

**Protelna bruta**

Orden ministerial de 31 de julio de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 30 de agosto).

**Fibra bruta**

Orden ministerial de 31 de julio de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 30 de agosto).

**Cenizas brutas**

Orden ministerial de 31 de julio de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 30 de agosto).

**Cenizas insolubles**

Norma UNE 64018.

26949

ORDEN de 8 de septiembre de 1983 sobre normas de calidad para el comercio exterior de puerros.

Ilustrísimos señores:

La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de puerros y las modificaciones adoptadas en Ginebra por el grupo de trabajo para la normalización para productos perecederos de la Comisión Económica para Europa (CEPE), en su norma de calidad para esta hortaliza destinada al comercio entre países europeos o a la importación por estos países, aconsejan la modificación de nuestra norma actual.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para puerros.

**I. Norma técnica.****1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

La presente norma se refiere a los puerros de las variedades (cultivares) obtenidas del «Allium porrum L.», destinados a la entrega al consumidor en estado fresco, exceptuándose los puerros destinados a la transformación industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los puerros en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

**2.1 Características mínimas.**

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los puerros deben presentarse:

Enteros (esta condición no se aplica, sin embargo, a las raíces y a las extremitades de las hojas que pueden haberse cortado).

Con aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o decoloradas.

No subidos.

Sanos; se excluyen los productos atacados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Limpios; prácticamente exentos de materias extrañas visibles; sin embargo, las raíces pueden tener alguna tierra adherida.

Exentos de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente escurridos después de un lavado eventual.

Exentos de olores y/o sabores extraños.

Cuando las hojas se cortan debe hacerse de forma regular.

Los puerros deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permita soportar el transporte y la manipulación para que puedan llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

**2.2 Clasificación.**

Los puerros se clasificarán en las dos categorías que se definen a continuación:

a) Categoría «I»: Los puerros clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Sin embargo, pueden presentar ligeros defectos superficiales, a condición de que éstos no perjudiquen el aspecto, la calidad, la conservación o la presentación del producto.

La parte blanca debe tener, por lo menos, un tercio de la longitud total o la mitad de la parte envuelta.

b) Categoría «II»: En esta categoría se incluyen los puerros que no pueden clasificarse en categoría «I», pero que responden a las características mínimas antes definidas.

La parte blanca debe tener, por lo menos, un cuarto de la longitud total o un tercio de la parte envuelta.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre viene determinado por el diámetro medido perpendicularmente al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.

El diámetro mínimo se fija en 10 milímetros:

Para la categoría «I» el diámetro de la pieza más gruesa en un manojo o en un mismo envase no podrá ser superior al doble del diámetro de la pieza más delgada.

**4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

Se admiten en cada envase o en cada manojo tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

**4.1 Tolerancias de calidad.**

a) Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de puerros que no respondan a las características de esta categoría, pero que sean conformes con los de la categoría «II» o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

b) Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de puerros que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos atacados de podredumbre o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

**4.2 Tolerancias de calibre.**

Para las dos categorías, 10 por 100 en número o en peso de puerros que no respondan al diámetro mínimo previsto o a la homogeneidad exigida para los puerros clasificados en categoría «I».

**5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION****5.1 Homogeneidad.**

El contenido de cada envase o de cada manojo en un mismo envase debe ser homogéneo, compuesto de puerros del mismo origen, variedad, calidad y, en su caso, del mismo calibre y sensiblemente del mismo desarrollo y coloración.

La parte visible del contenido del envase o del manojo debe ser representativa del conjunto.

**5.2 Acondicionamiento.**

Los puerros deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones internas o externas al producto contenido.

Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

**5.3 Presentación.**

Los puerros pueden presentarse en una de las formas siguientes:

a) Alineados regularmente en el envase.

b) En manojos, presentados o no dentro de un envase.

**6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase o los manojos sin envase deben llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles y agrupados en un mismo lado y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación.**

Embalador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica.

**B. Naturaleza del producto.**

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

**C. Origen del producto.**

País de origen y, facultativamente, zona de producción denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales.****Categoría.**

Número de manojos, en caso de presentarse dentro de un envase.

**E. Marca oficial de control (facultativo).****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 lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

**III. Inspección**

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y en la Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

#### IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos 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. Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 13 de enero de 1978 («Boletín Oficial del Estado» del 26) por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de berenjenas, pimientos, puerros y zanahorias en lo referente a puerros.

#### VII. Disposición final

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

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 8 de septiembre de 1983.

BOYER SALVADOR

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

26950

ORDEN de 8 de septiembre de 1983 sobre norma de calidad para el comercio exterior de frambuesa.

Ilustrísimos señores:

Siguiendo la tendencia de establecer una normalización que garantice la calidad de los productos que son objeto de comercio exterior, se considera conveniente establecer una norma de calidad para las frambuesas igual a la CEE/ONU-FFV-32, que fue adoptada en 1978 por la Comisión Económica para Europa.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien disponer la siguiente norma de calidad para dicho producto.

#### I. Norma técnica

##### 1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los frutos de los frambuesos silvestres y de las variedades (cultivares) obtenidas del «*Rubus idaeus* L.», destinados a la entrega al consumidor en estado fresco, exceptuándose las frambuesas destinadas a la transformación industrial.

##### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las frambuesas en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

###### 2.1 Características mínimas.

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, las frambuesas deben presentarse:

###### Con aspecto fresco.

Sanas; se excluyen los productos atacados de podredumbre o alteración que los hagan impropios para el consumo.

Limpias; prácticamente exentas de materias extrañas visibles exentas de humedad exterior anormal; no obstante, se admiten los signos de humedad producidos por el jugo de los frutos.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las frambuesas pueden presentarse desrabadas.

Los frutos desrabados deben carecer de su cáliz y de su receptáculo.

Los frutos sin desrabar conservarán su cáliz y su receptáculo, con o sin pedúnculo.

Las frambuesas deben presentar un desarrollo y un estado que les permita soportar el transporte y la manipulación para que puedan llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

###### 2.2 Clasificación.

Las frambuesas se clasificarán en las tres categorías que se definen a continuación:

a) Categoría «Extra»: Las frambuesas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior.

Deben carecer de defectos, con la excepción de alteraciones superficiales muy ligeras, a condición de que no perjudiquen a la calidad ni al aspecto general del fruto, ni a la presentación del contenido en el envase.

Además, las frambuesas cultivadas deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración características del tipo varietal.

b) Categoría «I»: Las frambuesas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal.

Sin embargo, los frutos pueden presentar los defectos ligeros que se indican a continuación, a condición de que no perjudiquen al aspecto general, la calidad, la conservación ni la presentación del producto.

Ligera deformación.

Ligero defecto de desarrollo.

Ligero defecto de madurez, sin que los frutos estén demasiado maduros.

Ligero defecto de coloración.

c) Categoría «II»: Esta categoría comprende los frutos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero responden a las características mínimas anteriormente definidas.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad y de presentación, los frutos pueden presentar los defectos siguientes:

Defecto de forma.

Defecto de desarrollo.

Defecto de coloración.

Las frambuesas no deben presentar defectos importantes; sin embargo, se permite un número reducido de frutos demasiado maduros.

#### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

El diámetro mínimo para las frambuesas cultivadas será:

Categoría «Extra»: 15 milímetros.

Categoría «I»: 12 milímetros.

Para las frambuesas silvestres y para las frambuesas cultivadas clasificadas en la categoría «II» no se exigirá calibre mínimo.

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se admiten las siguientes tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes a las exigencias indicadas.

##### 4.1 Tolerancias de calidad.

a) Categoría «Extra»: 5 por 100 en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, pero deben ser conformes con los de la categoría «I» o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

b) Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con los de la categoría «II» o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

c) Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de frutos golpeados, de partes de frutos o de frutos que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos atacados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

d) Tolerancias comunes para las categorías «I» y «II»: Además de las tolerancias indicadas anteriormente, se tolera el 10 por 100 de frutos provistos de su cáliz y su receptáculo en los envases con frambuesas desrabadas y el 10 por 100 de frutos desprovistos de pedúnculo, cáliz y receptáculo en los envases con frambuesas no desrabadas.

Las tolerancias para frutos agusanados no pueden sobrepasar el 2 por 100 en las categorías «I» y «II».

##### 4.2 Tolerancias de calibre.

Para las categorías «Extra» y «I»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no respondan al calibre marcado, pero tendrán un calibre mínimo de 12 milímetros para la categoría «Extra» y 10 milímetros para la categoría «I».

#### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

##### A. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto de frambuesas del mismo origen, variedad y calidad.

Las frambuesas cultivadas y clasificadas en la categoría «Extra» deben ser uniformes en cuanto al grado de desarrollo, coloración y tamaño; esta uniformidad podrá ser menos estricta para frambuesas silvestres.

Los frutos clasificados en categoría «I» podrán presentarse menos homogéneos en cuanto a madurez, tamaño, forma y aspecto.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

##### B. Presentación.

Los envases no contendrán más de 500 gramos de peso neto del producto.