

Apartado 47.3, comentarios, letra g), la fila tercera del cuadro dice: «1/16, 1/14, 1/12, 1/10», debe decir: «1/32, 1/28, 1/24, 1/20».

Apartado 47.3, comentarios, letra g), la fila cuarta del cuadro dice: «1/32, 1/28, 1/24, 1/20», debe decir: «1/16, 1/14, 1/12, 1/10».

Apartado 55.5, cuarto párrafo, donde dice: «esquina. Momento», debe decir: «esquina, momento».

Apartado 57.2, primer párrafo, debe invertirse el orden de las fórmulas: « $A_c = a \cdot b$  y  $A_{c1} = a_1 \cdot b_1$ ».

Apartado 58.4.3.1.1, segundo párrafo, donde dice: «se situará a partir», debe decir: «se sitúa a medio canto útil a partir».

Apartado 58.6.1, comentarios, primer párrafo, donde dice: «un área mayor a la requerida por el cálculo  $A_{stic}$  que», debe decir: «un área  $A_{stic}$  mayor a la requerida por el cálculo que».

Apartado 58.7, comentarios, segundo párrafo, donde dice: «en el articulado se», debe decir: «En el articulado de (58.3) se».

Apartado 61.2.2, última línea donde dice: «b = Anchura de la ménsula», debe decir: «b = Anchura de la ménsula en la cara del pilar».

Artículo 65, segundo párrafo, donde dice: «en 69.3», debe decir: «en 69.3.1».

Artículo 67, segundo párrafo, donde dice: «series de amasadas», debe decir: «series, de amasadas».

Apartado 69.3.2, sexto párrafo, donde dice: «en el cuadro en función», debe decir: «en el cuadro 69.3.2.b en función».

Apartado 69.4, apartado b), donde dice: «a aceptarlos, a demolerlos o a reforzarlos», debe decir: «a aceptarla, a demolerla o a reforzarla».

Apartado 69.4, comentarios, primer párrafo, donde dice: «deberá estimar la disminución de la seguridad, para lo cual podrá consultar con el proyectista y con Organismos especializados: tomará aquella...», debe decir: «para estimar la disminución de la seguridad, podrá consultar con el proyectista y con Organismos especializados; y podrá tomar aquella...».

Artículo 70, comentarios, segundo párrafo, donde dice: «que puedan», debe decir: «que pueden».

Apartado 71.3, cuarto guión, donde dice: «36088/1/79», debe decir: «36038/1/81».

Apartado 71.3, sexto guión, donde dice: «71.5 para», debe decir: «71.5 la aptitud para».

Apartado 71.4, cuarto guión, donde dice: «36088/1/79», debe decir: «36038/1/81».

Apartado 71.5, último párrafo, donde dice: «la tabla 9.3.a», debe decir: «la tabla 9.3.b».

Anejo 3, encabezamiento del cuadro, donde dice: «(Véase artículos 16 y 18)», debe decir: «(Véase artículos 16, 18 y 19)».

Anejo 3, encabezamiento del cuadro, donde dice: «(Véase artículo 19)», debe decir: «(Véase artículo 20)».

Anejo 3, encabezamiento del cuadro, donde dice: «(Véase artículo 20)», debe decir: «(Véase artículo 21)».

Anejo 6, apartado Dimensiones y recubrimientos, donde dice: «Pueden», debe decir: «Pueden».

## M<sup>o</sup> DE ECONOMIA Y COMERCIO

11108

ORDEN de 13 de abril de 1981 sobre Norma de Calidad para el comercio exterior de albaricocque fresco.

Ilustrísimos señores:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior de los albaricocques y las modificaciones adoptadas en la Norma de Calidad para el Comercio Internacional, aprobada en Ginebra por la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de la Norma actual para este fruto.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente Norma de Calidad para dicho fruto.

### I. NORMA TECNICA

#### I.1. Definición del producto.

La presente Norma se refiere a los albaricocques de las variedades (cultivares) de Prunus armeniaca L. destinados al consumo en estado fresco, con exclusión de los albaricocques destinados a la transformación industrial.

#### I.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La Norma tiene por objeto definir las características de calidad que deben presentar los albaricocques en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

##### I.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 albaricocques deben presentarse:

- Enteros.
- Sanos; se excluyen los frutos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabores extraños.

Los albaricocques deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deben presentar un desarrollo conveniente y un estado, en especial de madurez, tal que les permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

#### I.2.2. Clasificación.

Los albaricocques se clasificarán en las tres categorías siguientes:

##### a) Categoría «Extra».

Los albaricocques clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, desarrollo y coloración típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Estarán exentos de todo defecto.

##### b) Categoría «I».

Los albaricocques clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad, teniendo en cuenta su zona de producción. La pulpa debe estar perfectamente sana.

Pueden admitirse los siguientes defectos:

- Ligero defecto de forma o de desarrollo.
- Ligero defecto de coloración.
- Ligeros roces.
- Ligeras quemaduras.

Con la condición de que no afecten ni al aspecto exterior del fruto ni a su conservación.

Estos defectos, cuando sean de forma alargada, no deben sobrepasar en su conjunto un centímetro de longitud.

Para los defectos de otras formas la superficie total no debe sobrepasar 0,5 centímetros cuadrados.

##### c) Categoría «II».

En esta categoría se incluyen los albaricocques que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas anteriormente definidas.

Se admiten defectos de epidermis no susceptibles de afectar ni al aspecto general ni a la conservación, con la condición de que no sobrepasen en su conjunto dos centímetros de longitud para los defectos de forma alargada o un centímetro cuadrado para los demás.

#### I.3. Disposiciones relativas al calibre.

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Es obligatorio para las categorías «Extra» y «I».

Para la categoría «Extra» el calibre mínimo se fija en 35 milímetros, siendo la desviación máxima cinco milímetros para los frutos del mismo calibre.

Para la categoría «I» el calibre mínimo se fija en 30 milímetros, siendo la desviación máxima 10 milímetros para los frutos del mismo calibre.

Para la categoría «II» el calibre mínimo se fija en 30 milímetros. Si la fruta se presenta calibrada, la desviación máxima será 10 milímetros para los frutos del mismo calibre.

#### I.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

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

##### I.4.1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría «Extra»: 5 por 100 en número o en peso de albaricocques que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «I» o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

b) Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de albaricocques que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes a las de la categoría «II» o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

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

##### I.4.2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en peso de albaricocques que se desvíen del calibre señalado en el envase en un límite de tres milímetros en más o menos.

#### I.5. Disposiciones relativas a la presentación.

##### I.5.1. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto de albaricocques del mismo origen, variedad, calidad y calibre, y para la categoría «Extra» la coloración deberá ser uniforme.

La parte visible del contenido debe ser representativa del conjunto.

#### 1.5.2. Presentación.

Los albaricoques se pueden presentar de una de las maneras siguientes:

1. En pequeños envases unitarios para la venta directa al consumidor.
2. Dispuestos en una o varias capas ordenadas, separadas entre sí.
3. A granel en el envase, excepto para la categoría «Extra».

#### 1.5.3. Acondicionamiento.

Los albaricoques 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 pueda 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.

El contenido de los envases debe estar exento de todo cuerpo extraño.

#### 1.6. Disposiciones relativas al marcado.

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

##### A. Identificación.

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

##### B. Naturaleza del producto.

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

— Nombre de la variedad para las categorías «Extra» e «I».

##### 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 o circunferencias mínima y máxima.

##### E. Marca oficial de control (facultativa).

### 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 de 1979).

### IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de albaricoques 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

Queda derogada la Orden ministerial de 2 de abril de 1982 («Boletín Oficial del Estado» del 5 de abril) y demás disposiciones que se opongan a lo establecido en esta Orden.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 13 de abril de 1981.

GARCIA DIEZ

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

11109

RESOLUCION de 13 de abril de 1981, de la Dirección General de Exportación, por la que se dictan disposiciones complementarias a la Norma de Calidad para el comercio exterior de albaricoque fresco.

De conformidad con lo dispuesto en el capítulo V, normas complementarias, de la Orden ministerial de 13 de abril de 1981, sobre la Norma de Calidad para el comercio exterior de albaricoque fresco, y necesitando acomodar en todo momento las condiciones requeridas para la exportación de este fruto a las exigencias de los mercados, esta Dirección General, oída la Comisión Consultiva, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

#### 1. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

##### 1.1. Variedades comerciales.

Se autoriza para la exportación las variedades correspondientes a las siguientes denominaciones:

Búlida, Canino, Mauricio, Pavo, Colorado, Moniquí, Real Fino, Pepito, Velázquez y Ojaico.

No obstante, la exportación de variedades diferentes a las mencionadas podrá realizarse amparada en categoría «II», no pudiendo figurar su denominación en el envase.

Esta Dirección General, previo informe técnico del SOIVRE, podrá autorizar el uso de nuevas denominaciones de variedades comerciales.

##### 1.2. Coloración.

Para los albaricoques destinados a la exportación se establecen tres grados de madurez comercial en relación con la coloración externa del fruto.

a) «Verde-amarillento»: El propio del viraje cuando el albaricoque blanquea en toda su superficie.

b) «En color»: Estado en que el fruto alcanza el color típico de la variedad, pudiendo presentar algún resto de color «verde-amarillento».

c) «Típico»: El típico de la variedad en toda la superficie del fruto.

El color mínimo del fruto para exportación será «verde-amarillento», salvo para la fruta presentada a inspección al principio de la campaña, que deberá presentarse «en color».

Para la categoría «Extra» el grado de color mínimo de los frutos será «en color».

#### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre será obligatorio en las tres categorías, realizándose de acuerdo con la siguiente escala:

Código de calibre	Diámetro en milímetros
2 S	30 incluido a 35 excluido
3 S	35 incluido a 40 excluido
4 S	40 incluido a 43 excluido
5 S	43 incluido a 46 excluido
6 S	46 incluido a 49 excluido
7 S	49 incluido a 54 excluido
8 S	54 incluido a 59 excluido

así sucesivamente de 5 en 5 milímetros.

Para las categorías «Extra» y «I» el calibre mínimo será de 40 milímetros.

Para la categoría «II» el calibre mínimo será de 30 milímetros.

#### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

##### 3.1. Homogeneidad.

La coloración deberá ser uniforme para todas las categorías, con las siguientes tolerancias, siempre que correspondan al grado inmediato de coloración.

- «Extra»: 5 por 100.
- «Primera»: 10 por 100.
- «Segunda»: 10 por 100.

##### 3.2. Envases.

Las exportaciones de albaricoques deberán realizarse en los siguientes envases:

a) Bandeja para 5 kilogramos de peso neto aproximado, de 400x300 milímetros de base.