

Art. 18. La clausura de una construcción declarada clandestina en virtud de lo dispuesto en el artículo 4.º del Real Decreto 1077/1977, de 28 de marzo, así como la imposición de las demás sanciones pertinentes, se atenderán a lo dispuesto en el Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas, el Decreto de 4 de agosto de 1952 y las Ordenes ministeriales de 22 de octubre de 1952 y 29 de noviembre de 1956.

Art. 19. Por la Secretaría de Estado de Turismo, cuando las circunstancias lo aconsejen, se procederá a aprobar los criterios conforme a los cuales hayan de ejercerse las facultades otorgadas al extinguido Ministerio de Información y Turismo por el Real Decreto 1077/1977, de 28 de marzo, en cada territorio de preferente uso turístico, a propuesta de las Direcciones Generales de la misma competentes por razón de la materia. En la elaboración de dichos criterios serán oídos los correspondientes servicios territoriales de la Secretaría de Estado de Turismo.

Art. 20. La presente Orden entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. E. y a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. y a VV. II.
Madrid, 24 de octubre de 1977.

GARCIA DIEZ

Excmo. Sr. Secretario de Estado de Turismo e Ilmos. Sres. Directores generales de Ordenación del Turismo y de Empresas y Actividades Turísticas.

2425

ORDEN de 13 de enero de 1978 por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de berenjenas, pimientos, puerros y zanahorias.

Ilustrísimos señores:

El incremento experimentado en la exportación de ciertos productos hortícolas y el control que sobre ellos tienen establecido los países destinatarios europeos, aconsejan contar con unas normas de calidad para su comercio exterior a la vista de las aprobadas en Ginebra por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas. De este modo, se concreta la intervención que actualmente tienen los Servicios de Inspección en la exportación e importación de estos productos.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar las normas de calidad correspondientes a los productos mencionados:

I. Normas técnicas

1. BERENJENAS

1.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las berenjenas, frutos de las variedades (cultivars), *esclulentum*, *insanum*, *ovigerum*, de *solanum melongena* L., comercializadas en estado fresco, excluyéndose, por tanto, las berenjenas destinadas a la transformación industrial.

Según su forma se pueden distinguir dos tipos de berenjenas:

- Alargadas.
- Globosas o piriformes.

1.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las berenjenas en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

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, las berenjenas deben presentarse:

- Enteras.
- Con aspecto fresco.
- Firmes.
- Sanas. Se excluyen los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.

- Con un grado de desarrollo suficiente (sin desarrollo excesivo de las semillas) y sin que su carne sea fibrosa o leñosa.
- Provistas de cáliz y pedúnculo, que pueden estar ligeramente dañadas.

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

Las berenjenas deben haber alcanzado un desarrollo y unas condiciones tales que les permitan soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

1.2.2. Clasificación.—Las berenjenas se clasifican en las dos categorías que a continuación se definen:

i) Categoría «I»: Las berenjenas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Además deben presentarse:

- Prácticamente exentas de manchas de sol.
- Con la forma y coloración normales de la variedad. Se admite, sin embargo, una ligera decoloración en la base.

Las berenjenas pueden presentar los siguientes ligeros defectos a condición de que no queden afectados el aspecto general, la calidad, la conservación o la presentación del producto y que su superficie no sobrepase los tres centímetros cuadrados:

- Ligeras magulladuras.
- Heridas cicatrizadas.

ii) Categoría «II»: En esta categoría se incluyen las berenjenas que no pueden ser clasificadas en la categoría «I», pero que corresponden a las características mínimas anteriormente definidas.

Pueden presentar los siguientes defectos, a condición de que éstos no afecten a su calidad y presentación:

- Defectos de forma y de coloración.
- Ligeras manchas de sol, a condición de que su superficie no pase de cuatro centímetros cuadrados.
- Pequeños defectos superficiales secos, a condición de que su superficie no pase de cuatro centímetros cuadrados.

1.3. Disposiciones relativas al calibre.

El calibre se determina:

- Bien por el diámetro de la sección máxima perpendicular al eje longitudinal.
- Bien por su peso.

En el caso de calibre por diámetro, el mínimo se fija en cuarenta milímetros para las berenjenas de forma alargada y en setenta milímetros para las de forma globosa o piriforme.

La diferencia de diámetros entre las piezas mayor y menor de un mismo bulto no debe ser superior a:

- Veinte milímetros para las berenjenas de forma alargada.
- Veinticinco milímetros para las berenjenas de forma globosa o piriforme.

En caso de calibre por peso deberá respetarse la siguiente escala:

- Pequeñas: 150 a 210 gramos.
- Medianas: 190 a 280 gramos.
- Gruesas: 260 a 370 gramos.
- Muy gruesas: 330 a 470 gramos.

1.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten en cada bulto para los frutos no conformes a la categoría indicada las siguientes tolerancias de calidad y de calibre:

1.4.1. Tolerancia de calidad.

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

Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de berenjenas que no correspondan a las características de la misma ni a las características mínimas, con excepción de los frutos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o de grietas no cicatrizadas.

1.4.2. Tolerancias de calibre.—Para todas las categorías: 10 por 100 en número o en peso de berenjenas que no correspondan al calibre señalado. No se admiten en esta tolerancia los

frutos de diámetro inferior en más de cinco milímetros al diámetro mínimo establecido o para las calibradas por peso cuando éste sea inferior a 130 gramos.

1.5. Disposiciones relativas a la presentación.

1.5.1. Homogeneidad.—El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, compuesto de berenjenas del mismo origen, variedad, calidad y calibre, y sensiblemente del mismo estado de madurez, desarrollo y coloración.

La parte visible del contenido debe ser representativa del conjunto.

Las berenjenas de forma alargada contenidas en un mismo envase deben ser de longitud suficientemente uniforme.

1.5.2. Acondicionamiento.—Las berenjenas se acondicionarán de forma que queden convenientemente protegidas.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material tal que no puedan causar alteraciones internas o externas al producto contenido.

Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

1.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada bulto debe llevar en caracteres legibles, indelebles, 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).

B) Naturaleza del producto:

— «Berenjenas» si el contenido no es visible desde el exterior.
— Nombre de la variedad (facultativo).

C) Origen del producto:

— País de origen y, eventualmente, zona de producción nacional, regional o local.

D) Características comerciales:

— Categoría.
— Calibre expresado por los diámetros o los pesos máximo y mínimo.
— Peso o número de piezas.

E) Marca oficial de control (facultativa).

2. PIMIENTOS DULCES

2.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a los pimientos dulces de las variedades (cultivars) de *Capsicum annuum* L. comercializados en estado fresco, excluyéndose por tanto los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

2.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los pimientos dulces en el momento de su expedición después de su acondicionamiento y embalaje.

2.2.1. 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 pimientos dulces deben presentarse:

- Enteros.
- Con aspecto fresco.
- Sanos; se excluyen los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Bien desarrollados.
- Exentos de daños causados por la helada.
- Exentos de heridas no cicatrizadas.
- Exentos de quemaduras de sol (salvo las especificaciones recogidas en el capítulo 2.2.2, clasificación ii).
- Provistos de su pedúnculo.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pimientos dulces deben presentar un desarrollo y unas condiciones tales que les permita soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

2.2.2. Clasificación.—Los pimientos dulces se clasifican en las dos categorías que a continuación se definen:

i) Categoría «I»: Los pimientos dulces clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Además deben presentarse:

- Firmes.
- De forma, desarrollo y coloración normal, teniendo en cuenta la variedad y el estado de madurez.
- Con el pedúnculo ligeramente dañado o cortado, pero con el cáliz intacto.
- Prácticamente exentos de manchas.

ii) Categoría «II»: Esta categoría comprende los pimientos dulces que, no pudiendo ser clasificados en categoría «I», cumplen las características mínimas definidas anteriormente.

A condición de responder a las características esenciales de calidad y presentación, pueden estar afectados por los siguientes defectos:

- Defectos de forma y desarrollo.
- Quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas que no pueden sobrepasar, por fruto, un centímetro cuadrado para los defectos en superficie y dos centímetros de longitud para los defectos de forma alargada.
- Ligeras grietas secas y superficiales, cuyo conjunto no debe superar una longitud total de tres centímetros.
- Menos firmes, pero no marchitos.
- El pedúnculo puede estar ligeramente dañado o cortado.

2.3. Disposiciones relativas al calibrado.

El calibre vendrá determinado por la anchura máxima perpendicular al eje.

Para los frutos calibrados, la diferencia de anchura entre el pimiento más grande y el más pequeño en un mismo bulto no debe superar los 20 milímetros.

El calibre de los pimientos no debe ser inferior a:

- i) Pimientos largos (picudos): 30 milímetros.
- ii) Pimientos cuadrados (sin pico): 40 milímetros.
- iii) Pimientos cuadrados (picudos tipo peonza): 40 milímetros.
- iv) Pimientos aplastados (tipo tomate): 55 milímetros.

El calibrado no es obligatorio para la categoría «II», si bien deberán respetarse los calibres mínimos.

2.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

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

2.4.1. Tolerancias de calidad:

Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero sean conformes con las de la categoría «II», o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta categoría.

Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de grietas no cicatrizadas.

2.4.2. Tolerancias de calibre:

Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de pimientos dulces que no respondan al calibre indicado, pero que no difieran en más de cinco milímetros del intervalo establecido.

Categoría «II»:

— Pimientos calibrados: 10 por 100 en número o en peso de pimientos dulces, siempre que no difieran en más de cinco milímetros del intervalo establecido. Dentro de esta tolerancia, no más del 5 por 100 podrá corresponder a pimientos que no cumplan con el calibre mínimo absoluto establecido en cada caso.

— Pimientos no calibrados: 5 por 100 en número o en peso de pimientos podrán diferir a lo sumo en cinco milímetros del calibre mínimo absoluto fijado en cada caso.

2.5. Disposiciones relativas a la presentación.

2.5.1. Homogeneidad.—El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, compuesto de pimientos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en caso de presentarse calibrados). Para la categoría «I» deberán presentar, además, un estado de madurez y una coloración sensiblemente homogéneos.

En caso de confección calibrada, los pimientos de tipo largo deben ser suficientemente uniformes en longitud; la parte visible del contenido habrá de ser representativa del conjunto.

2.5.2. Acondicionamiento.—Los pimientos deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior del embalaje, deben ser nuevos, limpios y de un material tal que no puedan causar alteraciones internas o externas al contenido.

Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice mediante tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

2.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles, indelebles y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

A) Identificación:

Embalador y/o expedidor (nombre y señas o identificación simbólica).

B) Naturaleza del producto:

— «Pimientos» si el contenido no es visible desde el exterior.
— Tipo comercial («largos», «cuadrados sin pico», «cuadrados picudos», «aplastados») o el nombre de la variedad si el contenido no es visible desde el exterior.

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 la anchura mínima y máxima, en caso de pimientos calibrados o por la mención «no calibrados» en caso contrario).
— Peso o número de piezas.

E) Marca oficial de control (facultativo).

3. PUERROS

3.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a los puerros de las variedades (cultivares) de *Allium porrum* L., comercializados en estado fresco, exceptuándose por tanto los puerros destinados a la transformación industrial.

3.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los puerros en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

3.2.1. 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 puerros deben presentarse:

— Enteros (esta disposición no se aplica, sin embargo, a las raíces y a la extremidad de las hojas que pueden haberse eliminado).

— Con aspecto fresco.

— No subidos.

— Sanos (se excluyen los productos atacados de podredumbre o alteraciones tales que les hagan impropios para el consumo).

— Limpios, desprovistos de hojas marchitas, prácticamente exentos de materias extrañas visibles; sin embargo, las raíces pueden encontrarse ligeramente cubiertas de tierra.

— Exentos de humedad exterior anormal.

— Exentos de olores y/o sabores extraños.

La extremidad de las hojas deben haberse cortado de forma regular.

Los puerros habrán de presentarse con un desarrollo y en un estado tales que les permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

3.2.2. Clasificación.—Los puerros se clasifican en las dos categorías que se definen a continuación:

i) Categoría «I»: Los puerros clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Sin embargo, pueden presentar ligeros defectos superficiales, a condición de que éstos no perjudiquen el aspecto, la calidad, la conservación o la presentación del producto.

ii) Categoría «II»: En esta categoría se incluyen los puerros que no pueden clasificarse en categoría «I», pero que responden a las características mínimas antes definidas.

La parte blanca debe tener, por lo menos, un cuarto de la longitud total, o un tercio de la parte envuelta.

3.3. Disposiciones relativas al calibre.

El calibre viene determinado por el diámetro medido perpendicularmente al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.

El diámetro mínimo se fija en 10 milímetros.

Para la categoría «I», el diámetro de la pieza más gruesa, en un manojo o en un mismo bulto, no podrá ser superior al doble del diámetro de la pieza más delgada.

3.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten en cada bulto o en cada manojo tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada.

3.4.1. Tolerancias de calidad:

Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de puerros que no respondan a las características de esta categoría, pero que sean conformes con los de la categoría «II», o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de puerros que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o de grietas no cicatrizadas.

3.4.2. Tolerancias de calibre.—Para las dos categorías, 10 por 100 en número o en peso de puerros que no respondan al diámetro mínimo previsto o a la homogeneidad exigida a los puerros clasificados en categoría «I».

3.5. Disposiciones relativas a la presentación.

3.5.1. Homogeneidad.—El contenido de cada bulto o cada manojo en un mismo bulto debe ser homogéneo, compuesto de puerros del mismo origen, variedad, calidad y, en su caso, del mismo calibre y sensiblemente del mismo desarrollo y coloración. La parte visible del bulto o del manojo debe ser representativa del conjunto.

3.5.2. Acondicionamiento.—Los puerros deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior del envase, deben ser nuevos, limpios y de un material tal que no puedan causar alteraciones internas o externas al producto contenido.

Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

3.5.3. Presentación.—Los puerros pueden presentarse de cualquiera de las formas siguientes:

— Alineados regularmente en el envase.

— En manojos, presentados o no en un embalaje.

3.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada bulto o cada manojo debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles agrupados en un mismo lado y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A) Identificación:

Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica).

B) Naturaleza del producto:

«Puerros», si el contenido no es visible desde el exterior.

C) Origen del producto:

País de origen y eventualmente denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales:

- Categoría.
- Número de manojos o de puerros (eventualmente).
- Peso.

E) Marca oficial de control (facultativo).

4. ZANAHORIAS

4.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las zanahorias de las variedades (cultivares) de *Daucus carota* L, comercializadas en estado fresco, exceptuándose, por tanto, las zanahorias destinadas a la transformación industrial.

4.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las zanahorias en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

4.2.1. Características mínimas.—En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, las zanahorias deben presentarse:

- Enteras.
- Firmes.
- No bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias.
- Sanas; se excluyen las zanahorias afectadas de podredumbre o con alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. Si no han sido lavadas, podrán presentar un máximo del dos por ciento de tierra adherida en las categorías «I» y «II». Si se presentan lavadas, deberán estar exentas de impurezas, tales como tierra, arena y materias orgánicas.
- Sin consistencia leñosa.
- No subidas, ni granadas.
- Exentas de humedad exterior anormal y suficientemente secas después de lavadas.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las zanahorias deben presentar un desarrollo y unas condiciones tales que les permitan soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada a destino en condiciones satisfactorias.

4.2.2. Clasificación.—Las zanahorias son objeto de una clasificación en las tres categorías, que a continuación se definen:

i) Categoría «Extra»: Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y haber sido lavadas; asimismo se presentarán:

- Lisas.
- Con aspecto fresco.
- De forma regular.
- Sin hendiduras.
- Exentas de magulladuras y heridas o grietas.
- Sin estar afectadas por heladas.

Deben presentar además las características típicas de la variedad, con exclusión de toda coloración verde o púrpura en el cuello.

ii) Categoría «I»: Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y de aspecto fresco; deben, además, presentar las características típicas de la variedad.

Las zanahorias pueden, sin embargo, presentar los siguientes defectos a condición de que éstos no afecten al aspecto general, a la calidad, a la conservación, o a la presentación del producto:

- Ligeras deformaciones.
- Ligeros defectos de color.
- Ligeras heridas cicatrizadas.
- Ligeras heridas o hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

Para las raíces de una longitud de hasta 8 cm., la parte superior verde o púrpura puede tener hasta 1 cm. de altura; para las otras raíces puede tener hasta 2 cm.

iii) Categoría «II»: En esta categoría se incluyen las zanahorias que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que reúnen las características mínimas definidas anteriormente.

Se toleran en esta categoría las heridas cicatrizadas, siempre que no alcancen al corazón. Para las raíces de longitud inferior a 10 cm., la parte superior verde o púrpura puede tener hasta 2 cm. de altura; para las demás, esta coloración puede alcanzar hasta 3 cm.

4.3. Disposiciones relativas al calibrado.

El calibrado se determina por el diámetro de la sección máxima perpendicular al eje o por el peso neto de la raíz.

4.3.1. Variedades tempranas y variedades de raíz pequeña.

Las raíces no deben tener menos de 10 mm. ni más de 40 mm. de diámetro; si son calibradas por su peso, no deben pesar menos de 8 gramos ni más de 150 gramos.

4.3.2. Variedades de la cosecha normal y variedades de raíz grande:

a) Categoría «Extra»: Las raíces no deben tener menos de 20 mm. ni más de 40 mm. de diámetro. Si son calibradas por su peso, no deben pesar menos de 50 gramos ni más de 150 gramos.

b) Categorías «I» y «II»: Las raíces no deben tener menos de 20 mm. de diámetro o pesar menos de 50 gramos, si se calibraran por su peso. Las raíces contenidas en un mismo bulto no deben presentar diferencias de diámetro superiores a 30 milímetros, o a 200 gramos, en caso de calibrado por peso.

4.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

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

4.4.1. Tolerancia de calidad:

Categoría «Extra»:

— Cinco por ciento en peso de raíces que no correspondan a las características de esta categoría, pero que reúnan las de la categoría «I», o que excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de esta categoría.

— Cinco por ciento en peso de raíces que presenten ligeras trazas de coloración verde en el cuello.

Categoría «I»: Diez por ciento en peso de raíces que no respondan a las características de esta categoría, pero que reúnan en cambio las de la categoría «II» o excepcionalmente puedan ser admitidas en las tolerancias de esta categoría. Además, el 10 por 100 en peso de raíces podrán estar despuntadas.

Categoría «II»: Diez por ciento en peso de raíces podrán no ser conformes con las características de esta categoría ni con las características mínimas, a excepción de los productos atacados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas. Además puede admitirse hasta un 25 por 100 de raíces rotas.

En caso de cargamento a granel, estas tolerancias se aplicarán por unidad de carga.

4.4.2. Tolerancias de calibre.—Para todas las categorías, 10 por 100 en peso de raíces no conformes con el calibre indicado.

4.5. Disposiciones relativas a la presentación.

4.5.1. Homogeneidad.—El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y compuesto de zanahorias del mismo origen, variedad, calidad y calibre. En caso de carga a granel, las raíces deben ser de la misma variedad y responder a las exigencias del calibre mínimo.

La parte visible de cada bulto o del lote, en caso de carga a granel, debe ser representativa del conjunto.

4.5.2. Acondicionamiento.—Las zanahorias deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales y, en especial, los papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material tal que no puedan causar alteraciones internas o externas al contenido. Se autoriza el empleo de materiales y, en especial, de papeles o tampones en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice mediante tintas o colas no tóxicas.

Las raíces deben estar exentas de todo cuerpo extraño y cuando hayan sido lavadas deben estar desprovistas de tierra.

a) Zanahorias en manojos: Las zanahorias en manojos deben envasarse en cajas de madera, cartón o cualquier otro material conveniente. Los manojos estarán dispuestos en una o varias capas. El embalaje debe hacerse de forma que asegure una circulación suficiente de aire.

b) Zanahorias sin hojas: Las zanahorias sin hojas deben envasarse en cajas, sacos u otros envases adecuados. Las zanahorias sin hojas de la categoría «II» pueden también enviarse a granel.

4.5.3. Presentación.—Las zanahorias pueden presentarse de las dos formas siguientes:

a) Zanahorias en manojos (variedades tempranas y variedades de raíz pequeña).—Los manojos de un mismo bulto deben ser de un peso y de un calibre sensiblemente uniformes. Si las zanahorias se presentan con hojas, éstas deben ser frescas, verdes, sanas, no decoloradas ni marchitas.

b) Zanahorias sin hojas.—Las hojas deben haberse arrancado o cortado al ras en la parte superior de la raíz, sin que ésta haya sido dañada.

4.6. Disposiciones relativas al mercado.

Para los productos presentados en embalajes, cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles, indelebiles y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

A) Identificación:

Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica).

B) Naturaleza del producto:

— «Zanahorias en mazos o manojos» o «Zanahorias sin hojas».
— «Zanahorias tempranas» o «Zanahorias de conservación», si el contenido no es visible desde el exterior.
— Nombre de la variedad para la categoría «Extra».

C) Origen del producto:

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

D) Características comerciales:

— Categoría.
— En caso de calibrado, calibre expresado por los diámetros o los pesos mínimo y máximo de las raíces.
— Para las zanahorias en mazos: número de mazos.

E) Marca oficial de control (facultativo):

Para los envíos a granel (carga directa en un medio de transporte), las indicaciones anteriores deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía y fijado visiblemente en el interior del medio de transporte.

II. Transporte

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

Se cuidará en especial el estado de limpieza de los compartimentos de carga de las unidades de transporte, con el fin de evitar la presencia de sustancias que por sí o por sus emanaciones pueden afectar al producto.

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

III. Inspección

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 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 conveniente.

A) Inspección en almacenes: El personal técnico de los Centros de Inspección del Comercio Exterior podrá realizar inspecciones en los almacenes de confección, a fin de comprobar si 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.

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

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la importación o exportación de estos productos 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 para reducir o ampliar en la medida que las circunstancias lo aconsejen los puntos de inspección para la exportación e importación de estos productos.

Asimismo dichas Direcciones, en el ámbito de sus competencias, podrán dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las limitaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. Disposición final

La presente Orden entrará en vigor el 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. muchos años.
Madrid, 13 de enero de 1978.

GARCIA DIEZ

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

MINISTERIO DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

2426

CORRECCION de errores de la Orden de 30 de diciembre de 1977 por la que se autoriza la revisión de precios de los contratos para el traslado de la correspondencia.

Habiéndose omitido la publicación del modelo anexo a la mencionada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 21, de fecha 25 de enero de 1978, páginas 1756 y 1757, se transcribe a continuación: