

## I. DISPOSICIONES XERAIS

### MINISTERIO DA PRESIDENCIA

- 1171** *Real decreto 31/2009, do 16 de xaneiro, polo que se aproba a norma de calidade comercial para as patacas de consumo no mercado nacional e se modifica o anexo I do Real decreto 2192/1984, do 28 de novembro, polo que se aproba o Regulamento de aplicación das normas de calidade para as froitas e hortalizas frescas comercializadas no mercado interior.*

A aplicación da Orde do 6 de xullo de 1983 pola que se aproba a norma de calidade para a pataca de consumo destinada ao mercado interior, foi poñendo de manifesto a conveniencia de realizar certas innovacións para recoller tanto as novas tendencias do comercio como os novos hábitos do consumo, e desta forma mellorar a calidade do produto no mercado, orientar a produción ás exigencias dos consumidores e facilitar as relacións comerciais nun marco de competencia leal, contribuíndo así a aumentar a rendibilidade da produción, tendo en conta as normas internacionais na materia.

Co obxecto de homoxeneizar todas as normas de calidade dos produtos hortofrutícolas para consumo en fresco entre si, introdúcese como novidade a clasificación dos distintos tipos comerciais de pataca en categorías, máis doadamente comprensible polo consumidor. Esta norma adáptase ao texto revisado da norma cadro relativo á comercialización e ao control da calidade comercial para as froitas e as hortalizas frescas, adoptado na 63 Sesión do Grupo de Traballo das Normas de Calidade para os Produtos Agrícolas do Comité de Comercio da Comisión Económica para Europa das Nacións Unidas (CEPE-ONU).

Este real decreto foi sometido ao procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, previstos na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, así como no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

Este real decreto foi sometido á consulta das comunidades autónomas e das entidades representativas dos sectores afectados, e foi sometido a informe da Comisión interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Medio Ambiente, e Medio Rural e Mariño, do ministro de Sanidade e Consumo e do ministro de Industria, Turismo e Comercio, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación de Consello de Ministros na súa reunión do día 16 de xaneiro de 2009,

#### DISPONGO:

**Artigo 1.** *Aprobación da norma de calidade comercial para as patacas de consumo no mercado nacional.*

Apróbase a norma de calidade comercial para as patacas de consumo no mercado nacional cuxo texto se insire no anexo.

**Artigo 2.** *Ámbito de aplicación.*

1. A norma será aplicable en todas as fases da comercialización, sendo o tedor dos produtos, en relación cos cales se adoptase esta, o responsable do respecto da devandita conformidade, quen só poderá expor os produtos para a venda, pólos en venda, vendelos, entregalos ou comercializalos de calquera outra forma se se axustaren á devandita norma.

Non obstante, nas fases posteriores á de expedición, os produtos poderán presentar, en relación coas prescricións da norma, unha lixeira diminución do estado de frescura e

turxencia, así como lixeiras alteracións debidas á súa evolución e ao seu carácter máis ou menos perecedoiro.

2. Excepcións.

a) Non están obrigados ao cumprimento da norma os seguintes produtos:

1.º Os produtos vendidos directamente polo produtor ao consumidor na explotación do produtor e destinados a satisfacer as necesidades persoais do devandito consumidor.

2.º Os produtos vendidos ou entregados polo produtor a industrias de manipulación ou a centrais de almacenamento, ou transportados desde a explotación do produtor cara a tales centrais ou industrias.

3.º Os produtos transportados ás industrias de manipulación desde as centrais de almacenamento.

4.º Os produtos expostos para a venda, postos en venda, vendidos, entregados ou comercializados de calquera outra forma polo produtor nos mercados de venda por xunto situados nas zonas de produción non cualificados como de destino, coas excepcións que a normativa de tales mercados estableza. Así mesmo, estes produtos cando son transportados desde os ditos lugares de venda por xunto a industrias de manipulación e/ ou a centrais de almacenamento.

5.º Os produtos que se expidan ás fábricas de transformación, sen prexuízo de que se poidan establecer normas de calidade para os produtos que se destinen á transformación industrial.

6.º Os produtos destinados ao consumo animal.

7.º Os produtos cuxo destino sexa a súa reutilización como semente.

No caso dos produtos recollidos nos puntos 2.º, 3.º, 5.º, 6.º e 7.º, deberá acreditarse documentalmente ante os servizos de Inspección que estes se axustan ás condicións previstas, especialmente no que se refire ao seu destino.

b) Así mesmo, exceptúanse as tradicionalmente coñecidas como «papas antigas de Canarias», que se definen como os tubérculos procedentes das variedades cultivadas de «*Solanum tuberosum* L-subespecie andigena, *Solanum tuberosum* L-subespecie *tuberosum* e *Solanum*  $\chi$  chaucha Juz. et Buk.» destinadas ao consumo humano non incluídas no Rexistro de variedades comerciais do Instituto Nacional de Sementes e Plantas de Viveiro.

Disposición adicional única. *Recoñecemento mutuo.*

O disposto nesta disposición non se aplicará aos produtos lexitimamente fabricados ou comercializados nos restantes Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio, partes contratantes no Acordo sobre o Espazo Económico Europeo.

Disposición transitoria única. *Réxime normativo transitorio.*

Os produtos a que se refire este real decreto que non se axusten ao establecido nel, pero que cumpran o disposto na normativa vixente ata o momento da súa entrada en vigor, poderán ser comercializados durante os seis meses seguintes a ese momento.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Derrógase a Orde do 6 de xullo de 1983 pola que se aproba a norma de calidade para a pataca de consumo destinada ao mercado interior.

Disposición derradeira primeira. *Modificación do anexo I do Real decreto 2192/1984, do 28 de novembro, polo que se aproba o Regulamento de aplicación das normas de calidade para as froitas e hortalizas frescas comercializadas no mercado interior.*

No anexo I do Real decreto 2192/1984, do 28 de novembro, polo que se aproba o Regulamento de aplicación das normas de calidade para as froitas e hortalizas frescas

comercializadas no mercado interior, na columna de «hortalizas» suprímese «patacas de consumo».

Disposición derradeira segunda. *Título competencial.*

O disposto neste real decreto ten carácter de normativa básica, ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13ª da Constitución, que lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 16 de xaneiro de 2009.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno e ministra da Presidencia,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

## ANEXO

### NORMA DE CALIDADE COMERCIAL PARA AS PATACAS DE CONSUMO NO MERCADO NACIONAL

#### 1. Definición do produto

Esta norma refírese aos tubérculos das variedades (cultivares) comerciais de pataca obtidos de «*Solanum tuberosum* L.» e dos seus híbridos, destinados á súa entrega en estado natural fresco ao consumidor.

Segundo a súa condición, distínguense tres tipos comerciais de pataca:

«De primor» (as que, ademais de seren apañadas antes da súa completa maduración natural, de modo que a súa epiderme ou monda se poida desprender doadamente fretando, deben comercializarse nos días inmediatos á súa recolección).

«Novas» (as apañadas na súa completa maduración natural e comercializadas nas semanas inmediatas á súa recolección sen máis almacenamento e/ou conservación que o necesario para garantir o desenvolvemento normal do seu proceso comercializador).

«De conservación» (as apañadas na súa plena madureza, aptas para a súa comercialización despois de pasar por un período de almacenamento e/ou conservación máis ou menos prolongado, sen mingua das súas calidades organolépticas).

#### 2. Disposicións relativas á calidade

A norma ten por obxecto establecer os requisitos que deberán presentar as patacas despois da súa manipulación e acondicionamento para a súa adecuada comercialización no mercado nacional.

##### 2.1 Requisitos mínimos.

Para todas as categorías, coa reserva das disposicións especiais para cada unha delas e sen prexuízo das tolerancias permitidas, as patacas deberán entregarse:

Enteiras e coa monda ben formada, é dicir, exentas de toda ablación ou ataque que teña por efecto alterar a súa integridade. A ausencia parcial de monda nos tubérculos «de primor» non constitúe unha alteración da súa integridade.

Sas, quedando excluídos os produtos que presenten podremia ou outras alteracións que os fagan impropios para o consumo.

Practicamente limpas, exentas de materias estrañas visibles.

Firmes e de aspecto fresco.  
Practicamente exentas de pragas.  
Practicamente exentas de danos causados por pragas.  
Sen xerminar. Considéranse tubérculos sen xerminar aqueles en que os gromos non miden máis de 3 mm. Nas patacas «de primor» e «novas» non se admite a presenza de ningún gromo.

Exentas dun grao anormal de humidade exterior, é dicir, suficientemente secas tras o lavado a que se puidesen someter, de ser o caso.

Exentas de olores e/ou sabores estraños.

Practicamente exentas de defectos externos ou internos que prexudiquen o seu aspecto, a súa calidade, a súa conservación e/ou a súa presentación, tales como:

Manchas pardas debidas ao sol.

Verdeo en máis da oitava parte da superficie total do tubérculo, que non poida desaparecer cunha mondadura normal (aproximadamente de 1,75 mm, de espesor).

Gretas, incluídas as de crecemento (cunha lonxitude maior que a metade do eixe correspondente á dirección da greta), fisuras, cortes, mordedelas, picaduras e mazaduras, dunha profundidade superior a 3,5 mm para os tubérculos «de primor» e 5,0 mm para os demais, e/ou rugosidades da monda (para aquelas variedades en que esta non é normalmente rugosa).

Deformacións fortes (cotos ou carretes).

Manchas subepidérmicas, de máis de 5,0 mm de profundidade, grises, azuis ou negras, sobre unha superficie maior de 2 cm<sup>2</sup>.

Manchas de mofos (ferruxe), corazón oco, ennegrecemento e outros defectos internos.

Sarna común profunda e sarna poeirenta que afecte en máis da décima parte da superficie total do tubérculo e cunha profundidade de 2 mm ou máis.

Sarna común superficial en máis da cuarta parte da superficie total do tubérculo, que non poida desaparecer cunha mondadura normal.

Danos causados polo frío.

As patacas deberanse ter apañado coidadosamente e presentar as características morfolóxicas normais do seu tipo varietal, tendo en conta a zona e o ano de produción.

2.1.1 O desenvolvemento e estado das patacas deberán ser tales que lles permitan:

Soportar o transporte e a manipulación.

Chegar en condicións satisfactorias ao seu destino.

Cada lote (entendendo como tal a cantidade de patacas producidas en circunstancias case idénticas, que teñen en común: a orixe, a variedade, o tipo comercial, a manipulación -categoría- e o acondicionamento) deberá estar practicamente exento de substancias e obxectos estraños, como por exemplo: terra adherida ou libre, gromos non adheridos, pedras, etcétera.

## 2.2 Clasificación.

As patacas clasificaranse nunha das dúas categorías seguintes:

### 2.2.1 Categoría I.

As patacas clasificadas nesta categoría deberán ser de boa calidade e presentar as características morfolóxicas regulares do tipo varietal a que pertencen.

Non obstante, poderán presentar os seguintes defectos, sempre e cando non se vexan afectados o aspecto xeral do produto, a súa calidade, o seu estado de conservación e a súa presentación:

Un lixeiro defecto de forma, tendo en conta a forma típica do tipo varietal e a súa zona de produción.

Lixeiros defectos de aspecto.

Lixeiros defectos superficiais.  
Un lixeiro defecto de coloración.  
Moi lixeiros defectos internos.

#### 2.2.2 Categoría II.

Esta categoría comprenderá as patacas que non poidan ser clasificadas na categoría I pero que cumpran os requisitos mínimos establecidos.

Non obstante, admitirase a presenza dos seguintes defectos, sempre e cando o produto conserve as súas características esenciais de calidade, de conservación e de presentación:

Un defecto de forma, tendo en conta a forma típica do tipo varietal e a súa zona de produción.

Defectos de aspecto.  
Defectos superficiais.  
Un defecto de coloración.  
Lixeiros defectos internos.

### 3. Disposicións relativas á calibración

O calibre virá determinado pola lonxitude do lado da retícula dunha malla cadrada, na cal pasen os tubérculos de forma natural e máis favorable.

O calibre mínimo das patacas fíxase en 28 mm para as «de primor» e 35 mm para as demais. Non obstante, admitirase a comercialización das patacas cun calibre comprendido entre 18 mm e os mínimos citados, baixo a denominación «Pataca miúda fóra de calibre» ou outra designación de venda equivalente.

A homoxeneidade de calibre non é obrigatoria naqueles envases de venda dun peso neto superior a 5 quilogramos. Nos envases de venda cun peso neto inferior ou igual a 5 quilogramos, a diferenza entre as unidades maior e menor non será superior a 35 mm.

Con carácter facultativo, as patacas en envases de máis de 5 quilogramos poderanse presentar calibradas. Neste caso, o intervalo entre os calibres maior e menor dentro dun mesmo envase non será superior a 45 mm.

### 4. Disposicións relativas ás tolerancias

Dentro dos límites que se dispoñen a continuación, admitiranse en cada envase ou, en caso de expedición a granel, en cada lote, a existencia de produtos que non cumpran os requisitos de calidade e calibre da categoría indicada, así como a presenza doutras variedades.

#### 4.1 Tolerancias de calidade.

##### 4.1.1 Categoría I.

No caso das patacas «de primor» e «novas», un 6% en peso de tubérculos que non cumpran os requisitos desta categoría, nas cantidades máximas definidas no apéndice adxunto, pero que se axusten aos da categoría II ou, excepcionalmente, que se inclúan nas tolerancias desa categoría.

No caso das patacas «de conservación», un 8% en peso de tubérculos que non cumpran os requisitos desta categoría, nas cantidades máximas definidas no apéndice adxunto, pero que se axusten aos da categoría II ou, excepcionalmente, que se inclúan nas tolerancias desa categoría.

##### 4.1.2 Categoría II.

Un 8% ou un 10% en peso, para as patacas «de primor» e «novas» ou «de conservación», respectivamente, de tubérculos que non cumpran os requisitos desta categoría nin tampouco os requisitos mínimos, nas cantidades máximas definidas no citado apéndice adxunto, quedando excluídos os produtos que presenten podremia ou outras alteracións que os fagan impropios para o consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre.

Para todos os tipos e categorías, un 6% en peso de tubérculos que non cumpran os requisitos de calibre mínimo establecidos ou, en caso de se presentaren calibrados, que non correspondan ao calibre inferior e/ou superior ao especificado, nunha desviación máxima do 15%.

#### 4.3 Tolerancias doutras variedades.

Un 2% en peso de tubérculos de variedades diferentes á que constitúe o envase ou, en caso de expedición a granel, o lote.

### 5. Disposicións relativas á presentación

#### 5.1 Homoxeneidade.

O contido de cada envase ou, en caso de expedición a granel, de cada lote, deberá ser homoxéneo, incluíndo unicamente patacas do mesmo tipo comercial, orixe, variedade, calidade e calibre, de se presentaren calibradas.

Non obstante, os envases de venda dun peso neto non superior a 3 quilogramos poderán conter mesturas de patacas de diferentes variedades sempre e cando sexan homoxéneas en canto a tipo comercial e calidade e os tubérculos de cada variedade sexan da mesma orixe e calibre, de ser o caso.

A parte visible do contido do envase ou do lote, se as patacas se presentaren a granel, terá que ser representativa do conxunto.

Sen prexuízo das disposicións anteriores deste punto, os produtos regulados por este real decreto poderán aparecer mesturados, en envases de venda dun peso neto inferior ou igual a 3 quilogramos, con froitas e hortalizas frescas de especies diferentes, nas condicións establecidas no Regulamento (CE) n.º 48/2003 da Comisión, polo que se establecen as normas aplicables ás mesturas de froitas e hortalizas frescas de diferentes especies contidas nun mesmo envase de venda.

#### 5.2 Acondicionamento.

O envase das patacas deberá protexelas convenientemente.

Os materiais utilizados no interior do envase deberán estar limpos e ser dunha materia que non lle poida causar ao produto alteracións internas nin externas. Permitirase o uso de materiais e, en especial, de papeis ou selos que leven indicacións comerciais, sempre que a impresión ou a etiquetaxe se fagan con tintas ou gomias que non sexan tóxicas.

Os envases deberán estar exentos de materias estrañas. Non obstante, en determinados casos, autorízase a utilización de materiais especiais dentro do envase (turba por exemplo) sempre que non afecte negativamente os tubérculos, co fin de asegurar unha mellor conservación destes nos transportes a longas distancias.

A posible utilización de etiquetas, pegadas individualmente nos produtos, serán dunhas características tales que, ao retiralas, non deixen rastros visibles de cola nin ocasionen defectos da epiderme.

### 6. Disposicións relativas á marcación

#### 6.1 Envases.

Nos casos de presentación en envase, este levará agrupadas nun dos seus lados, con caracteres lexibles, indelebles e visibles, expresados polo menos na lingua española oficial do Estado, as indicacións seguintes:

##### 6.1.1 Identificación.

O nome, a razón social ou a denominación do envasador e/ou do expedidor ou do vendedor e, en todo caso, o seu domicilio.

##### 6.1.2 Natureza do produto.

«Patacas de primor», «Patacas novas», «Patacas de conservación», segundo corresponda.

Sen calibrar ou calibrado.

Nome da variedade.

De ser o caso, denominación específica de venda para as patacas que non se axusten aos calibres mínimos.

Nos envases de venda que conteñan mestura de patacas de distintas variedades:

«Mestura de patacas».

Cando o contido non se poida ver, indicación das variedades presentes no envase e do número mínimo de pezas de cada variedade.

#### 6.1.3 Orixe do produto.

País de orixe e, facultativamente, zona de produción rexional ou local ou denominación nacional.

Se o envase de venda contén unha mestura de patacas de diferentes variedades de orixes distintas, a indicación de cada un dos países de orixe deberá figurar xunto ás cores correspondentes.

#### 6.1.4 Características comerciais.

Categoría.

Peso neto. Nos envases de venda que conteñan mestura de patacas de distintas variedades, proporción de cada unha delas.

Indicación do lote.

Calibre, expresado polo calibre mínimo seguido da expresión «e +» ou das palabras «e máis» ou polo calibre mínimo e máximo.

Facultativamente: utilización culinaria recomendada, cor da monda, cor da carne, forma do tubérculo, circunstancias particulares de produción, condicións relativas de almacenamento e conservación, significación do seu tratamento con produtos antixerminativos ou non, etc.

#### 6.2 A granel.

Nos casos de presentación a granel, as indicacións anteriormente mencionadas deberán figurar nun documento que acompañe a mercadoría, fixado de forma visible no interior dos seus transportes ou envases. Para a súa venda ao público, os comerciantes retallistas deberán colocar as indicacións relativas á natureza, orixe e características comerciais do produto nun cartel ben visible no lugar de venda, e a parte da mercadoría exposta será representativa do conxunto do lote.

Non é necesario que as indicacións citadas figuren nos vultos, se é o caso, cando estes conteñan envases de venda, visibles desde o exterior, e en todos figuren esas indicacións; eses vultos deberán estar exentos de toda marcación que poida inducir a erro. Cando os vultos se amoreen en palés, as indicacións figurarán nunha ficha visible colocada polo menos en dous lados do palé.

### APÉNDICE

#### Límites de defectos admitidos nas tolerancias de calidade para as patacas

Defectos	De primor		Novas		De conservación	
	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II
Terra ou materias estrañas . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos danados, golpeados ou gretados . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos deformes (1) . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	4,00
Corazón oco, vitrosidade . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00



Defectos	De primor		Novas		De conservación	
	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II
Tubérculos con sarna superficial ou monda gretada (2) . . . . .	2,00	4,00	2,00	4,00	3,00	6,00
Tubérculos con manchas de ferro (3). . . . .	2,00	4,00	2,00	4,00	2,00	4,00
Tubérculos verdeados (4). . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos agromados (5) . . . . .	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	6,00
Máximo total . . . . .	6,00	8,00	6,00	8,00	8,00	10,00

(1) Nas variedades de forma regular, pouco pronunciados na categoría I e lixeiramente pronunciados na categoría II.

(2) Considérase que un tubérculo está afectado de sarna ou monda agretada cando a alteración alcanza máis dunha cuarta parte da súa superficie total.

(3) Considérase que un tubérculo está afectado de manchas de ferro cando a alteración alcanza máis dunha oitava parte da superficie dun corte medio en sentido lonxitudinal.

(4) Considérase que un tubérculo está verdeado cando a alteración alcanza máis da oitava parte da súa superficie total.

(5) Considérase que un tubérculo está agromado cando presenta un ou máis gromos superiores a 3 mm.