

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 5 de agosto de 1963 por la que se dictan normas para la petición de préstamos con destino a la instalación de sistemas de congelación a bordo de determinados pesqueros.

Ilustrísimo señor:

Autorizado el Banco de Crédito a la Construcción por Orden del Ministerio de Hacienda de 10 de julio de 1963 para el otorgamiento de préstamos con destino a la instalación de sistemas de congelación a bordo de determinados buques pesqueros en las condiciones que en dicha Orden se indican, este Ministerio, a propuesta de la Subsecretaría de la Marina Mercante y al objeto de determinar el trámite de las peticiones consiguientes, tiene a bien disponer:

1.º Los armadores que se consideren incluidos en la Orden ministerial de Hacienda de 10 de julio de 1963 elevarán a la Subsecretaría de la Marina Mercante, con independencia de la que se prevé en el artículo cuarto de la referida Orden, instancia solicitando su inclusión en la lista que se cita en el apartado a) del artículo segundo de la misma, a la que se acompañarán proyecto y presupuesto de la referida instalación.

2.º La iniciación de las obras estará subordinada a la resolución del reglamentario expediente en la Subsecretaría de la Marina Mercante.

3.º A los efectos correspondientes, se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo cuarto del Decreto 1849/1963, de 11 del pasado mes de julio.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y debidos efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 5 de agosto de 1963.

ULLASTRES

Ilmo. Sr. Subsecretario de la Marina Mercante.

ORDEN de 6 de agosto de 1963 por la que se dictan normas para la exportación de tomate fresco.

Habida cuenta de la experiencia deducida de la aplicación de la Orden ministerial de 13 de diciembre de 1962 y aceptadas por nuestro país las normas comunes de calidad establecidas por la Comisión Económica para Europa, procede reunificar en una sola disposición cuanto afecta al comercio de exportación del tomate fresco.

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

SECCION PRIMERA.—NORMAS DE CALIDAD

CAPITULO PRIMERO

Definición de los productos

La presente norma afecta a los tomates, frutos frescos de las variedades del «*Lycopersicum Esculentum*» Mill. destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.

CAPITULO II

Características de calidad

A) Generalidades

Este capítulo tiene por objeto definir la calidad que deben presentar los tomates en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas

1. Los tomates deben ser:

Enteros.

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

Limpios (sin residuos de productos de tratamiento).

Desprovistos de humedad exterior anormal.

Desprovistos de olor o sabor extraños.

2. Defectos de la fruta:

Grupo I

1.º Incompleto desarrollo.

2.º Frutos deformes en relación con las características de la variedad.

Faltas de comercialización:

1.º Falta de correspondencia entre el tamaño de la fruta y el que se indique en el envase.

2.º Utilización indebida de marcas, tanto si son propias como ajenas.

3.º Falta de correspondencia entre la marca y la calidad amparada en la misma.

Grupo II

1.º Frutos con heridas cicatrizadas.

2.º Frutos con rozaduras cicatrizadas cuya mayor dimensión sea superior a un octavo de su meridiano.

3.º Frutos afectados por mohos (pezonera, aljorra, etc.).

4.º Frutos dañados por insectos u otros animales.

5.º Frutos dañados por el sol.

6.º Frutos dañados por el frío.

7.º Frutos reblandecidos por el calor.

8.º Frutos dañados por el granizo.

9.º Frutos sobreinaduros

10. Frutos huecos (zocates), salvo para los mercados que los admitan y que previamente se señalen por el SOIVRE.

11. Frutos verdes, aunque hayan alcanzado su completo desarrollo (salvo para los mercados que así lo soliciten y previamente se indiquen por el SOIVRE).

12. Frutos con manchas originadas por virus o defectos nutricios que desaparecen en la maduración.

13. Frutos que no reúnan, en cuanto a forma, las características de la variedad, salvo para los mercados que lo soliciten y que previamente se indiquen por el SOIVRE.

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

4. Se consideran variedades exportables de tomate todas las que se adapten a las exigencias actuales de los mercados consumidores y para los de invierno aquellas representadas por frutos de forma redonda y superficie lisa, consistentes y con pocas semillas.

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

En viraje.—El símbolo será una V marcada en el envase. La fruta así denominada deberá haber completado su desarrollo, aunque su color verdoso no haya iniciado el cambio de coloración. En el corte transversal la semilla no quedará afectada por el mismo y se apreciará claramente coloración rosada en la parte central.

Anaranjada o pintón.—El símbolo será una X marcada en el envase. Los tomates así designados tendrán ostensible su coloración rosada, sin alcanzar el rojo característico de la variedad.

Maduro.—El símbolo será una M marcada en el envase. La fruta habrá alcanzado el color propio de la variedad en las