

- a) La ejecución y desarrollo de las bases reguladoras que la Dirección General de Exportación apruebe para cada campaña.
 b) La vigilancia del estricto cumplimiento de las decisiones que adopte la propia Dirección General.
 c) Cuantas otras funciones relacionadas con la exportación de tomate le sean encomendadas por la Dirección General de Exportación.

Sexto.—1. Las propuestas de regulación de las exportaciones y contingentación, en su caso, durante la campaña, serán acordadas por el Comité Permanente, en la siguiente forma:

a) Por unanimidad, si la hubiere, en cuyo caso se propondrá el oportuno contingente global semanal o bien la libertad de exportación.

b) En su defecto, la propuesta se formulará por aplicación automática de las correspondientes escalas que hayan sido establecidas para la respectiva campaña.

No obstante, por mayoría simple, se podrá proponer la reducción o aumento del contingente que resulte de la aplicación automática de la correspondiente escala, hasta un máximo del 10 por 100.

En las semanas del mes de octubre solamente podrán proponerse medidas de contingentación cuando así se acuerde por mayoría cualificada de dos tercios de los votos.

Séptimo.—1. Las exportaciones serán libres en principio y, en general, salvo en las semanas en que proceda su regulación cuantitativa, conforme establezcan las bases generales o las específicas para cada campaña.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas las Ordenes ministeriales de 20 de julio de 1976, de 6 de julio de 1978 y de 6 de septiembre de 1979, en cuanto se opongan a la presente.

DISPOSICIÓN FINAL

La Comisión Consultiva Sectorial habrá de quedar constituida dentro de los treinta días siguientes a la publicación de la presente Orden ministerial en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a V. I.
 Dios guarde a V. I.
 Madrid, 9 de julio de 1980.

GAMIR CASARES

Ilmo. Sr. Director general de Exportación.

15466

ORDEN de 9 de julio de 1980 por la que se dicta Norma de Calidad para el comercio exterior de tomate fresco.

Ilustrísimos señores:

Las modificaciones adoptadas en las Normas de Calidad de tomate fresco en el seno de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, y el deseo de contar con un texto uniforme limitado exclusivamente a la norma de calidad, aconsejan la redacción de una nueva normativa aplicable al comercio exterior de tomate fresco.

En virtud de lo cual, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, y oído el sector interesado, tengo a bien disponer lo siguiente:

I. NORMA TÉCNICA

1.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a los tomates, frutos de las variedades (cultivares) de «Lycopersicum esculentum Mill.», destinados al consumo en estado fresco, con exclusión de los tomates destinados a la transformación industrial.

Según su forma se distinguen tres tipos comerciales de tomate:

- «Redondo liso».—Esférico (se incluye el tomate cereza).
- «Asurcado».—Con forma regular.
- «Oblongo».

1.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La Norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los tomates en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

1.2.1. 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 presentarse:

- Enteros.
- De aspecto fresco.
- Sanos; se excluyen, en todo caso, los frutos afectados de podredumbre y alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los tomates presentarán un desarrollo y un grado de madurez tal que les permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada a destino en condiciones satisfactorias.

1.2.2. Clasificación.

Los tomates se clasificarán en las tres categorías siguientes:

a) Categoría «Extra».

Los tomates clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior, con pulpa firme y presentar la forma, aspecto y desarrollo característicos del tipo varietal.

Su coloración en relación con el estado de madurez debe ser tal que les permita responder a las exigencias del punto 1.2.1.

Los tomates deben presentarse exentos de «dorso verde» y otros defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis y a condición de que éstas no afecten a la calidad, al aspecto general del fruto ni a su presentación en el envase.

b) Categoría «I».

Los tomates clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad, con pulpa suficientemente firme y presentar las características del tipo varietal.

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

- Ligero defecto de forma y de 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 para los tomates «asurcados» exclusivamente.

c) Categoría «II».

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas anteriormente definidas en el apartado 1.2.1.

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

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

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

1.3. Disposiciones relativas al calibrado.

El calibrado se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Este calibrado no se aplica a los tomates «cereza».

a) Calibre mínimo.

Para todas las categorías el calibre mínimo se fija en:

- Tomate «redondo liso» y «asurcado»: 35 milímetros.
- Tomate «oblongo»: 30 milímetros.

b) Escala de calibres.

Los tomates se calibrarán según las siguientes escalas:

1. Para los tomates «redondo liso» y «asurcado»:

Diámetros en milímetros:

- De 35 incluido a 40 excluido.
- De 40 incluido a 47 excluido.
- De 47 incluido a 57 excluido.
- De 57 incluido a 67 excluido.
- De 67 incluido a 77 excluido.
- De 77 incluido a 87 excluido.

2. Para los tomates «oblongos»:

Diámetros en milímetros:

- De 30 incluido a 35 excluido.
- De 35 incluido a 40 excluido.
- De 40 incluido a 47 excluido.
- De 47 incluido a 57 excluido.
- De 57 incluido en adelante.

Las escalas de calibre son obligatorias para los tomates incluidos en las categorías «Extra» e «I».

1.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten en cada bulto las siguientes tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes con la categoría indicada.

1.4.1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría «Extra».

5 por 100 en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «I», o que excepcionalmente puedan ser admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

b) Categoría «I».

10 por 100 en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «II», o que excepcionalmente puedan ser admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

c) Categoría «II».

10 por 100 en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o de heridas no cicatrizadas.

1.4.2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en peso de tomates correspondientes al calibre inmediatamente inferior y/o superior al calibre indicado, con un mínimo de 33 milímetros para los tomates «redondos lisos» o «asurcados», y de 28 milímetros para los tomates «oblongos».

1.5. Disposiciones relativas a la presentación.

1.5.1. Homogeneidad.

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

La parte visible del contenido debe ser representativa del conjunto.

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

1.5.2. Acondicionamiento.

Los tomates deben acondicionarse de forma que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales, y especialmente los papeles empleados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y de materias que no puedan causar alteraciones externas o internas a 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 colas no tóxicas.

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

Los bultos deberán estar exentos de toda materia extraña.

1.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada bulto deberá llevar al exterior en caracteres legibles, e indelebles y visibles desde el exterior, y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

A. Identificación.

Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto.

- «Tomates» y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (facultativo).

Para los tomates «cereza» la mención de esta denominación es obligatoria.

C. Origen del producto.

País de origen y, en su caso zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales.

- Categoría.
- Calibre, expresado por los diámetros mínimo y máximo, en caso de calibrado.

E. Marca oficial del control (facultativo).

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad vigilando su desarrollo de acuerdo con las normas que oportunamente se dicten.

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de tomates si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden, o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas la Orden ministerial de 20 de julio de 1976 sobre normas para la exportación de tomate fresco, y la del 20 de agosto de 1977 que modifica la sección tercera, Transporte, de la anterior.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 9 de julio de 1980.

GAMIR CASARES

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

15467 ORDEN de 9 de julio de 1980 por la que se dicta Norma de calidad para el comercio exterior de pepino fresco.

Ilustrísimos señores:

Las modificaciones adoptadas en la Norma de calidad de pepino fresco de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas y la necesidad de contar con un texto único para el comercio exterior, sin contemplar solamente la problemática de la exportación de este producto, aconsejan la adopción de una nueva norma de calidad comercial para este fruto.

En virtud de lo cual, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y oído el sector interesado tengo a bien disponer lo siguiente:

I. NORMA TECNICA

1.1. Definición del producto:

La presente Norma se refiere a los pepinos de las variedades (cultivares) de «Cucumis Sativus L.», destinados al consumo en estado fresco, excluyéndose los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos.

1.2. Disposiciones relativas a la calidad:

La Norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los pepinos en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

1.2.1. Características mínimas.

En todas las categorías, y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los pepinos deben presentarse:

- Enteros.
- Sanos; se excluyen, en todo caso, los frutos afectados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Con aspecto fresco.
- Firmes.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Sin sabor amargo (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para la categoría II, bajo el epígrafe: «Tolerancias»).
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero teniendo siempre las semillas tiernas.

Su estado debe ser tal que les permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

1.2.2. Clasificación:

Los pepinos se clasifican en las tres categorías que se definen a continuación: