania: Desde los puertos de la Península, seis días. Desde los puertos de Canarias, siete.

b) Al Reino Unido, Irlanda y Francia-Atlántico: Desde los puertos de la Península, cinco días. Desde los puertos de Canarias, seis.

c) A Francia-Mediterráneo e Italia: Desde los puertos de la Península, dos días y medio. Desde los puertos de Canarias, cinco.

Los plazos máximos señalados no afectarán a los buques frigoríficos o climatizados.

Una vez terminada la carga del buque, deberá salir directamente a destino, no pudiendo, por tanto, cargar o descargar mercancía en ningún otro puerto nacional o extranjero mientras no haya efectuado la descarga total de los tomates.

7. Descarga de la fruta:

La descarga de los tomates en los puertos de destino deberá iniciarse seguidamente a la llegada del buque, con preferencia a toda otra mercancía menos perecedera que pueda transportar, no pudiendo emplearse en dicha operación un tiempo superior a cuarenta y ocho horas desde su comienzo, salvo casos de fuerza mayor debidamente probados.

III.—Condiciones del transporte terrestre

Los vagones de ferrocarril que transporten tomate fresco deberán hallarse perfectamente acondicionados para este servicio, limpios, inodoros y con el adecuado aislamiento para garantizar la protección y buena conservación de los envases y del fruto y estar provistos de medios de ventilación.

Los camiones dedicados al transporte del citado fruto deberán estar dotados de enrejados de ventilación y barras periféricas a las que puedan sujetarse los toldos con cierre y precinto de los mismos.

Tanto en los vagones como en los camiones deberán tomarse las medidas precisas para evitar el corrimiento de la carga, empleándose a tal fin tabloneros u otros elementos.

IV.—Condiciones de transporte marítimo-terrestre del tomate canario

Deberá reunir en cada una de sus fases las condiciones exigidas para el transporte marítimo y para el terrestre.

SECCION CUARTA.—NORMAS ADMINISTRATIVAS

I.—Organos de regulación

1. En la Oficina Comercial de Londres se constituirá bajo la presidencia del Consejero comercial la Comisión Consultiva para la Exportación de Tomate Fresco de Invierno, integrada por el Inspector del SOIVRE destacado en dicha ciudad, por el Delegado del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en el Reino Unido, con los representantes directos de los exportadores de Canarias y de la Península que designe la presidencia del Sindicato de Frutos y por el Asesor técnico que, en su caso, designe a citada jerarquía sindical.

Esta Comisión Consultiva podrá reunirse siempre que lo estime conveniente y de forma obligatoria los viernes de cada semana, durante la campaña de exportación, debiendo comunicarse por el medio más rápido en la noche del citado día a la Dirección General de Comercio Exterior y a las Delegaciones regionales del Ministerio de Comercio la situación del mercado y los topes máximos de absorción que en cada momento puedan estimarse.

2. Por la Oficina Comercial de la Embajada de España en la República Federal Alemana se constituirá en el lugar que en cada momento se considere más idóneo, bajo la presidencia del Consejero comercial, la Comisión Consultiva para la Exportación de Tomate Fresco de Invierno, sobre la base de los mercados del Continente europeo.

Estará integrada por el Inspector del SOIVRE destacado en Alemania, por los Delegados del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en Alemania y el Benelux, por los representantes directos de los exportadores de Canarias y la Península que designe la presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas y por el Asesor técnico que, en su caso, designe la citada jerarquía sindical.

Esta Comisión Consultiva podrá reunirse siempre que lo estime pertinente y de forma obligatoria una vez cada quince días durante la campaña de exportación, debiendo comunicarse por el medio más rápido la situación del mercado y los topes máximos de absorción que en su opinión puedan estimarse.

3. En las Delegaciones regionales de Comercio de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y Valencia radicarán las Comisiones Consultivas para la Exportación de Tomate Fresco de Invierno, bajo la presidencia de los Delegados regionales de Comercio respectivos. Su organización y funciones serán las que establece el Orden ministerial de 30 de noviembre de 1961 y disposiciones complementarias, así como las normas de la presente Orden.

En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará la Comisión Consultiva para el Tomate Fresco de Verano.

II.—Campaña de exportación

La exportación de tomate fresco de invierno se iniciará en el momento en que la fruta esté en condiciones de madurez, estimado por la Dirección General de Comercio Exterior.

Se considera final de campaña del tomate fresco de invierno para las exportaciones de la Península la hora veinticuatro del 31 de enero, y para Canarias la misma hora del día 30 de junio. Se considera principio de campaña para el tomate de verano el día primero de mayo y final de la misma el 30 de septiembre.

III.—Ordenación comercial

1. Regulación de envíos.

La exportación de tomate fresco de invierno queda sometida a ordenación, bajo las siguientes bases:

a) Se constituyen dos grandes bloques de mercados europeos que comprenden: uno, el Reino Unido e Irlanda y, el otro, el resto del Continente europeo. Quedan excluidos de esta ordenación aquellos mercados que no sean compradores habituales y que a juicio de la Dirección General de Comercio Exterior convenga abrir, siempre que quede debidamente garantizado que

la mercancía no se puede reexportar a los mercados habituales regulados.

b) La Dirección General de Comercio Exterior establecerá el programa anual de exportaciones para los dos citados grupos de mercados en los diferentes períodos que comprenda la campaña.

A este fin, el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas formulará la correspondiente propuesta para cada campaña antes de finalizar la anterior.

c) Las cantidades que se asignen a cada grupo de mercados se distribuirán entre las distintas zonas productoras, de acuerdo con los coeficientes que establezca la Dirección General de Comercio Exterior a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, cuya propuesta deberá ser simultánea a la indicada en el párrafo anterior.

d) Las cantidades que periódicamente correspondan exportar a cada zona productora serán distribuidas entre los exportadores de las mismas por el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, siguiendo el sistema que considere más idóneo y que, además, garantice plenamente el cumplimiento de la regulación establecida. De dicho sistema se dará cuenta a la Dirección General de Comercio Exterior. Cualquier medida restrictiva llevará consigo la eliminación automática del calibre «P» para todos los mercados.

e) Los Servicios competentes de este Departamento adoptarán las decisiones que se estimen precisas para el adecuado cumplimiento de la ordenación que se haya acordado.

f) La programación periódica que se establezca tendrá una elasticidad de hasta un 20 por 100 en más o menos, con el fin de que puedan adaptarse en cada momento las exportaciones a las conveniencias compatibles de la producción y de los mercados. Esta elasticidad se aplicará por la Dirección General de Comercio Exterior, a propuesta o, en todo caso, oído el parecer del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, así como el de las Comisiones Consultivas.

Dicho margen de elasticidad no podrá ser rebasado, salvo en aquellos casos especiales en que la Dirección General de Comercio Exterior lo autorice, a propuesta del citado Sindicato Nacional, previa conformidad de los Sindicatos Provinciales de las zonas en producción y de las Comisiones Consultivas correspondientes.

g) Las medidas de regulación cuantitativas no excluyen en momento alguno el estricto cumplimiento de las normas de calidad que establece la presente Orden.

V.—Expediciones mínimas

Para facilitar las operaciones de inspección, carga, descarga y entrega del tomate en destino, así como para reducir los gastos de exportación, los envíos se ajustarán a las condiciones siguientes:

a) Los números máximos de marcas que se autorizarán a cada firma, de acuerdo con la capacidad exportadora de la misma, serán los siguientes:

	Extra	I	II
Exportadores hasta 200.000 cestos de 6 kg. netos por campaña	1	3	3
Exportadores desde 200.001 a 700.000 cestos por campaña	2	4	5
Exportadores de más de 700.000 cestos por campaña	2	6	7

b) El número de cestos consignados por exportador y marca a cada receptor extranjero no podrá ser inferior a 300 para los envíos al Reino Unido, y a 100 para cualquier otro mercado.

Cada firma exportadora de tomates deberá presentar en el SOIVRE las marcas propias que desee utilizar en sus expediciones para cada campaña.

Los exportadores manifestarán por escrito al SOIVRE la adscripción de cada marca a una categoría comercial determinada. De cada una de dichas marcas se entregarán al SOIVRE diez ejemplares para su distribución entre las diferentes oficinas del Servicio que intervengan en su control.

VI.—Sistemas de licencias

La exportación de tomate fresco se autorizará por el procedimiento de licencia global por campaña por las Delegaciones

Regionales de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas y Valencia, salvo que por la Dirección General de Comercio Exterior se estime oportuno aplicar el sistema de licencias por operación en casos generales o particulares.

VII.—Normas especiales

En caso de producirse elevaciones o descensos anormales de temperaturas que puedan alterar gravemente la condición del fruto de un modo generalizado, a propuesta del SOIVRE y oída la Comisión Consultiva, que se reunirá antes de las doce horas de la comunicación del Servicio, a la Delegación Regional correspondiente ésta informará urgentemente a la Dirección General de Comercio Exterior, la cual podrá suspender temporalmente la exportación hasta que la normalidad térmica se haya restablecido y pueda garantizarse la buena condición de la fruta exportada.

En tales casos de excepción, se permitirá solamente la exportación de la fruta ya recogida de las plantaciones que se hallen situadas sobre los muelles de embarque o en almacenes aislados térmicamente que puedan preservar con seguridad el tomate de los graves daños que originan dichos accidentes climáticos.

tación de la fruta ya recogida de las plantaciones que se hallen situadas sobre los muelles de embarque o en almacenes aislados térmicamente que puedan preservar con seguridad el tomate de los graves daños que originan dichos accidentes climáticos.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Se autoriza a la Dirección General de Comercio Exterior para que dicte las disposiciones complementarias de estas Normas.

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

Dios guarde a VV. II muchos años.

Madrid, 27 de abril de 1966.

GARCIA-MONCO

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

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

JEFATURA DEL ESTADO

DECRETO 1101/1966, de 27 de abril, por el que se dispone que durante la ausencia del Ministro de Comercio se encargue del Despacho de su Departamento el Ministro de Agricultura.

Vengo en disponer que durante la ausencia del Ministro de Comercio, don Faustino García-Moncó Fernández, con motivo de su viaje al extranjero y hasta su regreso, se encargue del Despacho de su Departamento el Ministro de Agricultura, don Adolfo Díaz-Ambrona Moreno.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintisiete de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

MINISTERIO DEL EJERCITO

DECRETO 1102/1966, de 13 de abril, por el que se concede el ingreso en el Benemérito Cuerpo de Mutilados de Guerra por la Patria al General de Brigada de Infantería don Rafael Tejada Salgado.

Por aplicación de lo dispuesto en el párrafo tercero del artículo quinto de la Ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, y en consideración a las circunstancias que concurren en el General de Brigada de Infantería, en situación de reserva, don Rafael Tejada Salgado,

Vengo en concederle el ingreso en el Benemérito Cuerpo de Mutilados de Guerra por la Patria, con la clasificación de «Caballero Mutilado Permanente» y con los beneficios que otorga dicha Ley.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a trece de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
CAMILO MENENDEZ TOLOSA

DECRETO 1103/1966, de 15 de abril, por el que se promueve al empleo de General de Brigada de Ingenieros al Coronel de dicha Arma don Ramón Cano Heredia, nombrándole Jefe de Ingenieros de Canarias.

Por existir vacante en la escala de Generales de Brigada de Ingenieros y en consideración a los servicios y circunstan-

cias del Coronel de dicha Arma don Ramón Cano Heredia, a propuesta del Ministro del Ejército y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de abril de mil novecientos sesenta y seis,

Vengo en promoverle al empleo de General de Brigada de Ingenieros con la antigüedad del día catorce del corriente mes y año, nombrándole Jefe de Ingenieros de Canarias.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a quince de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
CAMILO MENENDEZ TOLOSA

DECRETO 1104/1966, de 15 de abril, por el que se promueve al empleo de General de División al General de Brigada de Ingenieros don Fernando Delgado Rius, nombrándole Gobernador militar de la plaza de Bilbao y provincia de Vizcaya.

Por existir vacante en la escala de Generales de División y en consideración a los servicios y circunstancias del General de Brigada de Ingenieros don Fernando Delgado Rius, a propuesta del Ministro del Ejército y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de abril de mil novecientos sesenta y seis

Vengo en promoverle al empleo de General de División con la antigüedad del día catorce del corriente mes y año, nombrándole Gobernador Militar de la plaza de Bilbao y provincia de Vizcaya.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a quince de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
CAMILO MENENDEZ TOLOSA

DECRETO 1105/1966, de 20 de abril, por el que se dispone que el General de Brigada de Infantería don Guillermo Ruiz Casaux pase a la situación de reserva.

Por aplicación de lo dispuesto en el artículo cuarto de la Ley de cinco de abril de mil novecientos cincuenta y dos,

Vengo en disponer que el General de Brigada de Infantería don Guillermo Ruiz Casaux pase a la situación de reserva por haber cumplido la edad reglamentaria el día de la fecha, cesando en su actual destino.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinte de abril de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
CAMILO MENENDEZ TOLOSA