

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

410

ORDEN de 28 de diciembre de 1977 por la que se modifica la norma de calidad para patata de consumo aprobada por Orden de 6 de septiembre de 1972.

Excelentísimos señores:

La situación del mercado de la patata ha puesto de manifiesto la necesidad de una más amplia exigencia en la aplicación de la norma de calidad para este producto, promulgada por Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de septiembre de 1972, de forma que contribuya más eficazmente a la ordenación de este mercado. Por este motivo, vistos los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio y Turismo, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se modifica el artículo 3.º de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para patata de consumo destinada al mercado interior, que queda como sigue:

«Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado que figuran en la norma, sin excepción alguna.»

Segundo.—Durante la actual campaña de comercialización se exigirá a las patatas de los grupos «calidad» y «común» un calibre mínimo comercializable de 44 milímetros.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 28 de diciembre de 1977.

OTERO NOVAS

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio y Turismo.

MINISTERIO DE COMERCIO Y TURISMO

411

ORDEN de 28 de diciembre de 1977 por la que se dictan normas comerciales reguladoras del comercio exterior de aceitunas de mesa.

Ilustrísimos señores:

Nuestras exportaciones de aceituna de mesa han experimentado en los últimos años importantes transformaciones. De una parte, al lado de las tradicionales de aceituna aliñada estilo sevillano, han surgido por exigencias del mercado nuevas variantes que amplían considerablemente la diversidad de la oferta; además se han producido una serie de avances tecnológicos que obligadamente han de ser tenidos en cuenta.

La actualización de las normas de exportación hasta ahora vigentes (Orden ministerial de 18 de septiembre de 1964, «Boletín Oficial del Estado» de 22 de septiembre) había pasado a ser, por tanto, una necesidad evidente, al haberse quedado desfasadas e incompletas paulatinamente. Por todo ello, se ha procedido a estudiar, y finalmente se está en disposición de

promulgar, una nueva normativa que recoge la amplia gama de tipos, tratamientos, preparaciones y presentaciones usuales, así como las innovaciones y condiciones básicas a ser consideradas en los procesos de elaboración.

De este modo, quedan marcadas las directrices que en el ámbito técnico ha de seguir un sector tan dinámico y especializado como el que se ocupa de la exportación de aceituna de mesa, al tiempo que se crea la posibilidad de actuar en el campo de la importación, siguiendo criterios bien definidos.

En consecuencia, he tenido a bien dictar las siguientes normas de calidad para el comercio exterior de la aceituna de mesa.

1. OBJETO

La presente norma regula las condiciones que debe reunir para el comercio exterior la aceituna de mesa.

2. DEFINICIONES

2.1. Aceituna de mesa.

Se denomina aceituna de mesa al producto preparado a partir del fruto sano, limpio y suficientemente maduro del olivo cultivado (*Olea europea sativa* Hoffg, Link), una vez sometido a tratamientos convenientes que garanticen su calidad y buena conservación tras su envasado, con o sin un adecuado medio líquido de cobertura e ingredientes facultativos apropiados.

2.2. Tipos.

2.2.1. Verdes.—Son las obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural, con las tolerancias que más adelante se determinan.

La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

2.2.2. De color cambiante.—Obtenidas de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamiento alcalino y listas para su consumo.

2.2.3. Negras.—Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según zona de producción y época de la recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

2.2.4. Ennegrecidas por oxidación.—Son las obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor.

2.3. Preparaciones.

2.3.1. Aceitunas verdes aderezadas en salmuera.—Son las que se han sometido a un tratamiento con lejía alcalina, acondicionándolas posteriormente en salmuera, y se conservan:

- I) Por fermentación láctica natural (estilo sevillano).
- II) Por fermentación láctica natural reducida, seguida o no de pasteurización.
- III) Por esterilización o pasteurización.
- IV) Por adición de productos de conservación.
- V) Por refrigeración.
- VI) Por gas inerte, sin salmuera.

2.3.2. Aceitunas verdes sin aderezar en salmuera.—Son las tratadas directamente con salmuera y conservadas por fermentación natural.

2.3.3. Aceitunas de color cambiante aderezadas con salmuera.—Son las obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas:

- I) En salmuera.
- II) Mediante esterilización por calor.
- III) En salmuera y mediante esterilización por calor.

2.3.4. Aceitunas de color cambiante al natural en salmuera. Conservadas en salmuera y listas para el consumo.

2.3.5. Aceitunas negras en salmuera.—Estas aceitunas son firmes, lisas y de piel brillante, pudiendo presentar, debido a su preparación, ligeras concavidades en su superficie.

a) Aceitunas negras aderezadas.—Son las obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas por uno o varios de los métodos siguientes:

- I) En salmuera.
- II) Por esterilización o pasteurización.
- III) Mediante un agente de conservación.

b) Aceitunas negras al natural.—Son las tratadas directamente con salmuera. Tienen un sabor a fruto más acentuado que las negras aderezadas y conservan generalmente un ligero amargor. Se conservan por uno o varios de los métodos siguientes:

- I) En salmuera.
- II) Por esterilización o pasteurización.
- III) Mediante un agente de conservación.

c) Aceitunas negras arrugadas naturalmente.—Son las obtenidas de frutos cogidos después de su completa maduración, arrugados en el árbol y tratados directamente con salmuera.

2.3.6. Aceitunas negras en sal seca.—Presentan un aspecto rugoso y conservan intacta la epidermis.

a) Aceitunas negras en sal seca, aderezadas.—Obtenidas de frutos firmes, casi maduros, que después de un ligero tratamiento alcalino se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización de sal seca.

b) Aceitunas negras en sal seca, al natural.—Obtenidas de frutos cogidos en plena madurez, tratados directamente, o después de desecación parcial, con capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca. Conservan cierto amargor y un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas en sal seca aderezadas.

c) Aceitunas negras en sal seca, arrugadas naturalmente.—Obtenidas de frutos cogidos después de su plena madurez, arrugados en el árbol y conservados después en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

d) Aceitunas negras punzadas en sal seca.—Obtenidas de frutos cogidos en plena madurez y que, previa perforación de la cutícula, se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

2.3.7. Aceitunas partidas.—Obtenidas de frutos enteros, frescos o previamente tratados con salmuera, sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso, que permanece entero en el fruto. Pueden tratarse con una lejía ligera y se conservan en una salmuera eventualmente aromatizada, con o sin adición de vinagre.

Existen los siguientes tipos de aceitunas partidas:

- a) Aceitunas verdes partidas.
- b) Aceitunas verdes partidas aderezadas por fermentación.
- c) Aceitunas de color cambiante partidas.

2.3.8. Aceitunas seccionadas (rayadas).—Aceitunas verdes, de color cambiante o negras, seccionadas en sentido longitudinal mediante incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa y puestas en salmuera, con vinagre o sin él; se las puede incorporar aceite de oliva y agentes aromatizantes.

Existen dos tipos de aceitunas seccionadas:

- a) Aderezadas, cuando previamente al rayado se han sometido a un tratamiento alcalino.
- b) Al natural.

2.3.9. Especialidades.—Las aceitunas pueden prepararse de formas diferentes o complementarias de las artes indicadas. Estas especialidades conservan la denominación de «aceitunas» siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente norma. Las denominaciones empleadas para estas especialidades deben ser lo suficientemente explícitas para no suscitar en los compradores o consumidores confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y en especial con respecto a las denominaciones establecidas en la presente norma.

2.4. Presentaciones.

2.4.1. Aceitunas enteras.—Son las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso.

a) Sin pedúnculo.—Aceitunas enteras a las que se ha quitado el pedúnculo.

b) Con pedúnculo.—Aceitunas enteras que conservan su pedúnculo.

2.4.2. Aceitunas deshuesadas. Son las aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

2.4.3. Aceitunas rellenas.—Son aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceituna, cáscaras de naranja o limón, avellana, etc.) o sus pastas sustitutivas correspondientes debidamente autorizadas.

En ningún caso podrán incluirse en un mismo envase aceitunas rellenas con el producto natural y aceitunas rellenas con la pasta correspondiente.

2.4.4. Mitades.—Son aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto o perpendicularmente a él.

2.4.5. En cuartos.—Son aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.

2.4.6. Gajos.—Son aceitunas deshuesadas cortadas longitudinalmente en más de cuatro partes, aproximadamente iguales.

2.4.7. Lonjas o Sliced.—Son aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

2.4.8. Troceadas o Chopped.—Son pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres de unidades identificables de coronillas, y trozos de lonjas («prácticamente libres» significa no más del 5 por 100 en peso de estas unidades).

2.4.9. Pasta de aceitunas.—Es el resultado de moler finamente pulpa de aceituna. Para su conservación pueden incorporarse ingredientes o aditivos.

2.4.10. Rotas.—Aceitunas que se han roto accidentalmente durante el deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen trozos del material del relleno.

2.4.11. Aceitunas para ensalada.—Son aceitunas rotas o rotas y deshuesadas, con o sin alcaparras, con material de relleno (pimiento o pasta de pimiento).

2.4.12. Alcaparrado.—Son aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con pimiento o sin él.

Según su acondicionamiento en el envase pueden a su vez presentarse como:

a) Colocadas.—Cuando las aceitunas van encajadas en los envases rígidos transparentes que las contienen, ordenadamente, guardando simetría o adoptando formas geométricas. De esta forma pueden exportarse las presentaciones desde la 2.4.1 hasta la 2.4.4, ambas inclusive.

b) Tiradas.—Cuando las aceitunas no van colocadas ordenadamente en los envases que las contienen. De esta forma pueden exportarse todas las presentaciones, desde la 2.4.1 hasta la 2.4.12, ambas inclusive.

2.5. Variedades.

A los efectos de su exportación, se clasifican las variedades de aceitunas en los dos grupos siguientes:

Grupo A.—Manzanilla (con sus tres subvariedades de Fina, Carrasqueña y Serrana), Gordal, Azofairón y Morona.

Grupo B.—Hojiblanca, Cañivana, Picolimón, Gordalilla, Aloña, Cacereña, Rapazalla, Verdial, Picuda, Córdoba y Cuquillo.

2.6. Salmueras.

Se designan con este nombre las disoluciones de sal comestible en agua microbiológicamente potable, adicionadas o no de azúcar, vinagre o ácido láctico, aceite y otras sustancias autorizadas y aromatizadas o no con diversas especias o plantas.

2.7. Aliño.

Es el aderezo que se confiere a la aceituna añadiendo al líquido de gobierno productos aromáticos vegetales (que no se considerarán ni total ni parcialmente materia extraña a la aceituna aliñada), y eventualmente vinagre.

2.8. Ingredientes.

Son productos alimenticios que, como relleno, pueden acompañar habitualmente a la aceituna: Pimiento, pasta de pimiento, cebolla, pasta de cebolla, avellanas, aceituna, alcaparra, cáscara de naranja o limón, anchoas, etc., y que deberán cumplir las normas de calidad correspondientes a cada producto específico.

En particular las pastas para relleno, en presentación destinadas a la exportación, deberán haber sido autorizadas previamente por la Dirección General de Exportación a través de la

Subdirección General de Inspección y Normalización de las Exportaciones, debiendo sus fabricantes someterse a las condiciones de control que dicha Dirección General establezca.

En el caso de aceitunas de importación que contengan tales pastas, deberán éstas atenerse a lo que sobre la materia disponga la legislación vigente.

2.9. Aditivos.

Se consideran aditivos las sustancias añadidas para mejorar la conservación de la aceituna.

Estos productos y sus dosis de utilización son los siguientes:

Acido benzoico y sus sales de sodio o potasio, en dosis máxima de 1 gr/kg. (expresado en ácido benzoico).

Acido sórbico y sus sales de sodio o potasio, en dosis máxima de 0,5 gr/kg. (expresado en ácido sórbico).

Acido láctico y cítrico, ambos en dosis máxima de 15 gr/kg.

Acido ascórbico, en dosis máxima de 0,2 gr/kg.

Gluconato ferroso, en dosis máxima de 0,15 gr/kg., referido a Fe total en el fruto (únicamente para fijar el color en las aceitunas ennegrecidas por oxidación).

Hidróxido sódico (cuando se usa en la preparación de lejía alcalina como coadyuvante de la elaboración).

Los aditivos señalados podrán utilizarse solos o en cualquier combinación.

2.10. Pastas para relleno.

Las pastas para relleno de aceitunas han de estar compuestas por pimiento, cebolla u otros productos naturales, y los aditivos necesarios.

Los coagulantes y demás aditivos empleados han de estar autorizados como alimentarios por la FAO/OMS y en las dosis aceptadas por los países respectivos de destino, con exclusión de cualquier tipo de colorante.

Estas pastas para relleno, así como sus fabricantes, deberán encontrarse debidamente legalizados de acuerdo con lo establecido en el apartado 2.8 de esta norma.

3. CONDICIONES GENERALES

3.1. Aceituna de mesa.

Las aceitunas de mesa, tras su selección y envasado, deberán presentarse:

- Sanas.
- Limpias.
- Exentas de olor y sabor anormales.
- Con la madurez adecuada.
- Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación
- Exentas de materias extrañas; no se consideran como tales los ingredientes autorizados.
- Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- Calibradas (las enteras, deshuesadas, rellenas y mitades).
- De una sola variedad en el mismo envase, salvo las excepciones que posteriormente se mencionan.
- De color uniforme, salvo las aliñadas y de color cambiante.

3.2. Salmuera.

Deberá estar limpia, exenta de olores, sabores anormales o materias extrañas no autorizadas; la salmuera madre filtrada podrá utilizarse en los envases a granel. La contenida en frasco de vidrio, además de limpia, habrá de ser transparente.

En cuanto a su concentración salina y límite máximo de su pH serán, según tipos y preparaciones, los siguientes:

Tipo y preparación	Concentración mínima de cloruro sódico — Porcentaje	Límite máximo de pH
Aceitunas verdes en salmuera, aderezadas o no:		
En envases herméticos	5	4,0
En envases no herméticos	6	4,5
Aceitunas verdes aliñadas:		
En envases herméticos	4	—
En envases no herméticos	6	—

Tipo y preparación	Concentración mínima de cloruro sódico — Porcentaje	Límite máximo de pH
Aceitunas de color cambiante:		
Cualquier preparación	6	4,5
Aceitunas negras:		
En salmuera	7	—
En sal seca	10	—

En las aceitunas pasteurizadas, sea cual fuere su tipo y preparación, podrá reducirse el contenido en cloruro sódico de la salmuera al 2 por 100, debiendo tener como límite máximo de pH el de 4,3.

Para las aceitunas esterilizadas no se limita ni el contenido mínimo de cloruro sódico de la salmuera, ni el máximo de pH de ésta.

El jugo celular de las aceitunas conservadas por gas inerte, sin salmuera, deberá cumplir en lo que se refiere a concentración de cloruro sódico y pH lo dispuesto al respecto para las aceitunas en salmuera conservadas en envases herméticos.

3.3. Calibrado.

Las aceitunas se calibran según el número de frutos que entran en un kilogramo.

La escala de calibres es la siguiente:

80/ 70	141/150	281/300
71/ 80	151/180	301/320
81/ 90	161/180	321/340
91/100	181/200	341/360
101/110	201/220	361/380
111/120	221/240	381/400
121/130	241/260	401/420
131/140	261/280	Perdigón

El calibrado será obligatorio para las aceitunas que se presenten enteras, deshuesadas, rellenas y en mitades.

Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos se exigirá que, una vez apartadas en una muestra de cien aceitunas la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no sobrepase los tres milímetros.

Para los calibres con más de 151 frutos por kilogramo, se exigirá que el diámetro longitudinal de la aceituna de mayor tamaño en una muestra de cien, no sobrepase en más de cinco milímetros al de la de menor tamaño.

En los envases de peso neto escurrido igual o superior a dos kilogramos y medio, se podrán agrupar dos calibres consecutivos, a partir del 221/240 inclusive.

Cuando se trata de aceitunas deshuesadas, el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de que procede. Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo, se multiplicará por 0,75. El producto resultante de esta operación deberá estar comprendido en el intervalo definido por los dos números que expresan el calibre de la aceituna entera de que procede, con tolerancia de un calibre para las aceitunas del grupo A y de dos calibres para las del grupo B.

3.4. Categorías comerciales.

3.4.1. Aceitunas enteras, deshuesadas, rellenas, mitades, cuartos, gajos y lonjas.

Extra (o Fancy).—Se consideran comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad. No obstante lo anterior podrán presentar, siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas de cada fruto, muy ligeros defectos de color, forma o firmeza de pulpa o epidermis. Se admitirá un 5 por 100 de frutos que no correspondiendo a las características propias de esta categoría reúnan las de categoría primera.

En esta categoría solamente podrán exportarse las aceitunas enteras, deshuesadas y rellenas de las variedades del grupo A, presentadas en envases de vidrio de peso escurrido no superior a los 2,5 kilogramos, y siempre que su calibre sea superior al 381/400.

Para las aceitunas colocadas en frascos de vidrio amparadas en esta categoría, se autoriza la mezcla de variedades del grupo A, e incluso de estas y aceitunas negras del grupo B.

Primera («I», Selecta, Choice o Selected).—En esta categoría se incluyen las aceitunas de buena calidad con un grado de madurez adecuado y que presenten las características propias de la variedad. Siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas individuales de cada fruto, podrán presentar ligeros defectos de color, forma, epidermis o firmeza de pulpa. Se admitirán hasta un 10 por 100 de aceitunas que no correspondan a las características de esta categoría, pero que reúnan las de la categoría segunda.

Podrán exportarse dentro de esta categoría comercial todos los tipos, preparaciones y presentaciones de aceitunas de mesa, salvo las troceadas y rotas.

Segunda («II» o Standard).—Comprende las aceitunas de mesa que, no pudiendo clasificarse en las dos categorías anteriores, responden a las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa.

Las aceitunas de esta categoría no podrán exportarse en frascos de vidrio de peso neto escurrido inferior a 2,5 kilogramos.

3.4.2. Aceitunas para ensalada o Salad Olives.

Se trata de la presentación definida en 2.4.11.

Contendrá un porcentaje de aceitunas rotas superior al 10 por 100 del peso obtenido tras separar del neto escurrido el material de relleno (pimiento o pasta de pimiento) y las alcaparras que eventualmente pueda llevar.

El envase no podrá llevar incluidos otros trozos de pasta (o bien de pimiento) que los procedentes del proceso de relleno o de análogo tamaño. En cualquier caso la preparación no podrá contener conjuntamente pimiento natural y pasta de pimiento.

Se autoriza la mezcla de variedades solamente para aceitunas del grupo A.

3.4.3. Aceitunas rotas.

Se trata de la presentación definida en 2.4.10.

Se autoriza la adición de aceitunas deshuesadas, siempre que el porcentaje de aceitunas rotas sea superior al 10 por 100 del peso neto escurrido. Asimismo la mezcla de variedades solamente para aceitunas del grupo A.

Esta presentación no podrá exportarse más que en envase de peso superior a 2,5 kilogramos.

3.4.4. Alcaparrado.

En esta presentación la categoría marcada corresponderá a la de las aceitunas que contenga la mezcla, debiendo presentar a su vez las alcaparras y el pimiento contenidos las características correspondientes según sus normas específicas, a la categoría marcada en el envase.

3.5. Envases.

Los envases utilizados podrán ser de madera, metal, hojalata, vidrio, materiales macromoleculares (plásticos), o previa auto-

rización, de cualquier otro material que garantice su adecuada conservación.

Los bidones metálicos estarán recubiertos internamente con barnices epoxifenólicos o similares.

Los envases de hojalata que hayan de contener aceitunas negras deberán ir barnizados interiormente, al menos ambas tapas.

Los envases transparentes no deberán producir efectos ópticos que puedan enmascarar el producto contenido.

Los envases de materiales macromoleculares deberán cumplir con las exigencias técnico-sanitarias vigentes y ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

Salvo los envases de madera y bombonas de plástico, que podrán ser reutilizados si se encontraran en buen estado, los restantes envases deberán ser nuevos y no presentar signos de alteración que permitan suponer puedan quedar posteriormente afectadas las condiciones organolépticas o el valor comercial del producto contenido.

3.6. Envasado.

El volumen ocupado por el conjunto de aceitunas y líquido de gobierno deberá alcanzar al menos el 90 por 100 del volumen del envase.

El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar la calidad del contenido.

Los mínimos admitidos para los envases de graneles usuales serán los siguientes:

Envase	Peso neto escurrido mínimo	
	Con aceitunas enteras y rellenas — Kilogramos	Con aceitunas deshuesadas — Kilogramos
Bocoy (diez fanegas)	440	330
Medio bocoy (seis fanegas)	264	198
Cuarterola (cuatro fanegas)	176	132
Barril (tres fanegas)	132	99
Barril (dos fanegas)	88	66
Barril (una fanega)	44	33
Bidones metálicos (tres fanegas y media)	154	115,5

Dada la gran cantidad de tipos de frascos de vidrio que se emplean para la exportación de aceitunas y las diferencias de peso escurrido que puedan contener en función de la variedad y presentación de la mismas, seguidamente se incluye un cuadro con los tipos más frecuentes de frascos y los pesos netos escurridos que suelen contener, indicando que dicha relación no excluye otros tipos de frascos ni otros pesos escurridos.

Tipos de frascos más comunes, capacidad y peso neto escurrido en onzas por frasco

Frasco tipo	Capacidad (cm ³)	1	2	3	4	5	6
2.50 Cylinder	67	1,25	1	—	—	1,25	—
3.50 Cylinder	111	2	1,75	—	—	2	3
5 Cylinder	152	3	2,50	3	—	3	3
5 Refrigerator	150	3	—	3	3	—	3
7 Cylinder	211	4,50	4	4,50	4,50	4,50	—
Bucket	274	5,75	4,50	5,50	5,50	5,75	—
8 Paragon	244	5	4,25	5	5	5	5
8 Refrigerator	250	5	4,25	5	5	5	5
12 Paragon	359	7	6	7	7	7	7
12 Refrigerator	320	7	6	7	7	7	7
18 Paragon	467	10	8,50	10	10	10	10
18 Refrigerator	445	10	8,50	9,50	9,50	10	10
20 Paragon	600	14	10,50	12	12	14	14
32 Quart	935	21	17,75	21	21	21	24
Gallon	3.895	87	73	88	88	87	—

NOTA: Una onza = 28,35 gramos. Las capacidades señaladas varían algo de unos fabricantes a otros. Las señaladas son cifras medias.

Las columnas del 1 al 6 agrupan las aceitunas y presentaciones siguientes:

1. Manzanillas enteras o rellenas de pimiento, colocadas o tiradas.

- 2. Manzanillas deshuesadas, tiradas o colocadas.
- 3. Gordales enteras, colocadas o tiradas.
- 4. Gordales rellenas de pimientos, tiradas o colocadas.
- 5. Aceitunas para ensalada, perdigón entero tirado y alcaparrado.

- 6. Manzanillas rellenas de almendra cortada o anchoas, colocadas.

En cuanto a los envases de hojalata que comúnmente se emplean, seguidamente se relacionan los formatos más usados.

Envases de hojalata

Formato	Medidas	Milímetros altura	Capacidad (cm ³)	Neto escurrido (gramos)	Presentación
Cilíndricos:					
	Diámetro:				
250 gramos	71,5	59	205,3	100	Rellenas de anchoas.
300 gramos	71,5	67	240,2	100	Rellenas de anchoas.
450 gramos	71,5	100,5	373,8	150	Rellenas de anchoas.
500 gramos	71,5	117,7	437,2	225	Verdes enteras.
				225	Negras enteras.
				250	Negras enteras (1).
1 kilogramo	100	119	852,9	500	Enteras.
3 kilogramos	153,7	117	3.131,68	1.800	Enteras.
5 kilogramos	153,7	245	4.381,04	2.750	Enteras o rellenas.
				2.000	Deshuesadas.
Rectangulares:					
	Base:				
5 kilogramos	216×144	247	7.302	4.750	Enteras o rellenas.
5 kilogramos	216×144	260	7.697,28	5.000	Enteras o rellenas.
5 kilogramos	216×144	260	7.697,28	3.750	Deshuesadas.

(1) El peso neto escurrido es 225 ó 250 gramos, según elaboraciones.

En el caso de formatos no incluidos en los anteriores cuadros, el peso escurrido exigible se obtendrá por interpolación, considerando los dos formatos más próximos que los comprendan incluidos en los cuadros.

3.7. Tolerancias.

3.7.1. En defectos de calidad.—Las tolerancias para defectos de calidad, en cada categoría, tipos y preparaciones de aceitunas, quedan señaladas en los siguientes cuadros:

Defectos y tolerancias en aceitunas verdes

Enumeración de defectos	Tolerancias máximas en porcentaje de frutos		
	Extra	Primera	Segunda
De epidermis, sin afectar a la pulpa: magulladuras, golpes, rameado, etc.	3	5	10
De epidermis, afectando a la pulpa	1	2	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos blandos o fibrosos ...	2	4	10
Color anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas	2	4	10
Deformaciones producidas por insectos	3	5	15
Daños producidos por pesticidas	Exento	Exento	3
Daños producidos por Dacus oleae (con orificio de salida)	2	3	7
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos)	1	2	5
Defectos del relleno:			
Falta de relleno:			
Colocadas	1	2	5
Tiradas	1	4	10
Relleno defectuoso	3	5	10
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2

Enumeración de defectos	Tolerancias máximas en porcentaje de frutos		
	Extra	Primera	Segunda
Para rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300 gramos)	—	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2
Para rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300 gramos)	—	2	2

La suma total de tolerancias no será superior, en ningún caso, para cada categoría comercial, a:

- Extra: 5 por 100.
- Primera: 10 por 100.
- Segunda: 15 por 100.

Como aceituna verde no podrá exportarse la variedad cuquillo.

Se consideran esquirlas toda porción leñosa del hueso de la aceituna que sea igual o mayor de 3 milímetros de longitud, en cualquier dimensión.

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirlas de hueso tienen carácter excluyente, es decir, no se consideran en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Defectos y tolerancias en aceitunas partidas

Enumeración de defectos	Tolerancias máximas en porcentaje de frutos	
	Primera	Segunda
De epidermis, sin afectar a la pulpa: magulladuras, golpes, rameados, etc.	6	12
De epidermis, afectando a la pulpa.	2	5
Frutos arrugados	2	5
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	6	12

Enumeración de defectos	Tolerancias máximas en porcentaje de frutos	
	Primera	Segunda
Color anormal (fuera de gama normal de frutos de coloración variable)	4	10
Daños producidos por criptógamas	4	10
Deformaciones producidas por insectos	5	15
Daños producidos por pesticidas	Exento	3
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificios de salida)	3	7
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculo)	5	10
Huesos rotos	Exento	Exento

La suma total de tolerancias no será, en ningún caso, superior a:

Primera, 10 por 100.
Segunda, 15 por 100.

Defectos y tolerancias en aceitunas de color cambiante

Enumeración de defectos	Tolerancias máximas en porcentaje de frutos		
	Extra	Primera	Segunda
De epidermis, sin afectar a la pulpa; magulladuras, golpes, rameado, etc.	3	6	12
De epidermis, afectando a la pulpa	1	2	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	3	6	12
Color anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas	2	4	10
Deformaciones producidas por insectos	3	5	15
Daños producidos por pesticidas	Exento	Exento	3
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida)	2	3	7
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos)	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2
Para rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300 gramos)	—	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2
Para rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300 gramos)	—	2	2

La suma total de tolerancias no será, en ningún caso, superior a:

Extra, 5 por 100.
Primera, 10 por 100.
Segunda, 15 por 100.

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirlas de hueso tienen carácter excluyente, es decir, no se consideran en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Defectos y tolerancias en aceitunas negras y ennegrecidas por oxidación

Enumeración de defectos	Tolerancias máximas en porcentaje de frutos		
	Extra	Primera	Segunda
De epidermis, sin afectar a la pulpa; magulladuras, golpes, rameado, etc.	3	6	12
De epidermis, afectando a la pulpa	1	3	6
Frutos arrugados (salvo en las arrugadas naturalmente)	1	3	10
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	3	6	12
Color anormal	2	2	10
Daños producidos por criptógamas	2	4	10
Deformaciones producidas por insectos	3	6	12
Daños producidos por pesticidas	Exento	Exento	3
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida)	2	5	7
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculo)	1	5	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2
Para rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300 gramos)	—	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2
Para rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300 gramos)	—	2	2

La suma total de tolerancias no será superior, en ningún caso, para cada categoría comercial, a:

Extra: 5 por 100.
Primera: 15 por 100.
Segunda: 20 por 100.

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirlas de hueso tienen carácter excluyente, es decir, no se considerarán en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

3.7.2. En calibrado.

Para las aceitunas enteras, deshuesadas, rellenas y mitades, cuyo calibrado es obligatorio, se admitirá una tolerancia máxima de un 10 por 100 del número de frutos de calibre inmediatamente superior o inferior al señalado en el envase o si en éste fueran varios agrupados, al mayor o menor de los señalados en dicho envase.

3.7.3. En llenado de envases.

El contenido de aceitunas y líquido de gobierno no deberá ser inferior en ningún envase al 90 por 100 del volumen del envase, definido en el apartado 3.6 de esta norma, no existiendo por tanto tolerancia para este concepto.

3.7.4. En peso neto escurrido.

Las tolerancias en el peso escurrido declarado en el envase, no será superior a la escala de porcentajes siguientes, siempre y cuando el peso neto escurrido medio de la muestra sea igual o superior a dicho peso declarado:

Cinco por ciento para los formatos de pesa escurrido inferior a 200 gramos.

Cuatro por ciento para los formatos comprendidos entre 200 y 500 gramos.

Tres por ciento para los formatos comprendidos entre 500 y 1.500 gramos.

Dos por ciento para los formatos de peso neto escurrido superior a 1.500 gramos.

3.8. Marcado de envases.

Tanto en los envases como en los embalajes, no figurará ninguna inscripción o leyenda que puedan inducir a error o confusión al receptor o comprador. Las inscripciones o leyendas en embalajes o envases deberán ser coincidentes aun cuando no iguales.

Obligatoriamente se hará constar:

3.8.1. En los embalajes.

a) Firma exportadora; para mercancía destinada a la exportación será solamente obligatoria la declaración del número de Registro Especial de Exportadores.

b) Denominación comercial específica (naturaleza del producto, variedad, preparación y presentación).

c) Categoría comercial.

d) Origen del producto. En el caso de tratarse de mercancía destinada a la exportación, la leyenda «Producido en España» en cualquier idioma.

e) Número y tipo de envases que contiene.

3.8.2. En los envases.

En todos los envases que contengan aceitunas rellenas con pasta deberá hacerse constar claramente la relación de ingredientes que contengan tales pastas en orden decreciente de su composición cuantitativa, salvo en los envases de madera, bidones metálicos y bombonas de plástico, en los que podrá sustituirse dicha relación por la palabra pasta antecediendo a la que define el relleno (por ejemplo: aceitunas rellenas de pasta de pimiento) o las contraseñas que autorice la Dirección General de Exportación.

En las etiquetas, litografías, etc., deberá diferenciarse claramente el tipo de relleno según se trate de relleno de productos naturales o de pastas de relleno procedentes de productos naturales.

1. Bocoyes, medios bocoyes, cuarterclas, barriles, bidones metálicos, bombonas de plástico y envases de hojalata.

a) Firma exportadora; para mercancía destinada a la exportación será solamente obligatoria la declaración del número de Registro Especial de Exportadores.

b) Denominación comercial específica (naturaleza del producto, variedad, preparación y presentación).

c) Categoría comercial.

d) Origen del producto. En el caso de tratarse de mercancía destinada a la exportación, la leyenda «Producido en España» en cualquier idioma.

e) Peso neto escurrido, y facultativamente las onzas fluidas, para aquellos países de destino que así lo exijan.

f) Calibre.

g) Aditivos.

En los envases de hojalata litografiados, los apartados b), c), e) y f) podrán marcarse en la tapa mediante estampillados legible e indeleble y el apartado d) podrá ir troquelado en dicha tapa.

En las latas envueltas lateralmente de forma completa por etiquetas en color, ésta deberá indicar todos los apartados anteriores, salvo el d), que deberá ir troquelado en la tapa.

2. Frascos de vidrio.

En etiquetas perfectamente adheridas a los mismos:

a) Firma exportadora; para mercancías destinada a la exportación será solamente obligatoria la declaración del número de Registro Especial de Exportadores.

b) Denominación comercial específica (naturaleza del producto, variedad). Cualquier preparación distinta de la de aceitunas aderezadas estilo sevillano deberá especificarse en la etiqueta.

c) Categoría comercial.

d) Origen del producto. En el caso de tratarse de mercancía destinada a la exportación, la leyenda «Producido en España» en cualquier idioma.

e) Peso neto escurrido, y facultativamente las onzas fluidas, para aquellos países de destino que así lo exijan.

f) Aditivos.

El tamaño mínimo de letras que indique la categoría comercial será de tres milímetros, y en caso de emplear numeración (1.ª o «I.» y 2.ª o «II.ª») será de cinco milímetros de altura.

Podrá carecer de etiquetas, siempre y cuando litografiados en la tapa figuren estos mismos requisitos.

Se prohíbe el empleo de etiquetas impresas a una sola tinta sobre el fondo blanco.

3. Bolsas de plástico.

Caso de llevar adheridas etiquetas que no puedan desprenderse, deberán cumplir los mismos requisitos de marcado que los frascos de vidrio. Si se trata de bolsas impresas, los apartados b), c) y f) del caso anterior podrán reflejarse en etiqueta o ir estampillados, de forma legible e indeleble.

3.9. Transportes.

Las operaciones de carga y descarga estiba y desestiba deberán realizarse procurando en todo momento garantizar la integridad y buena presentación de la mercancía.

En lo que atañe a la estiba se evitarán las sobrecargas, debiendo cuidarse de manera especial la adecuada sujeción de las unidades de carga con el fin de eliminar los desplazamientos y roturas durante el transporte.

En todo caso, los Centros de Inspección del Comercio Exterior facilitarán las instrucciones necesarias para la mejor realización de estas operaciones, vigilando su desarrollo.

4. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior la exigencia del cumplimiento de estas normas. La inspección se realizará en los puertos, aeropuertos, estaciones de camiones y ferrocarril, en origen y puestos fronterizos donde existan puntos de inspección del Comercio Exterior.

El exportador o importador vendrá obligado, por sí o por sus representantes, a solicitar del Centro de Inspección del Comercio Exterior 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, de forma que sea fácilmente identificable.

Cuando la mercancía no reúna las condiciones exigidas en estas normas, será declarada no apta.

En el caso de la mercancía destinada a la exportación, la inspección no se considerará definitiva hasta la salida del medio del transporte en que debería ser cargada. Hasta ese momento los Servicios de Inspección del Comercio Exterior podrán realizar cuantas revisiones estimen convenientes.

4.1. Inspección en almacenes.

El personal técnico de los Centros de Inspección del Comercio Exterior podrá realizar inspecciones, tanto en los almacenes de fabricación como en las plantas envasadoras, a fin de comprobar si los frutos o las operaciones de selección y preparación cumplen las condiciones exigidas y, en su caso, asesorar a los exportadores.

Este servicio tendrá carácter gratuito.

La inspección en almacenes no exime de la preceptiva en los puntos de inspección a que se refiere el apartado anterior.

4.2. Sanciones.

Si el Centro de Inspección del Comercio Exterior que ha inspeccionado y declarado no apta una partida determinada estimase ha existido malicia o intento de fraude por parte del exportador, importador, consignatario, agente de aduanas, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, dando audiencia al interesado y tramitando de acuerdo con la legislación vigente.

5. NORMAS ADMINISTRATIVAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación para reducir o ampliar en la medida que las circunstancias lo aconsejen los puntos de inspección para la exportación e importación de aceitunas de mesa.

Asimismo la Dirección General de Exportación, oída la Comisión Reguladora, podrá dictar disposiciones limitativas o ampliatorias en relación con variedades, calibres y envases, para cada campaña o en el transcurso de ella, así como para eximir de la obligatoriedad del marcado de las categorías comerciales en las etiquetas para las exportaciones a determinados países en cuya legislación no se exija tal requisito.

Análogamente la Dirección General de Importación y Política Arancelaria podrá establecer en los mismos campos antes señalados los criterios que estime pertinentes para la importación.

6. NORMA DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 18 de septiembre de 1964 del Ministerio de Comercio sobre normas reguladoras de la exportación de aceitunas de verdeo («Boletín Oficial del Estado» del 22 de septiembre).

7. DISPOSICION FINAL

Las normas contenidas en la presente Orden entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.

Madrid, 29 de diciembre de 1977.

GARCIA DIEZ

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

MINISTERIO DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

412 ORDEN de 14 de diciembre de 1977 sobre favorecimiento del ciclo biológico de las especies.

Ilustrísimos señores:

Con objeto de favorecer el ciclo biológico de las especies, incluido los movimientos migratorios de la anguila y angula, que afecta a varias concesiones establecidas en ciertas lagunas del delta del Ebro, y a petición del Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza (ICONA), este Ministerio, previo los informes pertinentes y oído el Consejo Ordenador de Transportes Marítimos y Pesca Marítima de la Subsecretaría de la Marina Mercante, ha tenido a bien disponer:

Artículo único.—En el delta del río Ebro queda prohibida la pesca en las zonas exteriores a las lagunas «Encañizada», «Tancada» y «Goleta», delimitadas por 300 metros a cada lado del eje del canal proveedor de cada una de las citadas lagunas y hasta 100 metros de distancia de la costa.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 14 de diciembre de 1977.—P. D., el Subsecretario de la Marina Mercante, Carlos Barreda.

Ilmos. Sres. Subsecretario de la Marina Mercante y Director general de Pesca Marítima.

413 RESOLUCION de la Subsecretaria de Aviación Civil por la que se aprueba el texto refundido del Reglamento de Marcas de Nacionalidad y de Matrícula de las Aeronaves Civiles.

Ilustrísimos señores:

En cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 2.º de la Orden del Ministerio de Transportes y Comunicaciones de 22 de septiembre de 1977, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 235, de 1 de octubre siguiente, esta Subsecretaría de Aviación Civil ha resuelto publicar el siguiente texto refundido del

REGLAMENTO DE MARCAS DE NACIONALIDAD Y DE MATRICULA DE LAS AERONAVES CIVILES

Artículo único:

1. Definiciones.

Cuando los términos y expresiones indicados a continuación se emplean en las Normas para Marcas de Nacionalidad y de Matrícula de las Aeronaves, tienen los significados siguientes:

Aerodino.—Toda aeronave que, principalmente, se sostiene en el aire en virtud de fuerzas aerodinámicas.

Aeronave.—Toda máquina que puede sustentarse en la atmósfera por reacciones del aire que no sean las reacciones del mismo contra la superficie de la tierra.

Aeróstato.—Toda aeronave que, principalmente, se sostiene en el aire en virtud de su fuerza ascensional.

Autoridad de registro de marca común.—La autoridad que mantiene el registro no nacional o, cuando sea apropiado, la parte del mismo en la que se inscriben las aeronaves de un Organismo internacional de explotación.

Avión o aeroplano.—Aerodino propulsado mecánicamente que, principalmente, deriva su sustentación en vuelo de reacciones aerodinámicas sobre superficies que permanecen fijas en determinadas condiciones de vuelo.

Dirigible.—Aeróstato propulsado mecánicamente.

Estado de matrícula.—El Estado en cuyo registro está inscrita la aeronave.

Giroavión.—Aerodino propulsado mecánicamente que se mantiene en vuelo en virtud de la reacción del aire sobre uno o más rotores.

Giroplano.—Aerodino que se mantiene en vuelo en virtud de la reacción del aire sobre uno o más rotores, que giran libremente alrededor de ejes verticales o casi verticales.

Globo.—Aeróstato no propulsado mecánicamente.

Helicóptero.—Aerodino que se mantiene en vuelo en virtud de la reacción del aire sobre uno o más rotores propulsados mecánicamente, que giran alrededor de ejes verticales o casi verticales.

Marca común.—Marca asignada por la Organización de Aviación Civil Internacional a la autoridad de registro de marca común cuando ésta matricula aeronaves de un Organismo internacional de explotación sobre una base que no sea nacional.

Material incombustible.—Material capaz de resistir el calor tan bien como el acero o mejor que éste, cuando las dimensiones en ambos casos son apropiadas para un fin determinado.

Organismo internacional de explotación.—Organismo del tipo previsto en el artículo 77 del Convenio de Aviación Civil Internacional.

Ornitóptero.—Aerodino que, principalmente, se mantiene en vuelo en virtud de las reacciones que ejerce el aire sobre planos a los cuales se imparte un movimiento de batimiento.

Planeador.—Aerodino no propulsado mecánicamente que, principalmente, deriva su sustentación en vuelo de reacciones aerodinámicas sobre superficies que permanecen fijas en determinadas condiciones de vuelo.

2. Marca de nacionalidad, marcas comunes y de matrícula que han de usarse.

2.1. La marca de nacionalidad, o la marca común y la de matrícula que aparezcan en las aeronaves constarán de un grupo de caracteres.

2.2. La marca de nacionalidad o la marca común precederá a la matrícula. Cuando el primer carácter de la marca de matrícula sea una letra, ésta irá precedida de un guión.

2.3. Todas las aeronaves españolas ostentarán, como marca de nacionalidad el grupo de dos letras EC.

2.4. La marca de matrícula consistirá en letras, números o una combinación de ambos, asignadas por el Estado de matrícula o la autoridad de registro de marca común. En España la marca de matrícula asignada a cada aeronave consistirá en un grupo de tres letras del alfabeto español.

2.5. No deberán usarse combinaciones de letras que puedan confundirse con los grupos de cinco letras usados en la segunda parte del Código Internacional de Señales, con las combinaciones de tres letras que, comenzando con Q, se usan en el Código Q, ni con la señal de auxilio SOS, u otras señales de urgencia similares, como XXX, PAN y TTT.

3. Colocación de las marcas de nacionalidad, de las marcas comunes y de las de matrícula.

3.1. Generalidades.

La marca de nacionalidad o la marca común y la de matrícula se pintarán sobre la aeronave o se fijarán a la misma de cualquier otra forma que les dé una permanencia similar. Las marcas deberán aparecer limpias y visibles en todo momento.

3.2. Aeróstatos.

3.2.1. Dirigibles.—Las marcas de todo dirigible se colocarán bien sea en la envoltura o en los planos estabilizadores. En el primer caso se orientarán a lo largo, a uno y otro lado del dirigible, y también se colocarán en la parte superior, sobre el eje de simetría. En el segundo caso irán en los estabilizadores horizontal y vertical. El estabilizador horizontal llevará las marcas en la cara superior del lado derecho y en la cara inferior del lado izquierdo con la parte superior de las letras o números hacia el borde de ataque. El estabilizador vertical lle-