

Para el caso especial de las islas Canarias, y cuando un buque toque dos puertos, cargará también sin la restricción en ambos si tiene «abierto el recibo de fruta» en uno cualquiera de ellos.

El transporte de tomate canario por vía marítimo-terrestre queda sometido a esta norma, autorizándose el libre tránsito de las partidas en ruta.

2.ª La orden de levantamiento de la suspensión especificará también la hora en que se decide su adopción. La inspección de las categorías y tamaño objeto de la orden de suspensión se reanudará de acuerdo con las indicaciones siguientes:

A) Transporte terrestre

a) Estaciones de inspección en origen de Alicante: A las cuarenta y ocho horas de la hora-base fijada en la orden.

b) Estaciones de inspección en frontera: Transcurridas setenta y dos horas de la hora-base.

B) Transporte marítimo

Se podrá abrir «recibo de carga» a partir de la hora-base.

CAPITULO VIII

Normas especiales para casos de excepción

En caso de producirse elevaciones o descensos anormales de temperatura que puedan alterar gravemente la condición del fruto de un modo generalizado, a propuesta del SOIVRE y oída la Comisión Consultiva, que se reunirá antes de las doce horas de la comunicación del Servicio a la Delegación Regional correspondiente. Esta informará urgentemente a la Dirección General de Comercio Exterior, quien podrá suspender temporalmente la exportación hasta que la normalidad térmica se haya restablecido y pueda garantizarse la buena condición de la fruta exportada.

En tales casos de excepción se permitirá solamente la exportación de la fruta ya recogida de las plantaciones que se halle situada sobre los muelles de embarque o en almacenes aislados térmicamente que puedan preservar con seguridad el tomate de los graves daños que originan dichos accidentes climáticos.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Se autoriza a la Dirección General de Comercio Exterior para que dicte las disposiciones complementarias de esta norma. Madrid, 6 de agosto de 1963.

ULLASTRES

ORDEN de 6 de agosto de 1963 por la que se dan normas para la regulación de la exportación de uva de mesa.

La Comisión Económica para Europa ha estudiado y aprobado la norma de calidad que ha de regir en la comercialización de la uva de mesa.

Por otra parte, la OCDE, reconociendo la importancia de este trabajo, ha instituido entre los países miembros de dicha Organización un régimen de aplicación de normas para la uva de mesa, adoptando las aprobadas por la CEE (Ginebra) y comprometiéndose además a través del mismo a declarar obligatoria la inspección de calidad.

Como quiera que España se ha adherido al expresado «Régimen», es necesario adecuar nuestras normas vigentes de exportación para este fruto a las aprobadas por la OCDE, sin perjuicio de las particulares conveniencias que exija la mejor exportación de nuestras típicas variedades.

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

SECCION PRIMERA

I.—DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

La presente norma afectará a las uvas de mesa, fruto fresco de las variedades procedentes de la «Vitis vinifera L.», destinadas a llegar al consumidor en estado fresco y que pertenezcan a las variedades enumeradas en la lista adjunta.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades

La norma tiene por objeto definir las condiciones que debe presentar la uva de mesa en el momento de su expedición, tras su acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas

i) Los racimos y los granos de uva deberán estar:

Sanos.

Limpios (especialmente sin residuos visibles de productos de tratamiento).

Exentos de humedad exterior anormal.

Exentos de olor o sabor extraño.

ii) Además los granos de uva deberán estar:

Bien formados.

Normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto (la eliminación de granos reventados o dañados deberá hacerse «a tijera» sin que ello produzca un aclareo excesivo).

iii) Los racimos deberán haber sido recogidos cuidadosamente. Su estado de madurez será tal que los permita soportar adecuadamente el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

Queda prohibida la exportación de uva de mesa que no haya alcanzado una madurez suficiente.

C) Clasificación

i) Categoría «Extra»:

Las uvas de mesa amparadas en esta categoría deberán ser de calidad superior.

Los racimos deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración característica de la variedad y estarán exentos de cualquier defecto.

Los granos deberán ser duros, estar bien unidos al escobajo, espaciados uniformemente sobre él y prácticamente recubiertos de su «pruina».

ii) Categoría «I»:

Las uvas de mesa amparadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Los racimos deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad.

Los granos deberán ser duros, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, recubiertos de su «pruina». Podrán, sin embargo, estar espaciados sobre el escobajo menos uniformemente que en la categoría «Extra».

Será admisible:

Una ligera deformación

Un ligero defecto de coloración.

Un ligero «golpe de sol» que afecte solamente a la epidermis.

III.—CALIBRADO

Se fija un calibre mínimo por racimo, según sean variedades cultivadas en estufa o aire libre y de grano grueso o pequeño:

Variedad de estufa:

Categoría «Extra»: 300 g.

Categoría «I»: 250 g.

Variedad al aire libre:

Categoría «Extra»: grano grueso: 200 g. Grano pequeño: 150 g.

Categoría «I»: grano grueso: 150 g. Grano pequeño: 100 g. (Nota: La clasificación de las variedades se encuentra en la lista que figura en el anejo.)

IV.—TOLERANCIAS

Dentro de cada envase se admiten tolerancias para los productos que no cumplan las características de su categoría.

A) Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»:

Cinco por ciento en peso del producto podrá no responder a las características de la categoría «Extra», pero estará acorde con las de la categoría «I». Dentro de esta tolerancia puede admitirse, asimismo, un máximo del 3 por 100 en peso de grano desprendido de su escobajo.

ii) Categoría «I»:

Diez por ciento en peso del producto podrá no responder a la categoría, pero será apto para el consumo. Dentro de esta tolerancia se admitirá igualmente un máximo de un 3 por 100 en peso de granos desprendidos de su escobajo.

B) Tolerancias de calibre

i) Categoría «Extra»:

Diez por ciento en peso de los racimos de un envase podrán no responder al calibre de la categoría, pero corresponderán al de la categoría «I».

ii) Categoría «I»:

Diez por ciento en peso de los racimos de un envase podrán no responder al calibre de la categoría, sin que sean inferiores a los siguientes calibres mínimos:

Estufa:

Por racimo: 200 g.

Aire libre:

Grano grueso: 100 g. Grano pequeño: 75 g.

Límite de tolerancias.—En cualquier caso las tolerancias de calidad y calibre no podrán sobrepasar conjuntamente del: Diez por ciento de la categoría «Extra». Quince por ciento de la categoría «I».

V.—ACONDICIONAMIENTO Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y formado solamente de racimos de la misma variedad, categoría y estado de madurez.

En lo que respecta a la categoría «Extra», los racimos deberán tener coloración y tamaños sensiblemente análogos.

B) Acondicionamiento

El acondicionamiento será tal que asegure una conveniente protección al producto. En la categoría «Extra» las uvas se presentarán en una sola capa en caso de que el contenido del envase pese más de un kilo.

El producto contenido en cada bulto estará exento de cualquier cuerpo extraño.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase serán nuevos e inocuos para la alimentación humana.

Si llevarán menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara exterior de forma tal que no se encuentren en contacto con la fruta.

V.—MARCADO

Cada bulto llevará en su exterior en caracteres legibles e indelebles las siguientes menciones:

A) Nombre de la firma exportadora y número del Registro General de Exportadores.

B) Naturaleza del producto: Uva de mesa en el embalaje cerrado. Nombre de la variedad.

C) Origen del producto. Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales. Categoría.

E) Marca oficial de control (facultativa).

SECCION II

TRANSPORTE

El exportador podrá elegir libremente el medio de transporte, siempre que éste se ajuste a las condiciones técnicas que a continuación se mencionan.

A) Transporte marítimo

a) Los barcos dedicados a este transporte deberán desarrollar como mínimo una velocidad de once nudos. Estarán dotados de ventilación eléctrica o de refrigeración con todos sus accesorios, disponiendo del número de renovación de aire necesario en función de la capacidad o ubicación de la bodega de cada barco.

b) Los barcos dotados de ventilación deberán disponer de un sitio fijo en lugar asequible para la colocación del termógrafo.

Se exigirá la carga en frigoríficos cuando los barcos hayan de atravesar el paralelo 20 de latitud Norte o vayan destinados a los continentes asiático y americano.

c) El plano de la bodega deberá estar acondicionado con soleras de madera de tal forma que la estiba se haga sobre plano llano. Las cuadernas y amuradas de los buques estarán igualmente acondicionadas con madera o tabloncillos de ancho no superior a 20 centímetros.

La estiba de las cajas se hará sobre planos horizontales, con preferencia en los entrepuentes. La altura máxima de carga será de 15 planos para las cajas de 10 kilos y de 18 para las de cinco.

d) No se permitirá la carga en buques dedicados a transporte de sustancias que por sí o por sus emanaciones puedan perjudicar la fruta. Tampoco se permitirá la carga sobre las mercancías que puedan originar calentamiento o arrastre de las capas superiores.

e) En las bodegas de los barcos de vapor contiguas a las calderas se efectuará la estiba a una distancia mínima de un metro de los mamparos de la sala de máquinas, señalándose la distancia definitiva por el SOIVRE en cada caso en relación con el calor desprendido de aquellas. Se dejarán a juicio del SOIVRE las sentinas suficientes para la buena conservación de la fruta, sin perjuicio de la estabilidad de la carga.

f) Queda terminantemente prohibida la carga en cubierta, bodegas auxiliares u otros lugares que puedan suponer peligro para el transporte de la fruta.

g) Los consignatarios deberán comunicar por escrito al SOIVRE correspondiente el programa de escala.

Desde la iniciación hasta el final de la carga no podrán transcurrir más de tres días hábiles y aptos, no computándose en este plazo el tiempo inhabil para cargar, tanto por razones de legislación laboral como por las que pudieran presentarse de tipo técnico o meteorológico, siempre que estas causas estén comprobadas por el SOIVRE. Dentro de aquel plazo la carga podrá realizarse en diferentes puertos españoles peninsulares o de las islas Baleares, no computándose a estos efectos las horas de navegación transcurridas entre los diferentes puertos de carga.

Cuando se haya cumplido el plazo de tres días citado o bien se haya anunciado que el buque sale directamente para el puerto de destino de la fruta, el SOIVRE consignará en la libreta de control a que se refiere el apartado C la siguiente providencia: «El barco sale directamente para el puerto de destino de la fruta», lo cual servirá para que cualquier otra oficina del mencionado Servicio oficial impida nueva carga en el buque.

En el caso de que en el último puerto de carga no exista SOIVRE, el consignatario del buque deberá comunicar telegráficamente al SOIVRE anterior la salida directa al puerto de destino de la fruta, con indicación del mismo.

h) Para los barcos con ventilación forzada, los plazos máximos de viaje, contados desde la salida del último puerto español al de destino, serán los siguientes:

1.º Buques con destino a países escandinavos y bálticos: Diez días.

2.º Buques con destino a Bélgica, Holanda, Alemania, Inglaterra e Irlanda: Ocho días.

3.º Buques con destino a puertos franceses del Atlántico: Cinco días.

4.º Buques con destino a puertos franceses del Mediterráneo: Dos días.

B) Documentación de control para el SOIVRE

a) Libreta de control:

Para el exacto cumplimiento de las disposiciones anteriores, el SOIVRE del primer puerto en que un buque comience la carga de la uva de mesa con destino al extranjero entregará al Capitán, y a la salida del barco, una libreta en la que se hará constar el día y hora en que comenzó y finalizó la carga de la fruta, así como su estiba en la bodega y entrepuentes, señalando cuantas incidencias hayan podido originarse en el transcurso de la carga, especialmente los retrasos habidos por causa de fuerza mayor o fenómenos meteorológicos.

Las restantes oficinas del SOIVRE correspondiente a posteriores puertos de carga exigirán la presentación de la mencionada libreta, reteniéndola hasta su salida y haciendo constar en ella los mismos datos señalados en el párrafo anterior.

Transcurrido el tiempo marcado para completar la carga de uva de mesa, la oficina del SOIVRE en el puerto donde termine la carga señalará el cumplimiento del plazo, invitando al Capitán del buque a que éste continúe su viaje a destino.

b) *Certificación de carga y estiba:*

Ningún buque con carga de uva de mesa será despachado por las Autoridades de Marina del puerto donde ésta se realice sin la previa presentación del certificado del SOIVRE que autorice su salida por haber cumplido las disposiciones sobre carga y estiba señaladas en la presente Orden.

A tal efecto, a la carpeta de Aduana correspondiente a cada cargamento se unirá el certificado de inspección de carga y estiba antes señalado, visado por las Autoridades marítimas del puerto.

c) *Prioridad de carga para las frutas*

Los buques que transporten uva de mesa tendrán prioridad en los turnos de atraque y carga sobre cualquier otra mercancía menos perecedera. Se encargará el SOIVRE de hacer patente esta prioridad ante las Autoridades de Marina.

d) *Transporte ferroviario*

Los vagones deben estar limpios e inodoros.

La altura máxima de carga será de 10 planos para bandejas de 10 kilos neto, y de 14, para las de cinco.

Los vagones de «techo malo» no serán autorizados.

Los vagones dispondrán de medios de aireación y de rejillas de ventilación que garanticen el oreo perfecto de la fruta.

Se prohíbe el empleo de vagones frigoríficos en el caso de que no lleven la correspondiente dotación de hielo.

e) *Transporte por carretera*

Con objeto de evitar que los encerados opriman y dificulten la fácil ventilación de la mercancía, los camiones deberán estar provistos de cerchas que sostengan el toldo, dejando un espacio entre la mercancía y el mismo.

Los envases deberán quedar inmovilizados por cuñas y listones.

La velocidad media del transporte por carretera no será inferior a 35 kilómetros por hora, que se comprobará con la correspondiente carta de porte. El SOIVRE vigilará el cumplimiento de este extremo.

SECCION III

INSPECCIÓN

A) *Inspección en almacenes.*

Podrá realizarse inspección en los almacenes por el personal del SOIVRE con el fin de comprobar que la fruta se ha oreado lo suficiente desde el corte en el parral a su envasado, así como para orientar a los exportadores sobre la preparación y acondicionamiento de la fruta en sus envases.

B) Corresponde al SOIVRE la exigencia de cuanto señala esta Orden en la inspección en origen, puertos o fronteras, vieniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección colocando la mercancía debidamente por lotes y haciendo las declaraciones previstas en el boletín de almacén que debe acompañar a la expedición o en la solicitud de inspección correspondiente.

C) *Inspección en puertos y fronteras*

Se mantienen las inspecciones en todos los puertos y fronteras donde está establecido el SOIVRE.

D) *Plazo de validez de la inspección*

El plazo de validez de la inspección para la fruta reconocida será de setenta y dos horas a partir del momento en que se lleve a cabo en los puertos, estaciones de origen y puertos fronterizos.

Los Servicios de origen expedirán un certificado para reconocimiento de los de frontera, en el que se hará constar, aparte de las características de la expedición, la fecha y hora del reconocimiento.

Si el tiempo que medie entre esta inspección y la llegada a frontera no es superior a las setenta y dos horas se autorizará la salida sin más diligencia.

E) El incumplimiento de las presentes normas dará origen a rechace de la mercancía para la exportación. Si a juicio del SOIVRE existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, armador, agente, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción dando audiencia a los interesados de acuerdo con la legislación vigente.

Dicho expediente será elevado a la Jefatura Nacional del SOIVRE, la cual, previo informe del Sindicato Nacional de Fru-

tos y Productos Horticolas, propondrá la resolución pertinente a la Dirección General de Comercio Exterior, que resolverá en última instancia.

SECCION IV

FUNCIONES ESPECIFICAS DE LAS DELEGACIONES REGIONALES DE COMERCIO DE MÁLAGA Y VALENCIA

En la Delegación Regional de Comercio de Málaga radicará, bajo la presidencia de su Delegado, la Comisión Consultiva para la Exportación de Uva de Almería, y en la de Valencia, de igual forma para las restantes variedades.

A dichas Comisiones concurrirán representantes tanto de las restantes Delegaciones de Comercio con jurisdicción sobre zonas productoras y exportadoras de uva de mesa como del SOIVRE. Formará parte de dichas Comisiones Consultivas la representación de los exportadores que designe el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Horticolas, así como aquellos Organismos y elementos técnicos relacionados con la exportación de dicha fruta que estime conveniente la Presidencia.

Las Delegaciones Regionales de Comercio de Málaga y Valencia, oída la Comisión Consultiva correspondiente, resolverán en las materias de su competencia en lo que dicha Orden se refiere a transporte y embalajes. Dichas Delegaciones centralizarán los datos específicos de la exportación de uva de mesa.

Ambas Delegaciones, oídas sus respectivas Comisiones Consultivas, propondrán a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos de reembolso neto por exportador y los tipos nuevos de embalajes que estimen convenientes. Asimismo deberá informar a la Superioridad sobre los problemas que se presenten en la aplicación de la presente Orden.

Las Delegaciones Regionales de Comercio antes citadas remitirán al final de la campaña la Memoria-resumen de la misma, con la clasificación comercial de las firmas exportadoras, según el coeficiente establecido a este respecto. El Instituto Español de Moneda Extranjera facilitará a dichas Delegaciones los datos de reembolsos reales correspondientes a cada exportador.

Las posibles consultas y propuestas de los exportadores relativas a la aplicación de la presente disposición deberán hacerse por conducto del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Horticolas a las Delegaciones Regionales de Comercio de Málaga y Valencia.

Dichas Delegaciones, previo informe de la Comisión Consultiva para la Exportación de Uva de Mesa correspondiente, elevarán a la Superioridad los oportunos informes y propuestas.

SECCION V

NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EXPORTACIÓN DE LA UVA «OHANES» O DE ALMERÍA

A) *Denominación*

Sólo podrá exportarse con la denominación de «Uva de Almería» la variedad de «Uva de mesa "Ohanes"».

B) *Embalajes*

Se autorizarán los embalajes con las dimensiones y capacidad que se indican a continuación:

A) Barril para 21 kilos neto, compuesto de 25 a 28 duelas de seis a siete milímetros de espesor y dos fondos de tres a cuatro piezas cada uno de 10 a 12 milímetros de grueso, 12 arcos y cuatro varas de fondaje.

Dimensiones:

Altura máxima exterior, 490 milímetros.
Altura entre fondos interior, 410 milímetros.
Diámetro máximo interior, 430 milímetros.
Diámetro mínimo interior, 385 milímetros.

B) Medio barril para 10,5 kilos neto, compuesto de 20 a 22 duelas de cinco a siete milímetros de grueso y dos fondos de dos a cuatro piezas cada uno, con grueso de 10 a 12 milímetros, 10 arcos y cuatro varas de fondaje.

Dimensiones:

Altura máxima exterior, 390 milímetros.
Altura entre fondos interior, 320 milímetros.
Diámetro máximo interior, 360 milímetros.
Diámetro mínimo interior, 320 milímetros.

C) Caja para 10 kilos neto, de forma rectangular, de tapa y fondos discontinuos, con las siguientes piezas y medidas:

Laterales: Dos piezas de 520 por 105 por 7 milímetros.
 Testeros: Tres piezas de 390 por 105 por 10 milímetros.
 Tapas y fondos: Diez piezas de 520 por 70 por 7 milímetros.
 Barrotillos: Cuatro piezas de 404 por 40 por 8 milímetros.

D) Caja para cinco kilos neto, de forma rectangular, tapa y fondo discontinuo, con las siguientes piezas y medidas:

Laterales: Dos piezas de 380 por 100 por 7 milímetros.
 Testeros: Dos piezas de 280 por 100 por 7 milímetros.
 Tapas y fondos: Cuatro piezas de 380 por 65 por 7 milímetros y seis piezas de 380 por 40 por 7 milímetros.
 Barrotillos: Cuatro piezas de 294 por 40 por 8 milímetros.

E) Bandeja para 10 kilos neto, de forma rectangular, con fondo discontinuo, con las siguientes piezas y medidas:

Laterales: Dos piezas de 520 por 100 por 6 milímetros.
 Testeros: Dos piezas de 365 por 100 por 8 milímetros.
 Tacos triangulares: Cuatro de 130 por 30 por 30 milímetros.
 Listones: Cuatro de 375 por 30 por 6 milímetros.
 Fondo: Cinco piezas de 520 por 66 por 3 milímetros.
 Listones de unión entre los tacos triangulares: Dos piezas de 375 por 30 por 6 milímetros.

Si lleva tapa, estará formada por las siguientes piezas:

Dos piezas de 520 por 60 por 3 milímetros.
 Una pieza de 520 por 40 por 3 milímetros.
 Dos listones de 295 por 40 por 3 milímetros.
 Un listón de 295 por 30 por 3 milímetros.

En el caso de llevar tapa, las medidas de laterales y testeros serán:

Laterales: Dos piezas de 520 por 110 por 6 milímetros.
 Testeros: Dos piezas de 365 por 110 por 8 milímetros.

F) Bandeja para cinco kilos neto, de forma rectangular con fondo discontinuo, con las siguientes piezas y medidas:

Laterales: Dos piezas de 450 por 80 por 5 milímetros.
 Testeros: Dos piezas de 270 por 80 por 8 milímetros.
 Tacos triangulares: Cuatro de 116 por 30 por 30 milímetros.
 Fondo: Cuatro piezas de 450 por 61 por 3 milímetros.
 Listones fondo: Tres piezas de 275 por 30 por 5 milímetros.
 Listones de unión entre tacos triangulares: Dos de 275 por 30 por 5 milímetros.

Si lleva tapa, estará formada por las siguientes piezas:

Dos piezas de 450 por 50 por 3 milímetros.
 Una pieza de 450 por 30 por 3 milímetros.
 Dos listones de 200 por 40 por 3 milímetros.
 Un listón de 200 por 30 por 3 milímetros.

En el caso de llevar tapa, las medidas de laterales y testeros serán:

Laterales: Dos piezas de 450 por 90 por 5 milímetros.
 Testeros: Dos piezas de 270 por 90 por 8 milímetros

G) Caja tipo sudafricana:

	Largo	Ancho	Alto
	mm.	mm.	mm.
Dimensiones interiores	434	293	140
Dimensiones exteriores	460	305	150

Con las siguientes piezas y medidas:

Laterales: Dos piezas de 460 por 120 por 6 milímetros.
 Testeros: Dos piezas de 293 por 140 por 13 milímetros.

Caso de llevar tapa, ésta la integrarán:

Cuatro piezas de 460 por 65 por 5 milímetros.
 Dos listones de 280 por 18 por 10 milímetros.
 Un fondo de tres piezas de 460 por 90 por 5 milímetros.

Su capacidad es de 17.802 decímetros cúbicos, con un contenido neto de cinco kilos.

A propuesta del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, previo informe del SOIVRE, oídas las Comisiones Consultivas correspondientes, las Delegaciones Regionales de Comercio de Málaga y Valencia podrán autorizar:

- La utilización a título de ensayo de cualquier tipo de embalaje.
- Las modificaciones que estime convenientes sobre las dimensiones establecidas en la presente Orden.

Madrid, 8 de agosto de 1963.

ULLASTRES

LISTA ANEJA DE VARIEDADES

I.—UVAS PRODUCIDAS AL AIRE LIBRE

a) Variedades de grano grueso

Aledo.
Alphonse Lavallée.
Amasya.
Amasya Siyahi.
Angela.
Baresana.
 — *Turchesca.*
 — *Uva di Bisceglie.*
 — *Lattuario Bianco.*
Bianc d'Edessa.
Cardinal.
Coarna Blanc.
 — *Noir.*
Dabouki.
 — *Málaga.*
 —
 —
Dattier de Valandoro.
Degirmendere Siyahi.
Erenedy Beyazi.
Gemre.
Gloria.
Gros Colman.
Hunusu.
Ignea.
Italia.
 — *Ideal.*
Kozak Beyazi.
Muscat Julius.
 — *Madame Mathiasz.*

Napoleon.
 —
 — *Bicane.*
Ohanes.
 — *Uva d'Almería.*
 — *Almería.*
Olivette Blanche.
Olivetta Nera.
 — *Olivella Vibonese.*
Pannonia.
Pek.
Red Empereur.
 — *Pergolone.*
 — *Inzolia Imperiale.*
 — *Mennavacca Biana.*
 — *Dattier de Beyrouth.*
 — *Afouz-Ali (Afis-Ali).*
 — *Bolgar.*
 — *Rosaki.*
 — *Reine.*
 —
Regina Negra.
 — *Mennavacca Nera.*
 — *Lattuario Nero.*
Schiava Grossa.
 — *Schiavone.*
 — *Grossvernatsch.*
 — *Frankenthal.*
Tchaout.
 — *Chauch.*
 — *Ciacuss.*
 —

Valency Noir.
Zibibbo.
 — *Moscato di Pantelleria.*
 — *Muscat d'Alexandrie.*
 —

b) Variedades de grano pequeño

Admirable de Courtiler.
Albilho.
Anna Maria.
Baltali.
Catalanesca.
Chasselas (Doré, Musqué, Rose, etc.).
 — *Fendant.*
 — *Gutedel.*
 — *Krachgutedel.*
Chelva.
 — *Cuarena.*
Ciminnita.
Damascener Weiss.
Delizia di Vaprio.
Gros Vert.
 — *St. Jeannet.*
 — *Trionfo dell'Esposizione.*
Jaoumet.
 — *St. Jacques.*
 — *Madeleine de Jacques.*
Madeleine (Angevine, Royale, etc.).
Mantuo.
 — *Villanueva.*
Moscato d'Adda.

Moscato d'Amburgo.
— Museat de Hambourg.
— Hamburski Misket.
Moscato di Terracina.
— Moscato di Mocecaress.
Orillade.
— Cimsault sel.
Panse Precoce.
Perla di Csaba.
— Perle de Czabah.

— Perle de Czabah.
Perlette.
Piccutello.
Precoce de Malingre.
Primus.
Prunesta.
Regina dei Vigneti.
— Reine des vignes.
— Muskat Königin Weingärten.
— — Szőlőskertek Kiralynej.

Servant.
— Servan.
Sideritis.
Smederevka.
Sultanines.
— Sultaniye.
Valensy Blanc.
Verdea.
— Colombana Bianca.
Yapincak.

II.—UVAS PRODUCIDAS EN INVERNADERO

Alphonse Lavallee.
— Ribier.
Black Alicante.
— Granacke.
— Granaxa.
Canon Hall.
Colman.

Colman.
Frankenthal.
— Grossvernatsch.
— —
Golden Champion.
Gracisca.
Gros Maroc.

Leopold III.
Muscot d'Aleksandre.
Muscot de Hambourg.
— Hambro.
Prof. Aberson.
Royal.

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 23 de julio de 1963 por la que se dispone el cese del Guardia segundo de la Guardia Civil don Jesus Corrionero Vera, en la Segunda Compañía Móvil de Instrutores de la Guardia Territorial de la Región Ecuatorial.

Ilmo. Sr.: Accediendo a la petición formulada por el Guardia segundo de la Guardia Civil don Jesus Corrionero Vera,

Esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I. y en uso de las facultades conferidas por las disposiciones legales vigentes, ha tenido a bien disponer su cese en la Segunda Compañía Móvil de la Guardia Territorial de la Región Ecuatorial, con efectividad del día 17 de agosto próximo, día siguiente al en que cumple la licencia reglamentaria que le fue concedida.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 23 de julio de 1963

CARRERO

Ilmo. Sr. Director general de Plazas y Provincias Africanas.

ORDEN de 26 de julio de 1963 por la que se dispone el cese del Comandante de la Guardia Civil don Jose Alonso del Barrio en los Servicios de Información y Seguridad de la Provincia de Sahara.

Ilmo. Sr.: Por haber ascendido al empleo de Comandante de la Guardia Civil don Jose Alonso del Barrio y reintegrarse al Cuerpo de procedencia.

Esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I. y en uso de las facultades conferidas por las disposiciones legales vigentes, ha tenido a bien disponer el cese del mismo en los Servicios de Información y Seguridad de la Provincia de Sahara.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid 26 de julio de 1963.

CARRERO

Ilmo. Sr. Director general de Plazas y Provincias Africanas.

ORDEN de 26 de julio de 1963 por la que se nombra por concurso a don Juan Antonio Gomez Milla Contador del Estado de la Delegación de Hacienda de la Provincia de Sahara.

Ilmo. Sr.: Como resultado del concurso publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 16 de mayo próximo pasado, para proveer tres plazas de funcionario del Cuerpo de Contadores del Estado, vacante en la Delegación del Servicio de Hacienda de la Provincia de Sahara.

Esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I. ha tenido a bien designar para cubrir una de dichas vacantes al único solicitante, Contador Mayor, Jefe de Negociado de segunda clase del Cuerpo de Contadores del Estado, don Juan Antonio Gomez Milla, que percibirá su sueldo y demás remuneraciones reglamentarias con cargo al presupuesto de dicha Provincia.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 26 de julio de 1963.

CARRERO

Ilmo. Sr. Director general de Plazas y Provincias Africanas.

ORDEN de 26 de julio de 1963 por la que se nombra, por concurso, al Teniente de Navío del Cuerpo General de la Armada don Gonzalo Rodriguez Martin-Granizo para los Servicios Marítimos de la Región Ecuatorial.

Ilmo. Sr.: Como resultado del concurso anunciado en el «Boletín Oficial del Estado» de 16 de mayo próximo pasado, para proveer una plaza de Teniente de Navío del Cuerpo General de la Armada, vacante en los Servicios Marítimos de la Región Ecuatorial.

Esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I. ha tenido a bien designar para cubrir la misma al Teniente de Navío don Gonzalo Rodriguez Martin-Granizo, que percibirá su sueldo y demás remuneraciones reglamentarias, con imputación al presupuesto de aquella Región.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 26 de julio de 1963.

CARRERO

Ilmo. Sr. Director general de Plazas y Provincias Africanas.