

Amo. Sr.:

Don, mayor de edad, vecino de, con domicilio en, provisto de documento nacional de identidad número, obrando como (representante legal o propietario) de la Empresa Comercial, sita en, dedicada a, a V. I.

EXPONE: Que deseando obtener la concesión de un crédito para equipamiento y modernización de la empresa comercial, conforme a lo establecido por las Ordenes de 6 de mayo de 1974 del Ministerio de Hacienda y de 29 de julio de 1974 del Ministerio de Comercio, a cuyo efecto acompaña los documentos relacionados en el número dos de la Orden del Ministerio de Comercio arriba indicada.

SOLICITA: Que previo el examen de la documentación presentada, sea emitido el preceptivo informe que establece el artículo 2.º de la Orden de 6 de mayo de 1974, del Ministerio de Hacienda, sobre Créditos para Inversiones de Equipamiento y Modernización de las Empresas Comerciales.

Dios guarde a V. I.

Madrid, de de 1974.

Hmo. Sr. Director general del Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales (IRESCO).

15407 ORDEN de 29 de julio de 1974 sobre normas reguladoras de tomate fresco.

Ilustrísimo señor:

La experiencia alcanzada a lo largo de las últimas campañas en materia de exportación de tomate fresco, y especialmente las características de la última, permiten dictar las correspondientes a la campaña 1974, con ligeras variaciones respecto de la anterior, perfeccionando algunos extremos que la actividad exportadora aconseja ante las perspectivas del mercado. En consecuencia, a propuesta de la Dirección General de Exportación, y oído el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, tengo a bien disponer las siguientes

Normas

SECCION PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

I. Definición del producto

La presente norma afecta a los frutos frescos de las variedades de tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) destinados a ser entregados al consumidor en estado natural, excluyéndose los tomates destinados a la transformación.

Según su forma se distinguen tres tipos comerciales de tomate:

- Redondos lisos (esféricos o discoidales).
- Asurcados.
- Oblongos.

II. Características de calidad

A. Generalidades.

En este capítulo se definen 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.

En todas las categorías, y a reserva de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los tomates deben ser:

- Enteros.
- De aspecto fresco.
- Sanos. Se excluyen, cualquiera que sea su causa, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

— Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

- Desprovistos de humedad exterior anormal.
- Carentes de olor o sabor extraños.

El desarrollo y 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.

Según su madurez comercial, el tomate destinado a la exportación se clasificará en tres grados, cuyas denominaciones, características y símbolos distintivos serán los siguientes:

En viraje.

El fruto habrá completado su desarrollo y presentará exteriormente 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 coloración del fruto variará 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 Exportación a través del SOIVRE. El símbolo de estos frutos será «VV».

III. Calibrado

El calibrado es obligatorio para todos los tipos de tomate y estará determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

a) Calibre mínimo.

- Para todas las categorías el calibre mínimo se fija en:
- Tomates «redondos lisos» y «asurcados», 35 milímetros.
- Tomates «oblongos», 30 milímetros.

b) Escala de calibres.

Los tomates se calibrarán según la escala siguiente:

Denominación	Diámetro máximo transversal
•P•	De 30 mm., incluidos, a 35 mm., excluidos.
•PP•	De 35 mm., incluidos, a 40 mm., excluidos.
•MMM•	De 40 mm., incluidos, a 47 mm., excluidos.
•MM•	De 47 mm., incluidos, a 57 mm., excluidos.
•M•	De 57 mm., incluidos, a 67 mm., excluidos.
•G•	De 67 mm., incluidos, a 77 mm., excluidos.
•GG•	De 77 mm., incluidos, en adelante.

IV. Categorías comerciales

Los tomates exportables 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 calidad superior con pulpa firme y presentar la forma, aspecto y desarrollo característicos de la variedad.

Los tomates deberán estar exentos de «dorso verde». Se admitirán únicamente muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis a condición de que éstas no afecten a la calidad, al aspecto general del producto ni a su presentación en el envase.

— 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.

A excepción de heridas no cicatrizadas y de «dorso verde» pronunciado, los tomates pueden, no obstante, presentar los siguientes defectos leves, siempre que éstos no afecten al aspecto general, a la calidad, a la conservación y a la presentación del producto:

- Ligero defecto de forma y desarrollo.
- Ligero defecto de coloración.
- Ligeros defectos de epidermis.
- Muy ligeros daños mecánicos o muy ligeras magulladuras.
- Heridas cicatrizadas de un centímetro de longitud máxima, exclusivamente para los tomates «asurcados».

— Categoría «Segunda».

Esta categoría comprende los tomates de calidad comercial que no puedan ser clasificados en las categorías superiores, pero que respondan a las características mínimas ya definidas en el capítulo II.

Los tomates deben ser de bastante consistencia y no presentar heridas sin cicatrizar.

A condición de mantener sus características esenciales de calidad y presentación, pueden, en todo caso, admitirse los siguientes defectos:

- Defectos de forma, desarrollo y coloración.
- Defectos de epidermis y daños mecánicos o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto.
- Heridas cicatrizadas de tres centímetros de longitud máxima.

V. Tolerancias

En cada envase, y para los frutos no conformes a las exigencias de la categoría indicada, se admiten las siguientes tolerancias:

A. Tolerancias de calidad.

- Categoría «Extra»: 5 por 100 en número de tomates no correspondientes a la categoría, pero que reúnan las características de la inmediata inferior (categoría «I»).
- Categoría «I»: 10 por 100 en número de tomates que no reúnan las características de la categoría, pero sí las de la inmediata inferior (categoría «II»).
- Categoría «II»: 10 por 100 en número de tomates no correspondientes a la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de heridas sin cicatrizar, para los que no existe tolerancia.

B. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en número de tomates correspondientes al calibre inmediato inferior y/o superior al calibre indicado, con un mínimo de 35 milímetros para los tomates «redondo lisos» y «asurcados» y 30 milímetros para los tomates «oblongos».

C. Acumulación de tolerancias.

Las tolerancias de calidad y calibre no pueden exceder en su conjunto de:

- Diez por ciento para la categoría «Extra».
- Quince por ciento para las categorías «I» y «II».

VI. Embalaje y presentación

A. Homogeneidad.

Cada bulto sólo podrá contener tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

La parte visible del contenido debe de ser representativa del conjunto.

Los tomates clasificados en las categorías «Extra» y «I» deberán ser prácticamente homogéneos en cuanto a su forma, grado de madurez y coloración. Además, la longitud debe ser suficientemente uniforme para los de tipo «oblongo».

B. Acondicionamiento.

El acondicionamiento debe asegurar una protección conveniente del producto.

Los materiales, y especialmente los papeles empleados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y no tóxicos, de forma que no puedan causar alteraciones externas o internas en los frutos. Se autoriza el empleo de materiales y especialmente de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o etiquetado se realice con tintas o gomas no tóxicas.

Se prohíbe la colocación de sellos o etiquetas sobre los frutos.

Los bultos deberán estar exentos de toda materia extraña.

C. Envases autorizados.

Se autorizarán los siguientes envases:

- Cestos de madera para 5 kilogramos netos, de bases rectangulares y caras trapezoidales, con las siguientes dimensiones externas:
 - Base mayor o tapa, 44 x 25 centímetros.
 - Base menor o fondo, 39 x 22 centímetros.
 - Altura, 15 centímetros.
- Bandejas de madera para 6 kilogramos neto de:
 - 40 x 30 centímetros de base y 13 centímetros de altura.
- Caja de cartón para 6 kilogramos netos, de dimensiones en base de:
 - 40 x 30 centímetros y altura de 12 centímetros.
- Caja de cartón para 3 kilogramos netos, de dimensiones en base de:
 - 30 x 20 centímetros y altura de 12 centímetros.

En todas las dimensiones fijadas para los distintos tipos de envase puede admitirse una tolerancia máxima del 10 por 100.

Para los tomates de tipo «asurcado» y «oblongo» se autorizará exclusivamente la bandeja de madera para 6 kilogramos netos antes señalada.

La Subdirección General de Inspección y Normalización de las Exportaciones podrá autorizar en vías de ensayo envases distintos a los previstos en esta Orden.

Para ello el exportador deberá solicitarlo de dicha Subdirección a través del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

VII. Marcado

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

A. Identificación.

— Nombre y domicilio del exportador o su número en el Registro de Exportadores.

B. Marca autorizada.

C. Naturaleza del producto.

— «Tomates» y tipo comercial.

D. Origen del producto.

— País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local, con letras de altura no inferior a 13 milímetros.

E. Características comerciales.

— Categoría comercial de acuerdo con lo determinado en el primer párrafo del capítulo IV de esta sección primera.
— Símbolo del grado de madurez.
— Calibre expresado en milímetros y símbolo distintivo.

F. Marca oficial de control.

Para una mayor rapidez y eficacia de la inspección, las indicaciones de marcado deberán figurar inscritas sobre una etiqueta fijada al exterior del envase sobre la cara lateral opuesta a la que lleva la marca.

A efectos de una mejor identificación de las categorías, el recuadro destinado en las etiquetas a la indicación de las mismas deberá ser del siguiente color:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».

Excepcionalmente, y para la próxima campaña de exportación 1974-1975, las firmas que tengan existencias de etiquetas que no cumplan las anteriores exigencias, podrán utilizarlas. Para hacer uso de ellas antes del comienzo de la campaña, las firmas exportadoras deberán declarar por escrito a la Subdirección General de Inspección y Normalización de Exportaciones el número de etiquetas que no cumplan los requisitos citados que tengan en existencias. Los servicios de Inspección comprobarán la veracidad de dichas declaraciones y contabilizarán la utilización de las mismas.

SECCION SEGUNDA.—INSPECCION

I. Normas generales

1. La inspección del tomate para la exportación, en cuanto se refiera a la aplicación de estas normas, es obligatoria y se realizará por el personal técnico del SOIVRE en los almacenes, estaciones de origen y tránsito, puertos, aeropuertos y puntos fronterizos que por la Dirección General de Exportación se determinen, pudiendo ésta suspender temporalmente la exportación por cualquiera de los puntos de inspección cuando las circunstancias lo aconsejen.

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, la marca y el detalle de los tamaños y grados de madurez del fruto en el momento de su empaquetado.

3. Cuando una partida fuera rechazada en primera inspección, el interesado o persona que lo 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 medio de transporte en que se pretenda exportar la partida inspeccionada. El SOIVRE, entretanto, podrá realizar cuantas revisiones estime convenientes para una mejor garantía de la calidad del producto.

5. La fruta rechazada permanecerá 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.

7. A fin de lograr la eficaz regulación de la exportación del tomate fresco de invierno, la Dirección General de Exportación instruirá a los Inspectores Coordinadores de las Zonas Canaria y Peninsular para que quede asegurada la necesaria uniformidad en la aplicación de estas normas de calidad.

II. Puntos de inspección

A. Inspección de 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 cuenta el SOIVRE.

2. Los vagones o camiones autorizados en dichas estaciones, una vez precintados, sólo sufrirán nueva inspección en frontera cuando concorra alguna 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 podrá autorizar nueva selección, permitiendo en tal caso la exportación del fruto que alcance la calidad exigida.

C. Inspección en puertos, aeropuertos y fronteras.

La inspección del tomate fresco de invierno podrá realizarse en todos los puertos, aeropuertos y puntos fronterizos terrestres donde se halle establecido el SOIVRE.

D. Inspección del tomate canario transportado por vía marítimo-terrestre.

El tomate de las islas Canarias que se envía al extranjero en tránsito por la Península se inspeccionará en los puertos de salida de no existir «ruptura de carga».

En caso contrario, se procederá únicamente a una comprobación de cantidades en los puertos canarios, realizándose la inspección de la mercancía en el punto fronterizo correspondiente.

No obstante, en el primer caso tales envíos sólo sufrirán nueva inspección en frontera, con validez sobre la de origen cuando concorra alguna 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, tales como sospecha de daño en la normal conservación de la fruta.

E. Inspección en destino.

Este servicio lo realizará el personal técnico del SOIVRE adjunto a las oficinas comerciales en los puntos de recepción que por la Dirección General de Exportación se determinen.

Su objeto será:

1.º Informar con la mayor urgencia a la Subdirección General de Inspección y Normalización de las Exportaciones para su ulterior traslado a las Delegaciones Regionales y Jefaturas del SOIVRE sobre las condiciones de llegada del tomate y las del transporte, así como sobre situación de mercados.

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

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

F. Inspección en el transporte.

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

SECCION TERCERA.—TRANSPORTES

I. Transporte marítimo

A. Condiciones técnicas.

1. Los buques que realicen el transporte marítimo de 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 tomate 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 los buques climatizados la temperatura mínima no podrá ser inferior a 8,5° C ni superior a los 13,5° C. El SOIVRE aconsejará

separará 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 los 85 y 90 por 100 y la proporción de anhídrido carbónico no deberá sobrepasar el 3 por 100.

2. 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.

3. Los barcos irán dotados de instrumentos registradores de humedad y temperatura, que, una vez precintados por el SOIVRE, se situarán en el lugar de bodega más idóneo a juicio de dicho Servicio. Estos instrumentos se pondrán en funcionamiento una vez completada la estiba en el primer puerto de carga.

Las bandas en que queden registradas durante el viaje la evolución de ambas variables serán retiradas en el momento de la descarga por los inspectores del SOIVRE agregados a las oficinas comerciales de los países de destino, o enviadas a los mismos a los efectos oportunos.

En los buques que lleven incorporado un adecuado sistema de control de humedades y temperaturas, no será preciso cumplir lo señalado en el párrafo anterior, siempre que, a juicio del SOIVRE, se den las necesarias condiciones de fiabilidad del registro, al que tendrán acceso en todo caso los funcionarios encargados de su comprobación.

4. 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 los debidos cuidados que eviten perjuicios tanto a los envases como a la fruta, y no se iniciará sin que, a juicio del SOIVRE, la bodega reúna las condiciones de medio ambiente necesarias.

Los tomates deberán colocarse en compartimentos independientes y aislados de otros frutos o mercancías cuya presencia pueda originarles perjuicios.

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

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

5. Duración del viaje.

La duración máxima del viaje de los buques de línea regular que transporten tomates desde la salida del último puerto español a 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.

Una vez terminada la carga, al zarpar el buque se hará entrega a la Jefatura del SOIVRE del puerto de salida de una copia del manifiesto de embarque, que servirá de documento acreditativo de la mercancía recibida a bordo. El 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, salvo que medie circunstancias de fuerza mayor.

6. La descarga de los tomates en los puertos de destino deberá hacerse con preferencia a la de otra mercancía menos perecedera que pueda transportar el buque, no pudiendo emplearse en dicha operación un plazo superior a cuarenta y ocho horas desde su comienzo, salvo caso de fuerza mayor debidamente probado y acreditado por el Inspector del SOIVRE agregado a la oficina comercial del país de destino.

B. Contratación del transporte.

1. A fin de asegurar la programación de envíos prevista en esta Orden se adoptará un régimen de transporte para el de tomate de invierno desde las Islas Canarias igualmente programado, regular y de una periodicidad previamente conocida por el exportador. Este transporte se realizará utilizando básicamente servicios regulares inscritos en el Registro de Líneas Regulares de la Dirección General de Navegación, en la medida

en que éstas existan en cuantía suficiente entre las Islas y los puertos de destino.

Dentro de este régimen, tanto el exportador como el naviero podrán contratar y negociar por ambas partes y en forma individual o colectiva (pudiendo en este último caso intervenir en representación de una o de ambas partes las respectivas Agrupaciones Sindicales Nacionales) el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que se recogen en este capítulo. Cuando se considere necesario, se podrán contratar asimismo servicios complementarios para otros destinos distintos de los cubiertos por las líneas regulares, dando preferencia para atender a estos nuevos servicios y, cuando sea posible, a las navieras que mantienen los servicios básicos regulares y contratados.

En cualquiera de los casos los contratos que se suscriban, así como sus posibles modificaciones, deberán ser aprobados por la Dirección General de Exportación, previo informe de la Dirección General de Navegación. Para garantizar su cumplimiento, así como el de las presentes normas de transporte marítimo, las navieras constituirán ante la Subsecretaría de Comercio, en los términos que garanticen lo anterior, un depósito o aval bancario por un importe equivalente al 30 por 100 del flete correspondiente a la capacidad de la carga declarada por cada buque, garantía que quedará afectada al cumplimiento de los compromisos contraídos.

Los contratos deberán ser suscritos con anterioridad al 1 de noviembre, y su duración máxima será de una campaña de exportación de tomate fresco de invierno.

C. Limitaciones de carga.

1. No se establece capacidad mínima de carga para los buques, pero los cargamentos con destino a Inglaterra o a los mercados de Europa continental no podrán exceder de 120.000 cestos de 6 kilogramos cada uno, o su equivalencia en otros envases. Sin perjuicio de ello, y en tanto no exista línea marítima regular entre Canarias y Noruega o Suecia, los buques podrán cargar 30.000 cestos de 6 kilogramos por encima de la cifra indicada para el Reino Unido y Europa continental, siempre que esta carga complementaria se destine exclusivamente a Noruega, Suecia o Finlandia, y siempre que los cestos vayan marcados de manera que pueda apreciarse claramente su destino final y sean objeto de una estiba independiente en el buque.

La compañía marítima que los transporte garantizará que el tomate así embarcado llegue, efectivamente, a dichos países en la forma que estime suficiente el SOIVRE y las Delegaciones Regionales de Comercio de Canarias.

No obstante lo anterior, si la carga se efectúa por medio de «pallets» o sistema acelerado de carga y descarga, el cargamento total podrá alcanzar la cifra de 150.000 cestos con destino al Reino Unido o a Europa continental. En este caso, si los buques fuesen climatizados podrán cargar 30.000 cestos más de 6 kilogramos cuando esta carga complementaria se destine a Noruega, Suecia o Finlandia, y siempre que se cumplan las exigencias señaladas en el párrafo anterior para este tráfico.

2. La carga de tomate fresco de invierno en buques de paso queda limitada a 20.000 cestos de 6 kilogramos o su equivalencia en otros envases, salvo en el caso de que resulte insuficiente el servicio de transporte regular previsto a juicio del SOIVRE.

II. Transporte terrestre

Los contenedores, vagones de ferrocarril y camiones utilizados en el transporte de tomate deberán hallarse perfectamente acondicionados para este servicio: Encontrarse limpios, inodoros y estar provistos de adecuado aislamiento para garantizar la protección y buena conservación de los envases y del fruto.

Las unidades de transporte ventilado estarán dotadas de las ventanas y/o enrejados que garanticen una adecuada aireación de la mercancía.

Las unidades de transporte isotérmicos y refrigerados deberán reunir las condiciones de aislamiento térmico y, en su caso, de capacidad frigorífica precisas para asegurar la buena conservación del fruto en función del grado de madurez y de la duración del viaje.

En todos los casos se tomarán en la estiba las medidas precisas para asegurar la mejor protección de la mercancía y evitar el corrimiento de la carga, empleándose los medios necesarios para ello.

Las unidades de transporte deberán cerrarse, a juicio del SOIVRE, las necesarias garantías de cierre y precintado.

III. Transporte aéreo

Los espacios dedicados en las aeronaves al transporte de tomate deberán hallarse limpios e inodoros y contarán con los elementos necesarios para garantizar la inmovilidad de la carga durante el vuelo, sin producir daños a los envases ni consecuentemente al fruto.

IV. Transporte marítimo-terrestre del tomate canario

Deberá cumplir 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 en Londres, para el mercado del Reino Unido, y en el lugar que en cada momento se considere más idóneo de la República Federal Alemana y de los Países Bajos, para el mercado continental europeo, y bajo la presencia del Consejero comercial Jefe, o Consejero o Agregado comercial en quien delegue, se constituirán las Comisiones Consultivas para la exportación de tomate fresco de invierno de tipo liso.

Igualmente en el lugar del país que en cada momento se considere más idóneo, y bajo la presidencia del Consejero comercial Jefe, o Consejero o Agregado comercial en quien delegue, se constituirá en Francia la Comisión Consultiva para la exportación de tomate fresco de invierno de tipo asurcado acamallado, apostillado o muchamiel, en adelante asurcado.

Estas Comisiones Consultivas estarán integradas por el Inspector del SOIVRE agregado a la oficina comercial, el Delegado del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas en el país correspondiente y dos representantes de los exportadores de cada una, de las provincias (Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Murcia y Alicante) que estén concurriendo en el mercado, designados por la Presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

2. Los Presidentes de las respectivas Comisiones Consultivas podrán asimismo designar como miembros de las mismas a las personas técnicas o representantes de firmas importadoras o distribuidoras que consideren en cada caso conveniente para un mejor conocimiento de la situación del mercado.

3. Estas Comisiones Consultivas podrán reunirse siempre que lo estimen conveniente, y de forma obligatoria, los jueves de cada semana durante la campaña de exportación, debiendo informar por el medio más rápido en el citado día a la Dirección General de Exportación y a las respectivas Delegaciones Regionales del Ministerio de Comercio y al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas sobre llegadas de fruta, precios y volúmenes de absorción del mercado en función de los distintos niveles de cotización, de acuerdo con la situación de la demanda y de la posible competencia de oferta de otra procedencia.

4. En las Delegaciones Regionales de Comercio de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Valencia y Murcia, 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 la legislación vigente. La representación oficial del sector cosechero-exportador será designada por la presidencia del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

Las Comisiones Consultivas de Las Palmas y Tenerife, de una parte, y Alicante y Murcia, de otra, podrán reunirse conjuntamente cuando así lo consideren oportuno sus respectivos Presidentes.

Podrán formar parte de estas Comisiones el Delegado provincial del Ministerio de Agricultura o funcionario que éste designe.

A efectos de una coordinación eficaz de las Comisiones Consultivas a que se refiere este apartado, se constituirá una Comisión Consultiva Sectorial de ámbito nacional con arreglo a la legislación vigente (Decreto de la Presidencia del Gobierno 1559/1970, de 4 de junio, sobre régimen de comercio y procedimiento de tramitación de las exportaciones). Dicha Comisión se reunirá siempre que las circunstancias lo aconsejen, con un mínimo de dos veces por campaña.

5. En la Delegación Regional de Comercio de Valencia radicará la Comisión Consultiva para el tomate fresco de verano.

II. Regulación comercial

A. Tomate fresco de invierno tipo liso.

1. La exportación de tomate fresco de invierno se iniciará tan pronto como la fruta se encuentre en las debidas condicio-

nes de madurez, de acuerdo con el dictamen del SOIVRE, y finalizará para la Península a la hora veinticuatro del día 31 de enero de cada año, y para Canarias, a igual hora del día 30 de junio.

2. Las exportaciones quedarán sometidas a la regulación, de acuerdo con lo que establece esta Orden, entre la primera semana del mes de octubre y la primera del mes de mayo de cada campaña. A estos efectos, se considerarán como primera semana de octubre y primera de mayo aquellas que tengan como mínimo cinco días del mes respectivo.

3. La Dirección General de Exportación, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, establecerá para cada campaña, en el plazo de quince días, a partir de la publicación de la Orden reguladora de la misma, el correspondiente programa ideal de cantidad de exportación semanal.

4. La distribución de las cantidades del programa ideal, tanto entre las zonas como entre los diferentes exportadores, se hará con arreglo a los coeficientes semanales y sobre las bases que apruebe en igual fecha la Dirección General de Exportación; a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

En dicha distribución, la Dirección General de Exportación, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, podrá tener en cuenta además la situación de la producción, los reembolsos de divisas, el grado de permanencia en el mercado de cada firma y las formas de venta.

En la aplicación de los coeficientes individuales deberá preverse una reserva del 5 por 100 del contingente provincial de cada semana para atender, en su caso, a las peticiones de nuevos cosecheros-exportadores. El reparto de esta reserva se realizará de acuerdo con las normas que dicte la Dirección General de Exportación.

5. Se faculta a la Dirección General de Exportación para delegar en el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas la aplicación del sistema de distribución de cupos de exportación por firmas, sin perjuicio del control que la Dirección General determine para el cumplimiento de lo establecido.

6. Se faculta a la Dirección General de Exportación para que, examinados los informes de las Comisiones Consultivas en el extranjero y las provinciales, así como del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, modifique las programaciones semanales con la elasticidad suficiente, a fin de que las exportaciones puedan adaptarse en cada momento a las conveniencias compatibles de la producción y de los mercados.

7. Quedan excluidos de la contingentación que se establece con arreglo a los artículos anteriores los siguientes envíos:

a). Los destinados al Canadá, Estados Unidos y países africanos del Atlántico.

b) Los envíos por vía aérea de categoría «Extra», cualesquiera que sean sus destinos.

La Dirección General de Exportación establecerá las condiciones en las cuales deberán realizarse estos envíos.

B. Tomate fresco de invierno tipo asurcado.

1. La exportación de tomate fresco de invierno de tipo asurcado se iniciará tan pronto como la fruta se encuentre en las debidas condiciones de madurez, de acuerdo con el dictamen del SOIVRE, y finalizará a las veinticuatro horas del 30 de abril.

2. Los cosecheros exportadores, sus agrupaciones o Cooperativas que justifiquen haber realizado exportaciones de este tipo de tomate podrán acogerse al régimen de exportación que se establece en la presente Orden ministerial en las siguientes condiciones:

2.1. Dichos cosecheros-exportadores, sus agrupaciones o Cooperativas, habrán de realizar la exportación de este tipo de tomate dentro del régimen administrativo diferenciado que se establezca por la Dirección General de Exportación.

2.2. La Dirección General de Exportación, examinados los informes de las Comisiones Consultivas en el extranjero y las provinciales, así como del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, podrá limitar o incluso suspender los envíos de este tipo de tomate cuando el nivel de precios u otras circunstancias del mercado lo aconsejen.

La citada limitación se efectuará preferentemente por medio de medidas cualitativas.

2.3. Se admitirán como únicos mercados de destino Francia e Italia. A dicho efecto, la Dirección General de Exportación adoptará, a propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, las medidas de control necesarias que garanticen el cumplimiento de esta norma.

2.4. Los envíos de esta variedad deberán quedar suficientemente diferenciados en cuanto a calibres y tipos de envases, de acuerdo con los hábitos de consumo de los mercados de destino.

3. Los cosecheros-exportadores, sus agrupaciones o Cooperativas que deseen participar por primera vez en la exportación de tomate de tipo asurado, deberán solicitarlo antes del 15 de septiembre en cada campaña en las Delegaciones Regionales de Comercio respectivas, y de acuerdo con las condiciones que establezca la Dirección General de Exportación, oído el informe del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

C. Tomate fresco de verano.

La exportación de tomate fresco de verano se iniciará el 1 de mayo y finalizará el 30 de septiembre.

D. Tomate fresco de invierno, en general.

1. El SOIVRE llevará un control estricto de las cantidades semanales que realmente se exporten por cada provincia, computando como tales todos los envíos que se realicen con cargo al cupo de cada semana en lo que se refiere al tipo liso. A estos efectos confeccionará un parte semanal de exportaciones por provincias y por separado en cuanto al tomate liso y tomate asurado, que remitirá a la Dirección General de Exportación, a las correspondientes Delegaciones Regionales de Comercio y al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.

2. La Dirección General de Exportación señalará los puertos, aeropuertos, puntos fronterizos y estaciones de origen por los que únicamente pueden ser documentados y librados los envíos de tomate al extranjero.

III. Expediciones mínimas

Para facilitar las operaciones de inspección, carga y 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 kilos netos por campaña	2	2	3
Exportadores de 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 autorizados a exportar a cada firma en un determinado medio de transporte será, como mínimo, de 400 para el Reino Unido y de 200 para cualquier otro mercado europeo. Esta última cantidad se considerará como partida mínima a efectos de inspección.

Cada firma exportadora, de tomate deberá presentar en el SOIVRE, quince días antes de iniciar sus envíos, 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.

IV. Dimensiones mínimas y permanencia en el mercado de las Empresas exportadoras

1. Con el fin de lograr una mejor distribución y aprovechamiento de los cupos semanales de tomate fresco de invierno tipo «liso», se establecen las siguientes dimensiones mínimas de las Empresas exportadoras:

a) En las provincias de Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife, el cupo mínimo que se asigne a cada Empresa o agrupación de Empresas exportadoras será de 9,50 por 100 del cupo total asignado a cada provincia para toda la campaña.

b) En las provincias de Alicante y Murcia el mínimo será de 100.000 cestos por campaña.

A tales efectos, la firma que no disponga de un cupo suficientemente elevado para cumplir los mínimos respectivamente indicados, podrá agruparse con otras hasta alcanzar el mínimo correspondiente.

2. De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1893/1966 y Resolución de 30 de julio de 1966, reguladoras del Registro General de Exportadores, las firmas exportadoras de tomate de invierno, en cualquiera de sus variedades, deberán cumplir con la obligatoriedad de haber efectuado exportaciones en las dos últimas campañas.

3. En posteriores campañas serán dados de baja en el Registro Especial de Exportadores de Tomate Fresco de Invierno aquellos que no justifiquen suficientemente la debida permanencia en el mercado en cada campaña.

4. A estos efectos el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas remitirá al final de la presente campaña un informe detallado de las adjudicaciones y exportaciones efectuadas por cada firma exportadora y de las posibles incidencias producidas en relación con este epígrafe.

V. Normas especiales

1. Caso de producirse elevaciones o descensos anormales de temperatura que puedan alterar gravemente la condición del fruto de un modo generalizado en una determinada zona productora, la Dirección General de Exportación, a propuesta del SOIVRE, y oída la Comisión Consultiva correspondiente y el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, podrá suspender temporalmente la exportación en la zona afectada hasta tanto que la normalidad térmica se haya restablecido y pueda garantizarse la buena condición del fruto a exportar.

2. En tal caso, al aplicarse las medidas de suspensión, se permitirá la exportación de la fruta que se halle con anterioridad situada en los muelles de embarque, o en almacenes dotados de aislamiento térmico que pueda preservar con seguridad al tomate de los daños que tales accidentes climatológicos originen.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

1.ª Queda derogada la Orden ministerial de 26 de julio de 1973.

2.ª La Dirección General de Exportación adoptará las disposiciones necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la presente Orden, que entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 29 de julio de 1974.

FERNANDEZ-CUFSTA

Hmo. Sr. Director general de Exportación.

MINISTERIO DE LA VIVIENDA

15408

DECRETO 2215/1974, de 20 de julio, sobre homologación de laboratorios para control de calidad de la edificación.

La comprobación de que en las obras de edificación se alcanzan los niveles de calidad establecidos por las Normas, Instrucciones y Reglamentos vigentes, exige en muchos casos efectuar ensayos de los materiales y equipos que intervienen en su construcción, así como de las partes de obras ejecutadas.

Con este fin, es necesario disponer de laboratorios debidamente preparados, tanto en el aspecto instrumental como humano.

La importancia y amplitud de la tarea a realizar, que se acrecienta con la aparición de nuevas normas técnicas, aconseja al Ministerio de la Vivienda complementar la actuación de los laboratorios dependientes del Instituto Nacional para la Calidad de la Edificación, y de otros organismos estatales con la de laboratorios privados que demuestren poseer la capacidad técnica suficiente.

El presente Decreto, establece las condiciones en que ha de concederse la oportuna homologación a aquellos laboratorios privados que quieran colaborar con el Ministerio de la Vivienda, en la importante tarea del control de la calidad en la edificación.

En su virtud, a propuesta del Ministro de la Vivienda y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día once de julio de mil novecientos setenta y cuatro,