

Los defectos de forma alargada no deben extenderse sobre una longitud de más de un tercio de la del diámetro máximo del fruto. En particular, se tolerarán grietas cicatrizadas para las variedades «Reinas-Claudias».

El pedúnculo puede estar dañado o faltar, a condición de que no dé lugar a alteraciones.

4.3 Categoría II.

Esta categoría comprende las ciruelas de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3.

Se admiten defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que los frutos conserven sus características. Se permitirán defectos de epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto exterior o a la conservación y que no excedan de un cuarto de la superficie total.

5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

Se establecen los siguientes calibres mínimos según grupos y categorías en milímetros:

Grupos	Categorías		
	Extra	I	II
Gruesas:			
Formosa (Prat), Golden Japan (Shiro), Santa Rosa, Burbank, Reina Claudia de Oullins (Francosa), etc.	40	35	30
Medianas:			
Reina Claudia verde (Dorada), Reina Claudia de Bavay (Tolosa), Stanley, etc.	35	30	25
Pequeñas:			
Matheley, De Ente (Agen), Reina Claudia verde de fruto pequeño, etc.	30	25	20

Las categorías extra y I se calibrarán de 3 en 3 milímetros, con escala discrecional a elección del envasador.

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los frutos que no cumplen con las exigencias de su categoría.

6.1 Tolerancias de calidad.

Categoría extra: 5 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de esta categoría, pero que estén conformes con las de la categoría I.

Categoría I: 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de esta categoría, pero que estén conformes con las de la categoría II.

Categoría II: 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de esta categoría, pero que sean aptos para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, el 10 por 100 en número o en masa de frutos del calibre inmediatamente superior o inferior al mencionado en el envase.

7. ENVASADO

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá más que ciruelas del mismo origen, variedad, calidad y calibre, en su caso. Para la categoría extra la coloración será uniforme. La parte visible del contenido del envase será representativa del conjunto.

7.2 Presentación.

Las ciruelas pueden presentarse de las siguientes maneras: En pequeños envases para la venta directa al consumidor. Dispuestas en una o varias capas separadas o no entre sí. Sin ordenar dentro del envase, salvo para la categoría extra.

7.3 Acondicionamiento.

Las ciruelas deben acondicionarse de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase y especialmente los papeles serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los productos alteraciones externas o internas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa, de forma tal que no se encuentren en contacto con los productos. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

7.4 Tipos de envases.

El contenido máximo de los envases será de 10 kilogramos netos.

Se recomienda la utilización de envases de 5 y 10 kilogramos netos, así como de 1 kilogramo de contenido neto para los pequeños envases de venta directa al consumidor.

Para la categoría extra los envases serán nuevos.

Se prohíbe la reutilización de envases no retornables o de fondo perdido en todas las categorías.

8. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.

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

Nombre de la variedad por las categorías extra y I.

8.1.2 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y en todo caso su domicilio.

8.1.3 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. Para los productos importados se indicará el país de origen.

8.1.4 Características comerciales.

Categoría, según el apartado 4 de la norma.

Calibre, en su caso.

8.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número de envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

País de origen para los productos importados.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

4139

ORDEN de 10 de febrero de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para chirimoyas destinadas al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para las chirimoyas destinadas al mercado interior, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para chirimoyas destinadas al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—Para su venta al público los detallistas podrán disponer las chirimoyas en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de la categoría comercial y calibre correspondiente a la mercancía exhibida.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y siempre se conservará una separación clara entre lotes de chirimoyas de distinta categoría comercial, grado de madurez, coloración y calibre.

En el caso de que las chirimoyas se presenten al público pre-
envasadas, tendrán que cumplirse las siguientes condiciones de
etiquetado:

- El nombre o razón social o denominación del envasador o importador y su domicilio.
- Categoría comercial de forma bien visible.
- Calibre.
- Contenido neto: Se expresará en gramos o kilogramos.
- El empleo de los colores que se establecen para las categorías comerciales en el apartado 8.1.4 de la norma será potestativo. En ningún caso se admitirá el uso de impresiones o grabados o colores en la etiqueta que puedan inducir a error sobre la categoría comercial señalada.

Tercero.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.—Se faculta al FORPPA para dictar, en el ámbito de sus competencia, las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Quinto.—La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 10 de febrero de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para chirimoyas destinadas al mercado interior

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las chirimoyas, frutós procedentes de las variedades (cultivares) de *Annona Chirimola*, Mill, destinadas al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

2. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las chirimoyas después de su acondicionamiento y manipulación para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías las chirimoyas deben estar:

- Enteras.
- Sanas. Se excluyen los productos atacados de podredumbre o con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de daños causados por heladas o deficiente conservación frigorífica.
- Exentas de lesiones producidas por el sol.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.
- Exentas de heridas no cicatrizadas.
- Exentas de ataques de plagas y especialmente de «*Ceratitis capitata*».
- Desprovistas del pedúnculo y conservando el pezón.

Las chirimoyas presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

Para asegurar un adecuado nivel de madurez comercial se exigirá que en el momento de la recolección la epidermis haya iniciado el viraje del tono verde al verde pálido y la pérdida de concavidad de los carpelos, así como que las aristas de las soldaduras carpelares estén poco pronunciadas.

4. CLASIFICACION

Las chirimoyas se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 **Categoría «Extra».**—Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad.

Los frutos deberán estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perju-

diquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

Quedan excluidos de esta categoría los frutos asimétricos (Zocatos).

4.2 **Categoría «I».**—Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad.

No obstante, se admiten ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración y ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la conservación.

En esta categoría se podrán incluir los frutos asimétricos (Zocatos) que cumplan con las especificaciones de la misma.

4.3 **Categoría «II».**—Los frutos clasificados en esta categoría serán de calidad corriente, pudiendo presentar:

Defectos de forma, desarrollo y coloración.

Alteraciones de la epidermis por rozamiento que no sobrepasen en su totalidad el 5 por 100 de la superficie de cada fruto.

Punteado de la epidermis que no sobrepase el 5 por 100 de la superficie de cada fruto.

4.4 **Categoría «III».**—Esta categoría comprende los frutos que no han podido clasificarse en las categorías superiores, pero responden a las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3 de esta norma.

Pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que conserven sus características varietales.

Se permitirán defectos de la epidermis por rozamiento y punteado a condición de que en conjunto no excedan del 10 por 100 de la superficie y no afecten a la pulpa.

5. CALIBRADO

El calibrado se determinará por la masa unitaria de los frutos según la siguiente escala:

Código	Intervalo de masa en gramos
Código 0	851 y más
Código 1	701 a 850
Código 2	551 a 700
Código 3	401 a 550
Código 4	301 a 400
Código 5	228 a 300
Código 6	178 a 225
Código 7	128 a 175
Código 8	96 a 125
Código 9	71 a 95
Código 10	50 a 70

El calibrado será obligatorio para todas las categorías.

Para la categoría «Extra» se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2 y 3.

Para la categoría «I» se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

Para la categoría «II» se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8.

En las categorías «Extra» y «I» cada envase contendrá solamente frutos comprendidos en un solo número del código.

En la categoría «II» se permite la agrupación de dos números consecutivos del código.

En la categoría «III» se permite la agrupación de tres números consecutivos del código.

6. TOLERANCIA DE CALIDAD Y CALIBRE

Para los productos que no respondan a las características de categoría y calibre indicados se admitirán en cada envase las siguientes tolerancias:

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 **Categoría «Extra».**—Cinco por 100 en número o en masa de frutos que no correspondan con las características de la categoría, pero que estén de acuerdo con las exigencias de la categoría «I».

6.1.2 **Categoría «I».**—Diez por 100 en número o en masa de frutos que no se correspondan con las características de la categoría, pero que estén de acuerdo con las exigencias de la categoría «II».

6.1.3 **Categoría «II».**—Diez por 100 en número o en masa de frutos que no se correspondan con las características de la categoría, pero que estén de acuerdo con las exigencias de la categoría «III».

6.1.4 **Categoría «III».**—Diez por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características mínimas, pero que sean aptos para el consumo.

6.2 **Tolerancias de calibre.**—Para todas las categorías se admiten un 10 por 100 en número de masa de frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

7. ENVASADO

7.1 **Homogeneidad.**—El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto de frutos del mismo origen, variedad, calidad, número o números del código, en su caso, y sensiblemente del mismo grado de coloración y madurez.

7.2 Acondicionamiento.—Las chirimoyas se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior de los envases serán nuevos, limpios y que no puedan causar heridas externas o internas a los frutos. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión se realice con tintas o colas no tóxicas.

Los envases estarán exentos de cuerpos extraños. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

7.3 Tipos de envase.—Las chirimoyas deberán presentarse en los siguientes tipos de envases

Las categorías «Extra» y «I» se envasarán obligatoriamente en cajas de 32 cm por 50 cm o de 30 cm por 40 cm de base y acondicionadas en una sola capa.

Las categorías «II» y «III» se envasarán en cajas que no sobrepasen de 15 kilogramos.

8. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.—Cada envase llevará obligatoriamente al exterior las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.—«Chirimoyas», si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad (facultativo).

8.1.2 Identificación de la Empresa.—Se indicará el nombre o razón social o denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

8.1.3 Origen del producto.—Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. En caso de productos importados se indicará el país de origen.

8.1.4 Características comerciales.—Categoría comercial (según el apartado 4 de la norma).

Calibre expresado por el código correspondiente o por la masa mínima y máxima, en su caso, definidos en el apartado 5 de la norma.

A efectos de una mejor identificación de las categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos anteriormente mencionados serán de los colores siguientes:

Rojo, para la categoría «Extra».
Verde, para la categoría «I».
Amarillo, para la categoría «II».
Blanco, para la categoría «III».

8.2 Rotulación.—En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.
Número de envases.
Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
País de origen para los productos importados.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

4140 ORDEN de 8 de febrero de 1984 sobre índices de precios de mano de obra y materiales de la construcción correspondientes al mes de octubre de 1983 aplicables a la revisión de precios de contratos de obras del Estado.

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 9.º del Decreto-ley de 4 de febrero de 1964, y 2.º, 1, de la Ley 46/1980, de 1 de octubre, el Comité Superior de Precios de Contratos del Estado ha elaborado los índices de precios de mano de obra nacional y provinciales y los de materiales de la construcción aplicables a la revisión de precios de contratos de obras del Estado correspondientes al mes de octubre de 1983, los cuales han sido propuestos para el citado mes.

Aprobados los referidos índices por el Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de febrero de 1984, este Ministerio ha tenido a bien disponer su publicación en la forma siguiente:

MANO DE OBRA

Provincias	Octubre 1983	Provincias	Octubre 1983
Alava	160,87	Lérida	160,87
Albacete	152,90	Lugo	160,87
Alicante	160,87	Madrid	160,87
Almería	160,87	Málaga	160,87
Asturias	160,87	Murcia	160,87
Avila	160,87	Navarra	160,87
Badajoz	160,87	Orense	160,87
Baleares	160,87	Palencia	160,87
Barcelona	160,87	Palmas G. C.	160,87
Burgos	160,87	Pontevedra	160,87
Cáceres	160,87	Rioja, La	160,87
Cádiz	160,87	Salamanca	160,87
Cantabria	160,87	S. C. Tenerife	160,87
Castellón	160,87	Segovia	160,87
Ciudad Real	160,87	Sevilla	160,87
Córdoba	160,87	Soria	160,87
Coruña, La	160,87	Tarragona	160,87
Cuenca	160,87	Teruel	160,87
Gerona	160,87	Toledo	160,87
Granada	160,87	Valencia	160,87
Guadalajara	160,87	Valladolid	160,87
Guipúzcoa	160,87	Vizcaya	160,87
Huelva	160,87	Zamora	160,87
Huesca	160,87	Zaragoza	160,87
Jaén	160,87	Índice nacional de	
León	160,87	mano de obra	141,54

INDICES DE PRECIOS DE MATERIALES DE LA CONSTRUCCION

	Península e islas Baleares	Islas Canarias
	Octubre 1983	Octubre 1983
Cemento	831,0	643,3
Cerámica	638,8	869,5
Maderas	844,9	680,3
Acero	460,3	627,0
Energía	943,5	1.312,0
Cobre	444,7	—
Aluminio	722,1	—
Ligantes	1.200,7	—

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 8 de febrero de 1984.

BOYER SALVADOR

Excmos. Sres.

4141

ORDEN de 10 de febrero de 1984 por la que se modifica el punto 7.º de la Orden de 26 de febrero de 1979 sobre Cooperativas de Crédito.

Excelentísimo señor:

La Orden de 26 de febrero de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 27) sobre Cooperativas de Crédito, por la que se des-arrrolla el Real Decreto 2860/1978, de 3 de noviembre, dictada en virtud de lo dispuesto en la disposición final primera del Real Decreto mencionado, dispone, en su sección segunda, apartado séptimo, al regular los Convenios de Colaboración de las Entidades Cooperativas con el Crédito Oficial, que las condiciones generales de estos préstamos serán las que rijan en cada momento para la línea de crédito correspondiente y que su cuantía será señalada por el Ministerio de Economía, a propuesta del Instituto de Crédito Oficial.

Desde la fecha en que la citada Orden fue publicada han cambiado las circunstancias que dieron lugar a ello, al perfilarse las relaciones entre las Cajas Rurales y el Banco de Crédito Agrícola; estrechándose su colaboración con el Crédito Oficial, al haberse firmado por una gran mayoría de aquéllas con el citado Banco un Acuerdo Marco, encaminado a mejorar los canales financieros y a aumentar el flujo de los fondos necesarios para el adecuado desarrollo de la actividad agraria para prestar así una mejor atención al agricultor, a las Cooperativas del Campo, a la industria agro-alimentaria y al medio rural, razones por las que parece conveniente dotar al Banco de Crédito Agrícola de la necesaria agilidad que le permita señalar, en relación con cada Caja, la cuantía de los préstamos de mediación, lo cual aconseja la modificación en el sentido apuntado de lo dispuesto en la cláusula 7.ª de la Orden mencionada.

En su virtud, y de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 2860/1978, de 3 de noviembre; en especial, en su dis-