

# MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 27 de abril de 1972 por la que se dan Normas Reguladoras para el Comercio Exterior de Almendra y Avellana.

Ilustrísimos señores:

Desde el 24 de julio de 1961 en que, por Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior se dictaron las Normas Técnicas para la exportación de almendra y avellana, el comercio exterior de estos productos ha sufrido una gran evolución tanto en la demanda de calidades como en las formas de elaboración y presentación, que hacen actualmente inadecuadas las citadas normas.

Por otra parte, la Comisión Económica para Europa ha elaborado las Normas Europeas para la comercialización y el control de la calidad de estos frutos, que son objeto de comercio internacional.

Las circunstancias antes expuestas han motivado que la Comisión de Normalización, en la que han estado representados los distintos Organismos de la Administración y los sectores interesados, revise y ponga al día la Resolución antes citada, actualizando las Normas Técnicas con las exigencias comerciales y ajustándolas a las disposiciones de las Normas Europeas dentro de las peculiaridades de nuestra producción.

En consecuencia, este Ministerio ha tenido a bien disponer que el comercio exterior de almendras y avellanas habrá de ajustarse a las siguientes Normas Técnicas, cuya aplicación entrará en vigor el día 1 de septiembre del corriente año, quedando derogada, a partir de dicho día, la Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior de 24 de julio de 1961.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 27 de abril de 1972.

FONTANA CODINA

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

## PRIMERA PARTE

### Normas técnicas de calidad

#### SECCION PRIMERA.—ALMENDRA DULCE EN CÁSCARA

##### I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los frutos del almendro «Prunus amygdalus B», desprovistos del pericarpio o capote, conservando el endocarpio leñoso que protege la semilla, que son objeto de comercio exterior bajo el nombre de «Almendra dulce en cáscara».

##### II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

###### A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las características y cualidades que deben reunir las almendras dulces en cáscara para su exportación o importación, así como su acondicionamiento y embalaje.

###### B. Características mínimas.

Las almendras dulces en cáscara deben haber alcanzado su completo desarrollo y madurez. El contenido en humedad del grano no debe ser superior al 9 por 100 (1).

A reserva de las tolerancias admitidas para las distintas categorías comerciales, deberán reunir las siguientes características:

###### i) Características externas

La cáscara debe ser:

- Sana.
- Limpia.
- Entera (no se considera defecto la presencia de daños superficiales, a condición de que la parte comestible quede protegida).
- Exenta de goma.
- Seca.
- Sin restos de pericarpio u otras materias extrañas.
- Sin ennegrecimiento.

(1) El tanto por ciento de humedad se calcula sobre almendras descascaradas, ralladas, colocadas en una estufa a 103°C, durante cuatro horas.

###### iii) Características internas

La almendra debe ser:

- Dulce.
- Sana, en especial exenta de señales de ataques de parásitos y exenta de insectos y otros parásitos animales vivos.
- Sin enranciar.
- Exenta de olor y sabor anormal.
- Exenta de manchas de goma de superficie superior a 1/8 de la almendra y de cualquier otra que afecte su comestibilidad.
- Normalmente desarrollada, ni abortada ni desecada.

###### C. Tipos comerciales

Se diferenciarán los tipos comerciales siguientes:

- i) De cáscara blanda.—Mollares.
- ii) De cáscara semiblanda.—Semimollares, fitas y similares.
- iii) De cáscara dura.

###### D. Clasificación.

Se clasificarán en dos categorías comerciales según su características cualitativas.

###### i) Categoría I.

Serán de variedades correspondientes a los tipos de cáscara blanda y semiblanda.

###### ii) Categoría II.

De variedades correspondientes a cualquiera de los tres tipos antes definidos.

##### III.—TOLERANCIAS

Se admitirán las siguientes tolerancias máximas de calidad, en porcentaje referido al número de frutos:

	I	II
— Defectos externos .....	5	8
— Almendras con residuos de pericarpio en menos de 1/8 de la superficie .....	3	5
— Defectos internos:		
Almendras amargas .....	2	3
Otros defectos .....	10	12

##### IV.—HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, es decir, compuesto de almendras dulces en cáscara de la misma categoría y del mismo tipo comercial.

Se admitirá un máximo del 5 por 100 en número de almendras de tipos diferentes para las clasificadas en categoría I y del 10 por 100 para las de categorías II.

##### V.—ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente al producto durante su transporte.

Los envases serán nuevos, limpios y fabricados con materiales que no transmitan a las almendras olores o sabores extraños.

En cada envase podrá admitirse hasta un 2 por 100, en peso, de cáscaras, trozos de cáscara o cuerpos extraños.

##### VI.—MARCAJO

Cada envase llevará marcado al exterior de forma legible e indeleble las siguientes indicaciones: en idioma nacional o extranjero:

- A. Nombre del exportador o identificación simbólica.
- B. Naturaleza del producto: «Almendras en cáscara», cuando el producto no sea visible del exterior.
- C. País de origen y facultativamente denominación regional o local.
- D. Características comerciales:

- Categoría comercial.
- Tipo comercial.
- Calibre (facultativo).
- Peso.

SECCION SEGUNDA.—ALMENDRA DULCE EN GRANO, ENTERA

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica al fruto seco de las variedades de almendro «Prunus amygdalus B.» (almendra dulce) desprovisto del endocarpio leñoso y conocido en el comercio con el nombre de «almendra dulce en grano».

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las características que deben reunir las almendras en grano para la exportación o importación, así como su acondicionamiento y embalaje.

B. Características mínimas.

A reserva de las tolerancias admitidas en las distintas categorías comerciales, las almendras deben ser:

- Enteras; no se considera como defecto la ausencia de una parte del tegumento, ni ligera raspadura superficial sobre el endospermo.
- Sanas y, en particular, desprovistas de enmohecimiento, podredumbre, de insectos vivos o de cualquier otro parásito animal vivo.
- Dulces.
- Secas; el porcentaje de humedad no será superior al 7 por 100 (1).
- Limpias.
- Exentas de goma o de manchas que las hagan impropias para el consumo.
- Sin enranciar y exentas de olor o sabor extraños.

C. Tipos comerciales

Para la exportación se distinguen los siguientes tipos comerciales:

- *Valencias*. Incluye las almendras de variedades comunes y similares, bien sean redondas, planas, cortas o largas.
- *Esperanzas*. Almendras de la variedad «Esperanza» y similares que se caracterizan por su forma acorazonada.
- *Larguetas*. Almendras que tienen el grano de forma alargada y puntiaguda y piel fina.
- *Jordanas*. Procedentes de la variedad de este nombre y similares que tienen forma alargada, sección transversal redondeada y piel fina.
- *Marconas*. Almendras de esta variedad o de características similares que se distinguen por su forma redondeada.
- *Planetas*. Almendras de esta variedad o similares que se caracterizan por su escaso y uniforme espesor.
- *Mallorcas*. Son las almendras comunes de las variedades típicas de dicha isla.
- *Surtida*. Compuesto por mezcla de diversas variedades.

(1) El porcentaje de humedad se calcula sobre 10 gramos de almendras, ralladas, colocadas en estufa a 103° C. ± 2° C. durante cuatro horas.

i) Defectos:

	Extra		I		II	
	C	NC	C	NC	C	NC
Polvo, cascarillas y otras materias extrañas .....	0,15	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Almendras amargas .....	2	2	3	3	4 (1)	4 (1)
Insuficientemente desarrolladas, reseca.	0,5	1	1,5	2	2	2
Trozos (3) .....	0,5	1	2	3	3	5 (2)
Almendras incompletas (4) .....	1	2	3	4	6	6
Podridas, rancias, enmohecidas, apollilladas, manchadas de goma .....	0,5	0,5	2	2	3	3
Tipos no similares .....	5	5	5	5	10	10

(1) Para calibres bajo 13 milímetros en almendras tipo «Valencias», el 8 por 100.  
 (2) Para el tipo «Mallorca» (propietario), el 12 por 100.  
 (3) Definiciones. Se denomina «trozo» a la almendra que le falta más de un tercio del fruto. Los trozos no deben pasar por una criba de agujeros redondos de 5 milímetros.  
 (4) Se denomina «incompleta» la almendra a la que le falta menos de un tercio del fruto.

D. Clasificación.

Las almendras dulces en grano de cualquiera de los tipos anteriores se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

- i) Categoría Extra.—Son las almendras de calidad superior, cuidadosamente seleccionadas, teniendo en cuenta las características de calibre y tolerancias.
- ii) Categoría «I».—Comprende almendras de buena calidad y bien seleccionadas, de acuerdo con las características de calibre y tolerancias.
- iii) Categoría «II».—Incluye las almendras de calidad comercial que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas antes mencionadas.

III.—CALIBRADO

Las almendras de las tres categorías podrán presentarse calibradas o sin calibrar.

El calibre de la almendra en grano podrá realizarse de cualquiera de las siguientes formas:

A. Según la dimensión del eje transversal máximo de la sección ecuatorial, indicada en milímetros y determinada con cribas de agujeros redondos.

i) *Almendras calibradas*—Se admiten los calibres que exijan los países compradores, pero con una diferencia máxima de dos milímetros entre el calibre máximo y mínimo.

ii) *Almendras cribadas*—Son las preparadas a partir de un calibre, o entre dos calibres determinados. Se dirá: «Sobre...» si son más gruesas que el calibre fijado; «Bajo...» si son menores que el calibre determinado; «Entre...» cuando están comprendidas entre dos calibres cualquiera que sea su diferencia. También podrán emplearse las denominaciones «Grande», «Mediana» o «Pequeña», de acuerdo con la siguiente escala:

Calibres según la forma del grano

Denominación	Alargado	Redondeado
Grande .....	14 mm. y más .....	14 mm. y más.
Mediana .....	De 11 a 14 mm. ...	De 11 a 14 mm.
Pequeña .....	Inferior a 11 mm	Inferior a 12 mm.

B. Según el número de almendras de tamaño homogéneo que entran en 100 gramos, o en un onza (28,3495 gr.).

Se pueden emplear todos los calibres exigidos por el comercio, indicándose por los números máximo y mínimo separados por una barra.

IV.—TOLERANCIAS

Las tolerancias admitidas, con respecto al peso, son:

C. Almendras calibradas o cribadas.

NC. Almendras no calibradas ni cribadas.

ii) Contenido de almendras gemelas:

Cuando las almendras sean vendidas con la precisión «sin gemelas», los porcentajes admitidos, referidos al peso para las tres categorías, cualquiera que sea su presentación (calibradas, cribadas o no calibradas ni cribadas) son:

- «Extra»: 2 por 100.
- «I»: 3 por 100.
- «II»: 3 por 100.

Cuando se vendan sin mención alguna a las gemelas, los porcentajes para los distintos tipos, cualquiera que sea su forma de presentación (calibradas, cribadas, no calibradas ni cribadas) serán igualmente referidos al peso:

	Extra	I	II
Valencias .....	5	12	20
Esperanzas .....	3	4	8
Larguetas .....	2	3	5
Jordanas .....	2	8	15
Marconas .....	2	3	5
Planetas .....	2	4	10
Mallorca .....	3	20	40
Surtida .....	5	15	20

B. Tolerancias de calibre.

En todas las categorías se admitirá una tolerancia total del 5 por 100 en peso de almendras de calibre diferente al indicado, siempre que pertenezcan a los calibres inmediato superior o inferior. No se considera defecto a la diferencia de 0.2 milímetros en más o en menos del calibre señalado.

V. HOMOGENEIDAD Y EMBALAJE

A. Homogeneidad.

El contenido de cada embalaje debe ser homogéneo bajo el punto de vista de la calidad y ser de la misma variedad o de un mismo tipo comercial.

B. Envases.

Se autoriza el empleo de sacos, cajas, latas y bolsas. Los envases deberán ser nuevos y fabricados con materiales que ofrezcan la suficiente garantía de solidez y resistencia para su manejo y transporte, no debiendo comunicar al producto olor o sabor alguno.

El contenido máximo de los envases será de 50 kilogramos, salvo para las cajas de cartón que será de 25 kilogramos.

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente al producto. El papel u otros materiales empleados para el recubrimiento interior de los envases deberá ser nuevo, y en caso de llevar menciones impresas éstas no deberán estar en contacto con las almendras.

V. MARCADO

Cada envase deberá llevar al exterior, en idioma nacional o del país de destino y en caracteres visibles, legibles e indelebles, las menciones siguientes:

- A. Nombre y dirección del exportador o identificación simbólica.
- B. País de origen y, facultativamente, zona de producción o apelación regional o local.
- C. La naturaleza del producto con la inscripción «almendra en grano».
- D. Características comerciales:
  - Categoría comercial.
  - Tipo comercial o variedad.
  - Calibre. Se designará:

Por el diámetro máximo y mínimo para las almendras calibradas, por ejemplo, 13/15 milímetros; por el diámetro máximo o el diámetro mínimo para las almendras cribadas, con la mención «bajo» o «sobre», por ejemplo, «bajo 13-» o «sobre 14-», o 11/15 cuando es entre dos

calibres; por el número de almendras que entran en 100 gramos o en una onza, por ejemplo, «80/95» para 100 gramos o «22/24» para onzas; o por las denominaciones grandes, medianas o pequeñas, según lo dispuesto en el apartado III-ii). En su caso, por la mención «no calibradas».

— Peso:

En las bolsitas u otro tipo de envase pequeño para la venta directa al consumidor se hará constar el peso neto; los embalajes exteriores que contengan a éstos llevarán marcado, además, el número de unidades que contienen.

SECCION TERCERA.—ALMENDRA DULCE EN GRANO REPELADA

I. DEFINICIÓN

Con el nombre de almendras blancas, peladas o repeladas se conocen las almendras a las que se ha desprovisto de su piel o tegumento.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Características mínimas.

Serán las mínimas que figuran en la Sección Segunda, salvo el contenido de humedad que no podrá ser superior al 6.5 por 100.

No deberán presentar síntomas de testación ni alteración del color.

B. Tipos comerciales.

Los definidos en la Sección Segunda.

C. Clasificación.

Se clasificarán en las tres categorías comerciales «Extra», «I» y «II» definidas como en la Sección Segunda.

III. CALIBRADO

Se realizará y definirá como queda señalado en la Sección Segunda, entendiéndose que corresponde al de la almendra antes de pelar.

IV. TOLERANCIAS

A. Tolerancias de calidad.

Las mismas que figuran en la Sección Segunda, a excepción de las correspondientes a trozos, y la admisión de medias almendras (almendras en las que se han separado los dos cotiledones), cuyos porcentajes máximos admitidos, referidos al peso, serán:

	Extra	I	II
Trozos .....	3	6	10
Medias almendras .....	5	10	10

Para las almendras «Mallorca», clasificadas en categoría «II», el porcentaje de trozos podrá alcanzar hasta un 15 por 100.

B. Tolerancias de calibre.

Las mismas que figuran en la Sección Segunda.

V. ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

Tanto el acondicionamiento como los envases utilizados deberán cumplir con las condiciones y características que se señalan en el correspondiente apartado de la Sección Segunda.

VI. MARCADO

Cada envase llevará al exterior, y en la forma que se indica en el apartado correspondiente de la Sección Segunda, las mismas indicaciones, salvo la naturaleza del producto, que deberá expresarse por «almendra repelada».

**SECCION CUARTA.—ALMENDRA DULCE EN GRANO REPELADA. MITADES**

Las almendras en las que como consecuencia de la operación del repelado se han separado los dos cotiledones pueden comercializarse bajo la denominación de «Mitades».

Las características serán las mismas que figuran en la Sección Tercera para la almendra entera repelada.

Igualmente se admitirán las mismas tolerancias, no debiendo presentar más del 10 por 100, en peso, de almendras enteras.

En los envases figurará la denominación del producto con la expresión: «Almendra repelada. Mitades».

**SECCION QUINTA.—ALMENDRA DULCE EN GRANO DESTRIOS**

Son los granos y trozos que quedan sobrantes de la selección de las almendras enteras.

No deberán haber sufrido serios deterioros que modifiquen su comestibilidad.

Las tolerancias admitidas, en porcentaje de peso, serán como máximo:

	Porcentaje
— Rancias, podridas, mohosas, apollilladas, manchadas o con goma .....	10
— Polvo, cascarilla y materias extrañas .....	0,25
— Trozos de más de 5 milímetros .....	40
— Trozos de menos de 5 milímetros .....	5

Podrán presentarse repeladas o sin repelar.

En el marco de los envases se señalará la naturaleza del producto añadiendo la palabra «destrios» y, en su caso, la mención «repelados».

**SECCION SEXTA.—ALMENDRA DULCE EN GRANO. TROZOS**
**I. TROZOS GRANDES**

Son las partes del grano que se originan en el descascarado y restantes manipulaciones a que el mismo es sometido.

Estarán exentos de daños que los hagan impropios para su consumo.

Las tolerancias máximas admitidas, en porcentaje referido al peso, serán:

	Porcentaje
— Almendras enteras .....	15
— Trozos de tamaño inferior a 5 milímetros .....	5
— Podridos, rancieros, mohosos, apollillados y manchados .....	3
— Polvo, cascarilla y otras materias extrañas .....	0,25

Pueden presentarse repelados o no.

En el mercado de los envases se añadirá a la denominación de la naturaleza del producto la palabra «trozos» y, en su caso, la mención «repelados».

**II. TROZOS PEQUEÑOS**

Los trozos resultantes del repelado de la almendra dulce, de tamaño inferior a 5 milímetros, podrán comercializarse bajo la denominación «trozos pequeños de almendra repelada».

Su tamaño será siempre inferior a los 5 milímetros, admitiéndose las siguientes tolerancias máximas referidas al peso:

	Porcentaje
— Trozos de tamaño superior, siempre que no excedan de 8 milímetros .....	40
— Podridos, rancieros, mohosos, apollillados o manchados .....	3
— Polvo, cascarilla y materias extrañas .....	0,25

**SECCION SEPTIMA.—ALMENDRA DULCE EN GRANO. GEMELAS**

Se autoriza la comercialización de partidas compuestas únicamente de almendras gemelas.

Deberán reunir las condiciones mínimas de calidad que figuran en la Sección Segunda, admitiéndose las tolerancias de defectos que se señalan en la misma Sección para las almendras no calibradas ni cribadas clasificadas en categoría «II».

No podrán presentar más de un 10 por 100, en peso, de almendras de desarrollo normal.

En el mercado de los envases deberá figurar la mención «gemelas» a continuación de la naturaleza del producto.

**SECCION OCTAVA.—ALMENDRA AMARGA**

Son los frutos procedentes del «Prunus amygdalus B», variedad «amara». Se presentan en el comercio descascarados, bajo la denominación de «almendra grano amarga».

Deberán reunir las condiciones mínimas de calidad que figuran en la Sección Segunda para la almendra dulce, admitiéndose las tolerancias que en dicha Sección figuran para la categoría «II», en el grupo de «no calibradas ni cribadas», a excepción de la presencia de trozos, que será como máximo del 8 por 100.

En los envases figurará la denominación del producto con la expresión «almendra amarga».

**SECCION NOVENA.—AVELLANA EN CÁSCARA**
**I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplica a las avellanas en cáscara, fruto del «Corylus avellana L» y «Corylus maxima MILL», y de sus híbridos, desprovistos del involucro o cúpula, destinados al comercio exterior.

**II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**
**A. Generalidades.**

La norma tiene por objeto definir las características y cualidades que deben reunir las avellanas en cáscara para su exportación o importación, así como su acondicionamiento y embalaje.

**B. Características mínimas.**

A reserva de las tolerancias que posteriormente se señalan deberán responder a las siguientes características:

**i) Características externas del fruto.**

La cáscara deberá ser:

- Entera.
- Sana.
- Limpia, exenta de materias extrañas visibles.

**ii) Características interiores del fruto.**

Las avellanas no estarán vacías o fallidas.

El grano debe ser:

- Sano, en particular exento de enmohecimientos, podredumbre, trazas visibles de ataques de insectos o de parásitos, y exento de insectos vivos o muertos y de cualquier otro parásito animal vivo o muerto.
- Normalmente desarrollado.
- Sin enranciar.
- Exento de olores o sabores extraños.
- Sin alteraciones que lo hagan impropio para el consumo (1).

iii) Las avellanas deberán haber alcanzado su completa madurez. Deben estar bien secas: su contenido de humedad no será superior al 12 por 100. La humedad del grano será, como máximo, del 7 por 100 (2).

**C) Clasificación.**

Deberán presentarse clasificadas en una de las tres categorías comerciales: Extra, primera o «I» y segunda o «II», delimitadas a continuación:

(1) Esta condición no se aplica a las alteraciones externas o internas, que consisten en una modificación del color de la avellana, que no la hace impropia para el consumo.

(2) El porcentaje de humedad se calcula sobre avellanas descascaradas, ralladas y colocadas en estufa a 103° C. durante cuatro horas.

i) Categoría extra.

Las avellanas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior y cuidadosamente seleccionadas, teniendo en cuenta las características de calibre, tolerancias y homogeneidad exigidas a continuación.

ii) Categoría primera o -I-.

Compuesta por avellanas de buena calidad y bien seleccionadas, teniendo en cuenta las características de calibre, tolerancias y homogeneidad.

iii) Categoría segunda o -II-.

Esta categoría incluye las avellanas de calidad comercial que no puedan incluirse en las categorías anteriores, pero que corresponden a las características mínimas de calidad antes definidas.

III. CALIBRADO

Las avellanas en cáscara, clasificadas en categoría extra o primera deberán siempre presentarse calibradas o cribadas, siendo esta exigencia facultativa para los frutos clasificados en categoría segunda.

El calibre viene determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, efectuándose mediante cribas de agujeros circulares.

Se establecen los tipos siguientes:

Tipos	Diámetro del fruto
Muy grandes .....	18 milímetros y más o sobre 18 milímetros.
Grandes .....	16 milímetros y más o sobre 16 milímetros.
Medianas .....	De 13 a 16 milímetros.
Pequeñas .....	Inferiores a 13 milímetros.
No calibradas .....	—

En categoría extra sólo se admitirán los frutos de los tipos «muy grandes» y «grandes».

En categoría primera, los tipos «muy grandes», «grandes» y «medianas».

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y calibre, por cada envase, en la siguiente forma:

A. Tolerancias de calidad.

Los porcentajes máximos admitidos, en número de frutos, son:

	Extra	I	II
Defectos externos .....	1	2	3
Defectos internos .....	4	8	12
Materias extrañas (en peso) ...	0.25	0.25	0.25

Dentro de las tolerancias para los defectos internos en las categorías «extra», «I» y «II» sólo se admitirá un máximo del 3, 5 y 8 por 100, respectivamente, para las avellanas fallidas y el 0,2 por 100 con insectos vivos o muertos en todas las categorías.

B. Tolerancias de calibre.

En las tres categorías comerciales se admitirá como máximo, por cada bulto o envase, un 5 por 100 en número de frutos del calibre inmediato inferior y/o superior al calibre marcado, cuando se trate de avellanas de forma redonda, y el 10 por 100 cuando sean de forma alargada.

V. HOMOGENEIDAD Y EMBALAJE

A. Homogeneidad.

El contenido de cada bulto o envase deberá ser homogéneo, es decir, formado por frutos de la misma categoría comercial y origen, del mismo tipo comercial o de la misma variedad.

B. Envases.

Los frutos se envasarán en sacos, cajas o bolsas con cabida máxima de 25 kilogramos.

Los materiales empleados deberán ser nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar al producto alteraciones externas o internas ni comunicarle olores o sabores extraños. Tendrán la suficiente resistencia para asegurar una perfecta protección a la mercancía durante su manejo y transporte.

En el caso de que lleven menciones impresas, sobre todo los papeles empleados para revestimiento interior del envase, éstos no deberán estar en contacto directo con el producto.

VI. MARCADO

Cada envase llevará marcado al exterior, en idioma español o del país de destino, y en caracteres legibles e indelebles, las siguientes indicaciones:

A. Identificación.

Nombre y dirección, o identificación simbólica, del exportador o envasador.

B. Naturaleza del producto.

«Avellana en cáscara», cuando el producto no sea visible al exterior.

C. Origen.

País de origen y, facultativamente, zona de producción o apelación nacional, regional o local.

D. Características comerciales.

- Categoría comercial.
- Tipo comercial o variedad.
- Calibre, designado:
  - bien por el diámetro mínimo y máximo;
  - bien por el diámetro mínimo, precedido de la mención «sobre...»;
  - bien por el tipo, como se indica en el apartado III.
- Peso.

SECCION DECIMA.—AVELLANA EN GRANO ENTERA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los frutos de las variedades «Corylus avellana L.» y «Corylus maxima MILL.» y de sus híbridos, desprovistos del epicarpio leñoso que los protege, que son objeto de comercio exterior con el nombre «avellana descascarada» o «avellana en grano».

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las características y cualidades que deben reunir las avellanas en grano para su exportación o importación, así como su acondicionamiento y embalaje.

B. Características mínimas.

A reserva de las tolerancias admitidas en las distintas categorías comerciales, las avellanas deben ser:

- Enteras; no se considera defecto la ausencia de una parte del tegumento ni raspaduras con superficie inferior a dos milímetros de diámetro y menos de un milímetro de profundidad.
- Secas; el porcentaje de humedad no será superior a 6 por 100 (1).
- Limpias; es decir, exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de manchas que las hagan impropias para el consumo (2).
- Sanas y, en particular, exentas de enmohecimientos o podredumbre, sin trazas visibles de ataques de insectos, exentas de insectos vivos o muertos y de cualquier otro parásito animal vivo o muerto.
- Sin enranciamiento ni olor o sabor extraño.

(1) El porcentaje de humedad se calcula sobre avellanas descascaradas, ralladas y colocadas en estufa a 103° C durante cuatro horas.

(2) La presente disposición no se aplica a las manchas externas o internas que, modificando el color de la avellana, no las hace impropias para el consumo.

C. Clasificación.

Se clasificarán, según sus características cualitativas, en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría Extra.

Las avellanas incluidas en esta categoría deben ser:

- De calidad superior.
- Calibradas o cribadas.
- De la forma y aspecto normal del tipo comercial o de la variedad.

ii) Categoría I.

Las avellanas clasificadas en esta categoría deben ser:

- De buena calidad.
- Calibradas o cribadas.

Pueden presentar ligeros defectos de forma.

iii) Categoría II.

Esta categoría incluye las avellanas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas antes definidas. El cribado o el calibrado es facultativo.

III. CALIBRADO

El calibre viene determinado por el diámetro de la sección ecuatorial del grano. El calibrado se efectuará mediante cribas de agujero redondo.

Se fija un calibre mínimo de 11 milímetros para las avellanas de la categoría «Extra» y de nueve milímetros para las de categoría «I».

Las avellanas en grano pueden ser calibradas o cribadas.

i) Avellanas calibradas.—La diferencia de diámetro entre los frutos mayores y menores no será superior a dos milímetros. Se admiten todos los calibres exigidos en el comercio, a reserva de los calibres mínimos antes fijados para las categorías «Extra» y «I».

ii) Avellanas cribadas.—Son las que tienen un diámetro superior o inferior a una cifra determinada. Se expresan con las indicaciones «sobre...» o «bajo...».

Deberán tenerse en cuenta los calibres mínimos fijados para las clases «Extra» y «I».

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán en las distintas categorías comerciales, dentro de cada bulto o envase, tolerancias de calidad, de presentación y de calibre.

Las tolerancias máximas admitidas, en porcentaje referido al peso, son:

i) Tolerancias de calidad.

	Extra	I	II
Gemelas .....	1	5	8
No enteramente desarrolladas, reseca, manchadas y avellanas amarillas .....	2	3	8
Rancias, podridas, mohosas, de mal gusto u olor, dañadas por insectos o atacadas por roedores (1) .....	1	1,5	3
Trozos (2) y dañadas mecánicamente .....	3	7	10
Avellanas, en cáscara, fragmentos de cáscara y materias extrañas .....	0,25	0,25	0,25

(1) Cuando se trate de frutos de cosecha antigua, estas tolerancias serán de 1 por 100, 2,5 por 100 y 4 por 100, respectivamente, para las categorías Extra, I y II, a condición de que los envases lleven marcado el año de recolección o la mención «Cosecha vieja».

(2) Se denominan «trozos» a las avellanas que no son enteras a las que falte más de 1/3 de su volumen. No deberán pasar por una criba de agujeros redondos de cinco milímetros. El porcentaje no será superior a 1, 2 y 4, en Extra, I y II, respectivamente.

ii) Tolerancias de calibre.

En todas las categorías se admite una tolerancia del 5 por 100 en peso, para avellanas de calibre diferente al señalado. No se considera defecto la diferencia de 0,2 milímetros, en más o en menos.

V. HOMOGENEIDAD Y EMBALAJE

A. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, conteniendo solamente avellanas del mismo origen, del mismo tipo comercial o variedad y de la misma categoría comercial.

B. Envases.

Las avellanas irán envasadas en sacos, cajas, etc., de cabida máxima de 50 kilogramos.

Los materiales empleados deberán ser nuevos, limpios y de tal naturaleza que no transmitan a la mercancía olores o sabores extraños, ni la causen alteraciones externas o internas. Los envases tendrán la suficiente resistencia para asegurar al producto una perfecta protección durante su manejo y transporte.

Los paneles empleados en el acondicionamiento interior del envase serán igualmente nuevos, y caso de llevar menciones impresas, éstas no podrán estar en contacto directo con las avellanas.

La presentación en pequeñas unidades de venta directa al consumidor, tales como bolsas, etc., está únicamente autorizada para frutos clasificados en categoría «Extra» o «I».

VI. MARCADO

Cada bulto o envase llevará marcado en su exterior, mediante impresión directa o en etiqueta firmemente adherida, en caracteres legibles e indelebles, en idioma nacional o del país de destino, las siguientes indicaciones:

- A) Nombre y dirección del exportador o identificación simbólica.
- B) La naturaleza del producto «Avellana en grano».
- C) País de origen y, facultativamente, zona de producción o apelación regional o local.
- D) Características comerciales:

- Categoría.
- Tipo comercial o variedad (facultativo).
- Calibre. Se designará por los diámetros máximo y mínimo, cuando se trate de avellana calibrada, y por el diámetro mínimo precedido de la mención «sobre...» o por el diámetro máximo precedido de la mención «bajo...», cuando se trate de avellana cribada.

— Peso. En las bolsitas u otro tipo de envase pequeño de venta directa al consumidor, se hará constar el peso neto; los embalajes que contengan éstos, llevarán marcado, además, el número de unidades contenidas.

SECCION UNDECIMA.—AVELLANA EN GRANO EN TROZOS

I. DEFINICIÓN

Se denominan trozos a las avellanas que no son enteras, resultantes del descascarado, y que quedan como residuo del cribado y escogido de las clases definidas en la sección décima.

II. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

Reunirán las mismas características que las avellanas enteras. Su tamaño será superior a cinco milímetros.

III. TOLERANCIAS

Se admitirán, dentro de cada bulto o envase, las siguientes tolerancias referidas al peso:

	Porcentaje
Avellanas enteras o con simples daños mecánicos ...	15
Rancias, podridas, mohosas, apolilladas (1) .....	3
Polvo, cascarrilla u otra materia extraña .....	0,25
Trozos de tamaño inferior a cinco milímetros .....	3

(1) Cuando los trozos sean de cosecha vieja, esta tolerancia se incrementará hasta el 5 por 100, a condición de que en los envases se marque «Cosecha vieja».

IV. Las exigencias de acondicionamiento y marcado serán las mismas que figuran en la sección décima, en cuanto les sean de aplicación.

A la denominación del producto se añadirá la mención «trozos».

#### SECCION DUODECIMA.—ELABORACIONES ESPECIALES

Las elaboraciones especiales de almendras y avellanas, tales como tostadas, rebanadas, bastoncitos, ralladas, así como cualquier otra que se destine al comercio exterior, bien sean preparados a partir de almendras o avellanas enteras o repeladas, deberán proceder de granos de buena calidad y se presentarán de acuerdo con las características de una buena práctica de elaboración.

No deberán presentar síntomas de enranciamiento, olores o sabores extraños, exceso de humedad, manchas anormales, daños producidos por parásitos, ni enmohecimientos.

Deberán envasarse siempre en bolsitas. En los embalajes exteriores que contengan a éstas deberá constar el número de bolsitas contenidas y la forma de presentación o elaboración.

#### SEGUNDA PARTE

##### Transporte

I. Se podrá utilizar libremente cualquier medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las siguientes condiciones:

##### A. Condición de los medios de transporte.

El interior de las bodegas de los barcos, así como el de las unidades de transporte (vagonés, camiones, «containers», etc.), deberá estar limpio, seco e inodoro. Las unidades de transporte estarán perfectamente acondicionadas para proteger debidamente a la mercancía.

El plano de la bodega deberá estar acondicionado de tal forma que la carga se efectúe sobre plano llano.

##### B. Incompatibilidad de cargas.

No se permitirá la carga en bodegas o unidades de transporte que contengan mercancías o productos que, por su naturaleza, omanaciones u otras causas, puedan perjudicar a los frutos secos.

Tampoco se permitirá la carga sobre mercancías que puedan originar movimiento de las capas superiores.

##### C. Condiciones de carga.

Queda prohibida la carga en cubiertas, bodegas auxiliares u otros lugares que puedan suponer peligro para la buena conservación de los frutos.

En caso de lluvia deberá suspenderse la carga, salvo que, a juicio del SOIVRE, la mercancía esté debidamente protegida de la misma.

#### TERCERA PARTE

##### Inspección

Corresponde al SOIVRE la exigencia del cumplimiento de estas normas, tanto en lo que se refiere a calidad comercial, como en lo referente a medios de transporte y sistemas de carga.

##### A. Procedimiento de inspección.

La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos y puestos fronterizos donde existan oficinas del SOIVRE.

El exportador o importador vendrán obligados, por sí o por sus representantes, a solicitar del SOIVRE la inspección de la mercancía, facilitando los medios necesarios para el mejor cumplimiento de la misión encomendada, colocando la mercancía por lotes y haciendo las declaraciones precisas en la solicitud de inspección.

Cuando la mercancía no reúna las condiciones exigidas en estas normas será declarada no apta para su exportación o importación.

El exportador o importador al que se le rechaza una partida podrá solicitar del SOIVRE, por escrito, una nueva revisión. La segunda inspección será efectuada dentro de las veinticuatro horas siguientes, si las circunstancias lo permiten, por un Inspector de superior categoría al que realizó la primera inspección.

Comprobado que la mercancía y los medios de transporte reúnen las condiciones exigidas en estas normas, así como que las operaciones de carga y estiba se han realizado debidamente, el SOIVRE expedirá las oportunas Certificaciones de Calidad y de Carga y Estiba que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo sexto del Decreto de fecha 21 de noviembre de 1963, acrediten tales extremos ante las autoridades correspondientes.

##### B. Inspección en almacenes.

El SOIVRE podrá realizar inspecciones en los almacenes de confección, a fin de comprobar si los frutos, así como las operaciones de selección y preparación, cumplen las condiciones exigidas y, en su caso, asesorar a los exportadores. Este servicio se realizará con carácter gratuito.

La inspección en almacenes no exime de la preceptiva en puertos, aeropuertos o puestos fronterizos a que se refiere el apartado anterior.

##### C. Sanciones.

Cuando el incumplimiento de estas normas indique, a juicio del SOIVRE, que ha existido malicia o fraude por parte del exportador o importador, del consignatario, agente de Aduanas, transitario o de quienes hayan intervenido en la infracción, se incoará el oportuno expediente de sanción, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 533/1964, de 27 de febrero.

## II. Autoridades y Personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

#### MINISTERIO DE LA GOBERNACION

ORDEN de 29 de abril de 1972 por la que se dispone el cese de don Roman Ledesma Rodriguez como Jefe de la Oficina Central de Permisos de Conducción.

Ilmos. Sres.: Haciendo uso de las facultades que me confiere el artículo 5, apartado b), del Estatuto del Personal al Servicio de los Organismos Autónomos, aprobado por Decreto 2043/

1971, de 23 de julio, he acordado el cese del funcionario de la Escala Técnica de la Dirección General de la Jefatura Central de Tráfico don Roman Ledesma Rodriguez como Jefe de la Oficina Central de Permisos de Conducción por pase a otro destino.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y traslado al interesado.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 29 de abril de 1972.

GARICANO

Ilmos. Sres. Subsecretario del Departamento y Director general de la Jefatura Central de Tráfico.