

19246

RESOLUCION de 3 de agosto de 1981, de la Dirección General de Exportación, por la que se dictan las disposiciones complementarias a la norma de calidad para la exportación de tomate fresco.

De conformidad con lo dispuesto en el capítulo V, normas complementarias, de la Orden ministerial de 9 de julio de 1980 («Boletín Oficial del Estado» del 17), sobre la norma de calidad para el comercio exterior de tomate fresco, y necesitando acomodar, en todo momento, las condiciones requeridas a la exportación de este fruto, a las exigencias de nuestros mercados,

Esta Dirección General de Exportación, oída la Comisión Consultiva correspondiente, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

1. Disposiciones relativas a la calidad

Características mínimas. Grado de madurez comercial.—Los tomates destinados a la exportación se clasificarán según su madurez comercial en cuatro grados, cuyas denominaciones, características y símbolos distintivos serán los siguientes:

a) Verde: El fruto habrá alcanzado su desarrollo y presentará una estrella blanquecina o amarillenta en el punto pistilar y una tonalidad amarillenta, por lo menos, en un 10 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será «VV».

b) En viraje: El fruto habrá completado su desarrollo y presentará exteriormente una tonalidad entre amarilla y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será «V».

c) Anaranjado o pintón: El fruto presentará una tonalidad uniforme que puede variar entre los colores rosa y rojo anaranjado que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será «X».

d) Rojo o maduro: El fruto presentará una tonalidad uniforme que puede variar entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso, la pulpa debe ser firme y consistente. Su símbolo será «M».

Teniendo en cuenta la época del año, los medios de transporte y la demanda de los mercados, el SOIVRE señalará el grado de madurez que debe exigirse al tomate.

Esta Dirección General de Exportación admitirá la exportación de frutos verdes «VV» para aquellos mercados que así lo soliciten a través de la Asociación correspondiente y previo informe del SOIVRE.

2. Disposiciones relativas al calibrado

El calibrado será obligatorio para todas las categorías comerciales, debiendo utilizarse las siguientes denominaciones además de la indicación del diámetro mínimo y máximo correspondiente:

a) Para los tomates «redondo liso» y «asurcado»:

Diámetros en milímetros	Denominación
De 35 incluido a 40 excluido	«P»
De 40 incluido a 47 excluido	«M M M»
De 47 incluido a 57 excluido	«M M»
De 57 incluido a 67 excluido	«M»
De 67 incluido a 77 excluido	«G»
De 77 incluido a 87 excluido	«G G»

b) Para los tomates «semiasurcados»:

Con el fin de dar cumplimiento a la recomendación del régimen OCDE para la aplicación de las normas internacionales de frutas y hortalizas, sobre las experiencias a realizar en los envíos de este tipo de tomate, siempre que vaya marcado como semiasurcado, se establece la siguiente escala:

Diámetros en milímetros	Denominación
De 35 incluido a 40 excluido	«P»
De 40 incluido a 47 excluido	«M M M»
De 47 incluido a 57 excluido	«M M»
De 57 incluido a 67 excluido	«M»
De 67 incluido a 82 excluido	«G»
De 82 incluido a 102 excluido	«G G»
De más de 102	«G G G»

3. Disposiciones relativas a la presentación

Envases.—Las exportaciones de tomate fresco deberán realizarse en los siguientes envases:

a) Tomate «redondo liso» de invierno.

- Caja para seis kilos netos, dimensiones de base 400 por 300 milímetros.
- Caja para seis kilos netos, dimensiones de base 450 por 300 milímetros.
- Caja para tres kilos netos, de dimensiones de base 300 por 200 milímetros.

— Cesto de madera para seis kilos netos, de base rectangular y caras trapezoidales con las siguientes dimensiones: Base mayor o tapa, 440 por 250 milímetros; base menor o fondo, 390 por 220 milímetros, altura, 150 milímetros.

— Envases de plástico recuperables de 18 kilos netos, conteniendo unidades de preempaquetado, de dimensiones 500 por 400 por 315 milímetros y de 670 por 440 por 200 milímetros para 21 kilos netos.

b) Tomate «asurcado» de invierno:

— Bandeja para seis kilos netos, de dimensiones de base de 400 a 300 milímetros.

— Bandeja para seis kilos netos, presentados en una sola capa, de dimensiones de base 500 por 400 milímetros.

c) Tomate de verano:

— Bandeja para 10 kilos netos, de dimensiones de base de 500 por 400 milímetros.

— Bandeja para 10 kilos netos, de dimensiones de base de 600 por 400 milímetros.

En todas las dimensiones fijadas para las bases de los distintos tipos de envase puede admitirse una tolerancia de un centímetro de menos.

Los envases autorizados serán de cualquier material que no perjudique al contenido y que sea suficientemente resistente para una estiba adecuada.

La Subdirección General de Inspección y Normalización de las Exportaciones podrá autorizar en vías de ensayo envases distintos a los previstos en esta Resolución, previo informe del SOIVRE, debiendo el interesado realizar la petición a través de la Asociación Nacional correspondiente.

4. Disposiciones relativas al marcado

Para los envíos de exportación, cada bulto deberá llevar sobre una etiqueta fijada, al exterior, sobre la cara lateral opuesta a la que lleva la marca, las siguientes indicaciones:

a) Identificación:

— Nombre y dirección del exportador o su número de Registro.

b) Naturaleza del producto:

— «Tomate» y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad (facultativo).

— Para los tomates «cereza» la mención de esta denominación es obligatoria.

c) Origen del producto:

— País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local, con letras de altura no inferior a los 13 milímetros.

d) Características comerciales:

- Categoría.
- Grado de madurez, de acuerdo con su símbolo distintivo.
- Calibre expresado en milímetros y, además, símbolo distintivo.

A efectos de una mejor identificación de las categorías, el recuadro destinado en las etiquetas a la indicación de las mismas deberá ser del siguiente color:

- Rojo para la categoría «extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».

5. Inspección

De acuerdo con el apartado B del capítulo II de la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979, por la que se dictan normas de inspección para los productos intervenidos por el SOIVRE.

El tomate de las islas Canarias que se envía al extranjero, en tránsito por la Península, se inspeccionará y documentará en los puntos de salida de las islas. A su llegada a la Península, la partida será identificada y transbordada al vehículo en que haya de continuar el transporte, el cual será, si es posible, debidamente precintado por el SOIVRE.

Estos envíos sufrirán inspección en frontera o punto de transbordo y con validez sobre la del origen, cuando concurren las siguientes circunstancias:

- a) Quebranto de precinto.
- b) Cuando la duración del viaje desde el último puerto canario hasta la frontera sea superior a ciento veinte horas.
- c) Circunstancias excepcionales, tales como la sospecha de daño en la normal conservación de la fruta.

El plazo máximo de duración del viaje de origen a frontera para el tomate producido en la Península no será superior a cuarenta y ocho horas.

En puertos canarios la validez de la inspección será de cuarenta y ocho horas, debiendo procederse a una nueva inspección caso de superarse el plazo indicado.

Madrid, 3 de agosto de 1981.—El Director general, Juan María Arenas Uribe.