

Formato en bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
1 kilogramos	850	460
0,5 kilogramos	425	230
0,4 kilogramos	305	170
12 onzas	305	170
Pic-nick	210	115
0,25 kilogramos	195	110

CUADRO NUMERO 10

Características de calidad para las elaboraciones de pera con líquido de gobierno

Factores	Extra	«I» o Selecta	«II» o Standard
Color	Blanco o blanco crema.	Blanco o blanco amarillo.	Pudiendo presentar pardeamiento o enrojecimiento moderado.
Proporción de piezas enteras	100 %	100 %	100 %
Uniformidad de piezas	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Textura	5 %	10 %	10 %
Tolerancia máxima de derechos de pelado o fruto	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color, pelado y fruto	5 %	10 %	15 %

CUADRO NUMERO 11

Pesos mínimos exigidos a los envasados de pera con líquido de gobierno

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso neto escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	2.800
3 kilogramos	2.750	1.700
1,5 kilogramos	1.450	810
1 kilogramos	850	460
0,5 kilogramos	425	230
0,4 kilogramos	305	170
12 onzas	305	170
Pic-nick	210	115
0,25 kilogramos	195	110

CUADRO NUMERO 12

Pesos mínimos exigidos en las declaraciones de etiquetas a las ensaladas de frutas

Formato en botes	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilogramos	4.600	2.900
3 kilogramos	2.700	1.700
1,5 kilogramos	1.450	810
1 kilogramo	850	475
0,5 kilogramos	425	235
0,4 kilogramos	305	170
12 onzas	305	170
Pic-nick	210	115
0,25 kilogramos	195	110

CUADRO NUMERO 13

Características de calidad exigidas a las elaboraciones de mandarina en almíbar

Defectos	Categoría «Extra» o «Fancy»	Categoría «II» o «Standard»	Observaciones
Almíbar:			
Vesículas suspensión	10 vesículas	De 10 a 15 vesículas.	Por bote 11 onzas.
Transparencia	Más de 50 mm.	Más de 30 mm.	Definido en 5,6
Gajos:			
Integridad	3 % 10 % 3 % 2 %	10 % 20 % 10 % 10 %	» en 5,2 a) » en 5,2 b) » en 5,2 c) » en 5,2 d)
Tolerancia máxima conjunta por defectos de integridad	10 %	25 %	
Gajos delgados.	Menos del 40 %	Más del 40 %	» en 5,3
Piel	En conjunto la superficie de 1/6 de gajo: Ninguna	En conjunto la superficie de un semigajo. Hasta dos semillas.	
Semillas			
Marchitez	Hasta dos gajos.	Hasta cinco gajos.	» en 5,4
Restos filamentos blancos	No más de un gajo.	Hasta cuatro gajos.	» en 5,5

CUADRO NUMERO 14

Pesos mínimos exigidos a los envasados de mandarina en almíbar

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
3 kilogramos	2.700	1.800
1 kilogramo	870	500
11 onzas	312	190

ORDEN de 23 de junio de 1966 por la que se aprueban las normas para la exportación de peras frescas.

Ilustrísimos señores:

La tendencia ascendente de nuestra exportación de peras frescas como consecuencia del desarrollo de las plantaciones españolas de esta fruta, de acuerdo con las exigencias de los mercados extranjeros, y que en las últimas campañas ha llegado a constituir un renglón significativo de nuestra exportación de fruta, hace necesario redactar una norma específica que apoye y regule el desarrollo de esta exportación.

Las presentes normas recogen no sólo las regulaciones suscritas—en cuanto a calidad se refiere—por España ante los Organismos internacionales competentes, sino que también se establecen reglamentaciones comerciales adecuadas para procurar alcanzar la finalidad antes expuesta.

En su virtud, he tenido a bien disponer las siguientes

NORMAS PARA LA EXPORTACION DE PERAS FRESCAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas regulan el comercio exterior de las peras de mesa, que son frutas frescas, de las variedades que provienen del *Pyrus Communis L.*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

Estas normas tienen por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de peras de mesa en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

i) Las frutas deben ser:

- enteras,
- sanas (a reserva de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),
- limpias, sin residuos de productos que se empleen en su tratamiento,
- carentes de humedad externa anormal,
- desprovistas de olor y/o sabor extraños.

ii) Las frutas deben haber sido cuidadosamente recolectadas a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El estado de madurez debe ser tal, que permita a los frutos soportar el transporte y manipulación, ser almacenadas en buenas condiciones hasta el momento de su consumo y responder a las exigencias comerciales del punto de destino.

C) Clasificación.

i) Categoría «EXTRA».

Los frutos incluidos en esta categoría deben ser de calidad superior. Presentarán la forma, desarrollo y coloración típica de su variedad y estarán provistas del pedúnculo intacto. Asimismo deben carecer de todo defecto.

ii) Categoría «I».

Las frutas incluidas en esta categoría deben ser de buena calidad. Presentarán las características típicas de la variedad. Sin embargo, puede admitirse:

- una ligera deformación,
- un ligero defecto de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración,
- El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

La pulpa debe estar indemne de todo deterioro. Sin embargo, los defectos de epidermis no susceptibles de afectar al aspecto general y a la conservación son admitidos para cada fruta en los límites siguientes:

Los defectos de forma alargada están limitados a dos centímetros de longitud.

Para los otros defectos la superficie total no debe exceder de un centímetro cuadrado, a excepción de las manchas (1), que no deben presentar una superficie superior a 1/4 de centímetro cuadrado.

Las peras no deben ser de aspecto granuloso.

iii) Categoría «II».

Esta categoría comprende las frutas de calidad comercial, que no pueden ser incluidas en las superiores, pero que reúnen las características mínimas antes definidas.

Se admiten defectos de forma, de desarrollo y de coloración a condición de que las frutas conserven sus características. El pedúnculo puede faltar siempre que no haya deterioro en la epidermis.

La pulpa no debe presentar defectos esenciales; no obstante, se admiten defectos de epidermis para cada fruta dentro de los siguientes límites:

- defectos de forma alargada; máximo, cuatro centímetros de longitud.

Para los demás defectos, la superficie total estará limitada a 2,5 centímetros cuadrados, con excepción de las manchas (1), que no deben presentar una superficie superior a un centímetro cuadrado.

III.—CALIBRADO

El calibrado se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

La diferencia de diámetro entre las frutas de un mismo envase no debe ser superior a cinco milímetros.

1. Para las frutas de categoría «EXTRA».
2. Para las categorías «I» y «II» presentadas en tongadas ordenadas.

(1) Se refiere a manchas que puedan producir alteraciones en la fruta.

La diferencia de diámetro puede llegar hasta 10 milímetros en las frutas de categoría «I» presentadas a granel en el envase.

No se establece ninguna limitación en las frutas de la categoría «II» presentadas a granel en el envase.

El calibrado es obligatorio para las frutas de la categoría «EXTRA». Además, se exige un calibre mínimo para todas las categorías, según el cuadro siguiente:

	«Extra» mm.	«I» mm.	«II» mm.
Variedades de frutos grandes	60	55	50
Otras variedades	55	50	45

Se faculta a la Dirección General de Comercio Exterior para autorizar la exportación de calibres inferiores de variedades de peras de verano que se exporten antes del 1 de julio.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de tamaño en cada envase para productos no conformes.

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «EXTRA».

El 5 por 100 en el número o en el peso en las frutas que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes a las de la categoría inmediatamente inferior (categoría «I») o excepcionalmente a las de las frutas admitidas de las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría «I».

El 10 por 100 en el número o en el peso de las frutas que no respondan a las características de la categoría, con exclusión de las frutas visiblemente afectadas de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o grietas sin cicatrizar.

En ningún caso, y para todas las categorías, las tolerancias antes previstas podrán rebasar el 2 por 100 de frutas agusanadas o taradas.

B) Tolerancias de tamaño.

En todas las categorías, el 10 por 100 en el número o en el peso de los frutos contenidos en el envase que respondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior, al que es indicado en el mismo.

C) Acumulación de tolerancias.

En cualquier caso las tolerancias de calidad y de calibre no podrán exceder en conjunto del

- 10 por 100 en la categoría «EXTRA».
- 15 por 100 en las categorías «I» y «II».

Todos los porcentajes indicados son aplicables a la muestra examinada durante las operaciones de control.

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Envases.

Se autorizan los siguientes envases de madera, según las medidas externas que se indican a continuación:

Caja tapada de 50 cm × 30 cm. y altura variable de 12,14 y 16 cm.

Bandeja de 50 cm. × 30 cm. y altura de 12 cm. y cuatro prismas de 16 cm.

Bandeja de 45 cm. × 34 cm. y altura de 12 cm. y cuatro prismas de 16 cm.

Se autoriza durante el plazo de dos años el uso de la caja tapada y bandeja con dimensiones de base de 51 cm. × 31 cm. y las mismas alturas que se señalan anteriormente.

Se faculta al Presidente de la Comisión Consultiva para autorizar a título de ensayo cualquier otro tipo de envase, previo informe del SOIVRE.

B) Presentación.

La fruta deberá presentarse dentro del envase, ordenada en tongadas, para la clasificada en categoría «Extra».

Las de categorías «I» y «II» podrán presentarse ordenadas en tongadas o a granel dentro del envase.

La confección a granel deberá ser previamente autorizada por el SOIVRE, quien tendrá en cuenta, para conceder tal autorización, la época de envasado y las variedades que por la resistencia de su piel y la consistencia de la pulpa, admitan esta presentación sin sufrir daños en el transporte.

VI.—HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener solamente frutas de la misma variedad, categoría comercial y grado de madurez.

Por lo que respecta a la categoría «Extra», la homogeneidad se refiere también al tamaño y color.

VII.—ACONDICIONAMIENTO

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección adecuada del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos e inofensivos. En el caso de que los mismos lleven rótulos impresos, éstos deberán ir en la parte externa, de forma que no estén en contacto con el fruto. Las frutas deberán estar en su acondicionamiento libres de materias extrañas, como hojas o ramitas.

VIII.—MARCADO

Cada caja debe llevar en la parte exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) Identificación:

Nombre de la firma exportadora.
Número del Registro de Exportadores.

B) Naturaleza del producto:

«Peras» en los embalajes cerrados.
Nombre de la variedad.

C) Origen del producto:

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales:

Categoría comercial.
Calibre o número de frutos (excepto para los productos a granel envasados).

(En los embalajes de más de 15 kilogramos las etiquetas utilizadas para la marca deben presentar una superficie mínima de 40 centímetros cuadrados.)

Las indicaciones anteriores deberán figurar en el testero que lleve adherida la marca del exportador.

IX.—INICIACIÓN DE LAS EXPORTACIONES

La campaña de exportación dará comienzo cuando la fruta, a juicio del SOIVRE, reúna las condiciones de madurez que establecen estas normas.

X.—TRANSPORTE

El exportador podrá elegir libremente el medio de transporte que estime conveniente, siempre que se ajuste a las exigencias técnicas que se establecen a continuación.

Corresponde al SOIVRE la inspección de los medios de transporte, pudiendo rechazar aquellas unidades que no reúnan las condiciones adecuadas.

A) *Transporte marítimo*.—Sólo se autorizará la carga en barcos que dispongan de espacios en bodega frigorífico o climatizados. Estos buques deberán estar dotados de higrómetros y termógrafos registradores.

La temperatura máxima durante el transporte será de 4 grados centígrados, no debiendo descender por debajo de 0 grados. La humedad relativa se fijará entre el 85 y el 90 por 100.

No se permitirá la estiba inmediata a otras mercancías que por su naturaleza pudiera perjudicar a las peras.

No se autorizará el despacho de los barcos sin que el certificado de carga y estiba, expedido por el SOIVRE, haya sido visado por la Comandancia de Marina.

B) *Transporte ferroviario*.—Los vagones deberán estar limpios e inodoros y en condiciones de servicio que aseguren la buena conservación de la fruta durante el transporte.

La altura máxima de carga será de diez planos, debiendo, en todo caso, dejarse una cámara de aireación suficiente entre la carga y el techo del vagón.

Los vagones desprovistos de medios de ventilación y aireación que garanticen el oreo perfecto de la fruta no serán autorizados.

No obstante lo anteriormente expuesto, para los primeros envíos de la campaña y a título de ensayo debidamente justificado y controlado por el SOIVRE, se autorizará la carga en vagones herméticamente cerrados sin limitación de alturas.

La carga en vagones frigoríficos se realizará una vez que el vagón esté previamente enfriado y haya alcanzado una temperatura máxima de 10 grados centígrados.

A fin de asegurar la refrigeración adecuada para la buena entrega de la fruta, los vagones frigoríficos deberán llevar la correspondiente dotación de hielo o mezcla frigorífica, rellenándose los depósitos cuantas veces sea preciso a lo largo del recorrido.

La fruta transportada en vagones frigoríficos será inspeccionada en origen.

C) *Transporte por carretera*.—La carga en camiones deberá hacerse de modo que las cajas queden perfectamente inmobilizadas mediante cuñas y listones.

Cuando la inspección se realice en origen y en frontera, si el medio de transporte va despachado hasta destino, sólo se autorizará la carga en camiones cerrados que dispongan de medios adecuados de ventilación.

XI.—INSPECCIÓN

Corresponde al SOIVRE las exigencias de cuanto señala esta Orden, viniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección colocando la mercancía debidamente clasificada, por lotes, haciendo las declaraciones precisas en la solicitud de inspección correspondiente.

A) Inspección en origen.

Se realizará en las estaciones que sean autorizadas dentro de las disponibilidades del SOIVRE.

La fruta inspeccionada en origen no será objeto de nueva revisión en frontera salvo cuando llegue a ésta después de cuarenta y ocho horas de haber sido autorizada, o cuando por circunstancias anómalas en el transporte se juzgue necesario.

A estos efectos los servicios de origen expedirán un certificado, para conocimiento de los de frontera, en el que se hará constar la fecha y hora en que se ha realizado la inspección.

B) Inspección en puertos y fronteras.

Se realizará la inspección en los puertos y fronteras donde estén instalados servicios del SOIVRE.

El plazo de validez de la inspección será de veinticuatro horas, a partir del momento en que sea realizada.

C) Inspección en almacenes.

Podrá realizarse inspección en los almacenes por el personal del SOIVRE con el fin de comprobar si la confección para la exportación se realiza debidamente y orientar e instruir a los exportadores sobre las técnicas de preparación y acondicionamiento más convenientes.

La inspección en almacén no eximirá de la preceptiva en origen, puertos o fronteras.

D) El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de la mercancía para la exportación. Si a juicio del SOIVRE existiese 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.

XII.—FUNCIONES ESPECÍFICAS

En la Delegación Regional de Comercio de Barcelona radicará, bajo la presidencia de su Delegado, la Comisión Consultiva para la Exportación de Peras.

A dicha Comisión concurrirán representantes tanto de las restantes Delegaciones de Comercio con jurisdicción sobre zonas de producción y exportadores de peras como del SOIVRE. Formará parte de dicha Comisión Consultiva la representación de los exportadores que designe el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, así como de aquellos otros Organismos o elementos técnicos relacionados con la exportación de dicha fruta que estime conveniente la Presidencia.

La Delegación Regional de Comercio de Barcelona, oída la Comisión Consultiva correspondiente, resolverá en las materias de su competencia en lo que a esta Orden se refiere.

Dicha Delegación, oída la Comisión Consultiva, propondrá a la Dirección General de Comercio Exterior los valores teóricos

de reembolso neto por exportador Asimismo, deberá informar a la superioridad sobre los problemas que se presenten en la aplicación de la presente Orden

La Delegación Regional de Comercio antes citada remitirá 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 IEME facilitará a dicha Delegación los datos de reembolso reales correspondientes a cada exportador por campaña.

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 Hortícolas a la Delegación Regional de Comercio de Barcelona.

XIII.—DISPOSICIÓN FINAL

Por la presente Orden queda derogada la de 2 de julio de 1963 («Boletín Oficial del Estado» de 21 de julio de 1963), en lo que respecta a la normalización de peras

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años
Madrid, 23 de junio de 1966

GARCIA-MONCO

Ilmos. Sres. Directores generales de Comercio Exterior y de Expansión Comercial y Delegados regionales de Comercio.

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DEL EJERCITO

DECRETO 1458/1966, de 30 de junio, por el que se dispone que el General de Brigada de Artillería don Pedro Pérez Olleros pase a la situación de reserva.

Por aplicación de lo dispuesto en el artículo cuarto de la Ley de cinco de abril de mil novecientos cincuenta y dos, Vengo en disponer que el General de Brigada de Artillería don Pedro Pérez Olleros pase a la situación de reserva por haber cumplido la edad reglamentaria el día veintinueve del corriente mes y año, cesando en su actual destino.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Barcelona a treinta de junio de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro del Ejército,
CAMILO MENENDEZ TOLOSA

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

ORDEN de 7 de junio de 1966 por la que se resuelve el concurso-oposición restringido para cubrir 13 plazas de Médicos Directores de Centros dispensariales del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades de Tórax.

Vista la propuesta formulada por el Tribunal calificador del concurso-oposición restringido convocado por Orden de 21 de junio de 1965 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de julio siguiente) para cubrir 13 plazas de Médicos Directores de Centros dispensariales del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax, y el informe favorable del Consejo Nacional de Sanidad, he tenido a bien resolver lo siguiente:

1.º Nombrar, a propuesta del referido Tribunal calificador, Médicos Directores de Centros dispensariales, de acuerdo con lo determinado en el artículo séptimo del Reglamento provisional de personal del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax de 26 de diciembre de 1964, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 1 de febrero de 1965, por orden de puntuación obtenida, a los señores siguientes:

Número	Nombre y apellidos
1	D. Eduardo González Menéndez.
2	D. Juan Camps Burón.
3	D. José Gil Navarro.
4	D. Ricardo Flores Marco.
5	D. Carlos Zurita González.
6	D. Fernando Bachiller Cabezón.
7	D. Francisco Pérez Pérez.
8	D. Melquiades Cabal González.

Número	Nombre y apellidos
9	D. Arturo Mas Ramos
10	D. José Leal Leal.
11	D. Antonio Iglesias Gómez
12	D. José Moreno Cenicerós
13	D. Antonio Pons Cardiel.

2.º Por el Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax se convocará el correspondiente concurso, de acuerdo con lo determinado en el mencionado artículo séptimo del Reglamento para el destino, en su caso, de los citados Facultativos.

Lo que digo a V. S. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. S. muchos años.
Madrid, 7 de junio de 1966.

ALONSO VEGA

Sr. Secretario general del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 7 de junio de 1966 por la que se nombra, en virtud de oposición, Catedrática de la Universidad de Barcelona a doña Patricia Shaw Fairman.

Ilmo. Sr.: En virtud de oposición, Este Ministerio ha resuelto nombrar a doña Patricia Shaw Fairman Catedrática numerario de «Lengua inglesa» de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Barcelona, con los emolumentos que según liquidación reglamentaria le correspondan, de acuerdo con la Ley 31/1965, de 4 de mayo, sobre retribuciones de los funcionarios de la Administración Civil del Estado y demás disposiciones complementarias.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 7 de junio de 1966.

LORA TAMAYO

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

RESOLUCION de la Dirección General de Enseñanza Primaria por la que se nombran Maestros para Escuelas del Patronato del Valle de Arán (Lérida) como resultado del concurso convocado por Resolución de 28 de febrero de 1966.

Vista la propuesta que eleva la Inspección Especial de Enseñanza Primaria de las Escuelas del Patronato del Valle de Arán (Lérida), de nombramiento de Maestros, de conformidad