

# I. Disposiciones generales

## MINISTERIO DE TRABAJO

*CORRECCION de errores de la Resolución de la Dirección General de Trabajo por la que se aprueba el Convenio Colectivo Sindical, de ámbito interprovincial, para la Industria Químico-Farmacéutica y sus trabajadores.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación del Convenio anejo a la citada Resolución, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 81, de 12 de marzo de 1973, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 4902, tabla salarial, en la categoría profesional de Técnicos, dice: «Salario Mensual, 11.830»; debe decir: «Salario Mensual, 12.191,78 ptas.».

## MINISTERIO DE INDUSTRIA

*ORDEN de 22 de septiembre de 1973 sobre normalización de conservas vegetales.*

Ilustrísimo señor:

La Ley de 24 de noviembre de 1939, sobre ordenación y defensa de la industria nacional, autorizó al Ministerio de Industria para fijar condiciones de producción y rendimiento, así como normas de tipificación de los productos industriales.

Estas facultades fueron recogidas en los sucesivos Planes de Desarrollo Económico y Social; así el artículo 61 del Decreto 1541/1972, de 15 de junio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Plan de Desarrollo Económico y Social, establece que el Ministerio de Industria dictará las disposiciones adecuadas para el fomento de la calidad y normalización de la producción industrial.

La conveniencia que, en general, ofrece la normalización se presenta con carácter de especial relevancia en el sector de conservas vegetales, para cuya adecuada ordenación resulta necesaria una precisa tipificación de los productos y el establecimiento de normas de calidad de los mismos, siguiendo el sistema iniciado por la Orden ministerial de 17 de diciembre de 1966, actualmente derogada, sobre normalización de los envases metálicos de conservas vegetales.

Con la colaboración del Instituto Nacional de Racionalización y Normalización, del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, se han estudiado diversas normas sobre esta clase de productos, que se estima conveniente aplicar con carácter obligatorio, para fomentar y promocionar la mejor calidad de las conservas vegetales, su presentación y sus posibilidades de introducción en los mercados exteriores, así como para evitar una competencia desleal entre los distintos fabricantes.

En su virtud, de conformidad con lo establecido en los artículos 4.º de la Ley de 24 de noviembre de 1939, sobre ordenación y defensa de la industria nacional, y 61 del Decreto 1541/1972, de 15 de junio, oída la Organización Sindical, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo primero.—Se aprueban las normas que figuran como anexos a la presente Orden, relativas a las conservas vegetales siguientes:

- Anexo número 1.—Guisantes.
- Anexo número 2.—Champiñones.
- Anexo número 3.—Jalcas, confituras y mermeladas.
- Anexo número 4.—Tomate pelado.
- Anexo número 5.—Pimientos.
- Anexo número 6.—Espárragos.
- Anexo número 7.—Alcachofas.
- Anexo número 8.—Judías verdes.

Artículo segundo.—En el plazo de seis meses, contados a partir de la entrada en vigor de esta disposición, la existencia en el mercado de conservas que no se ajusten a las exigencias sobre normalización establecidas en esta Orden será sancionada con multas de hasta 500.000 pesetas, conforme a lo dispuesto en los artículos 38 y 39 del Decreto 1775/1967, de 22 de julio.

Las sanciones se impondrán previa instrucción de expediente, que se tramitará con arreglo a lo prevenido en el capítulo II del título VI de la Ley de Procedimiento Administrativo y teniendo en cuenta, además, lo dispuesto en el artículo 41 del Decreto 1775/1967, de 22 de julio.

La Organización Sindical, a través de sus Organos competentes, vigilará asimismo el exacto cumplimiento de las normas contenidas en los artículos anteriores, denunciando a las autoridades del Ministerio de Industria las infracciones cometidas.

Artículo tercero.—La Dirección General de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas podrá autorizar, con carácter excepcional, la producción de conservas vegetales destinadas a la exportación, sin necesidad de ajustarse a las prescripciones que se contienen en la presente Orden, pero con observancia de las condiciones que, en su caso, puedan establecerse.

Artículo cuarto.—Se faculta a la mencionada Dirección General para dictar las disposiciones complementarias necesarias para el desarrollo y aplicación de la presente Orden.

Artículo quinto.—En cuanto se opongán a la presente disposición quedan derogadas las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 22 de septiembre de 1973.

LOPEZ DE LETONA

Ilmo. Sr. Director general de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas.

### ANEXO NUMERO 1

#### Conservas de guisantes

##### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de guisantes en el momento de la salida de fábrica, para su expedición o venta. Queda expresamente excluida de esta normalización la conserva de guisante seco rehidratado.

##### 2. DEFINICIÓN

Las conservas de guisantes son los productos obtenidos a partir de los granos frescos y sanos de la planta «*Pisum Sativum L.*», envasados con agua, en envases herméticamente cerrados y esterilizados mediante el empleo exclusivo de calor. Podrá además adicionarse facultativamente uno o varios de los ingredientes que se mencionan en el apartado 4.2.

##### 3. DESIGNACIÓN

Las conservas de guisantes se designarán con este nombre seguido de la categoría que corresponda a su calidad. Ejemplo: Guisantes Extra.

##### 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de guisantes debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringen esta reglamentación.

4.1. *Caracteres sanitarios.*—Los guisantes que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanos, limpios y exentos de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

4.2. *Ingredientes autorizados.*—En la preparación de las conservas podrán utilizarse los siguientes ingredientes, de acuerdo con las dosis máximas que se vayan fijando por el «Código Alimentario Español» y, hasta tanto, con las que se emplean en las prácticas de fabricación correctas:

- a) Sal común.
- b) Sacarosa o dextrosa.
- c) Glutamato monosódico.
- d) Inosinato disódico.
- e) Guanilato disódico.
- f) Carbonato sódico, bicarbonato sódico, hidróxido sódico, hidróxido cálcico, hidróxido de magnesio, para favorecer la conservación del color verde, siempre que el pH de la conserva no exceda de 8.

4.3. *Volumen del contenido y peso escurrido.*—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de producto que permita una elaboración correcta y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido será menor del 90 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre tamiz con luz de malla de 3,2 mm., dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación. Deberá cumplir con los mínimos siguientes:

| Formato<br>Kg. | Capacidad<br>ml. | Peso escurrido<br>mínimo g. |
|----------------|------------------|-----------------------------|
| 1/4            | 212              | 120                         |
| 1/2            | 425              | 255                         |
| 1              | 850              | 510                         |
| 3              | 2.785            | 1.800                       |

El peso escurrido mínimo para los restantes formatos no incluidos en este cuadro se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad y comparando con el formato más próximo.

La media de los pesos escurridos, medidos en diez botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

## 5. CLASIFICACIÓN

Las conservas de guisantes se clasificarán atendiendo: a), al calibre, y b), a la calidad.

5.1. *Calibres.*—Los calibres, medidos por el diámetro de los orificios circulares de los tunicos o cedazos, serán los siguientes:

| Denominación     | Diámetro en mm.   |
|------------------|-------------------|
| Extrafinos ..... | Inferiores a 7,5. |
| Muy finos .....  | De 7,5 a 8,2.     |
| Finos .....      | De 8,2 a 8,8.     |
| Medianos .....   | De 8,8 a 10,2     |
| Grandes .....    | Más de 10,2.      |

5.1.1. *Tolerancias.*—En cada calibre se tolerará hasta un 10 por 100 en peso de unidades del calibre inmediatamente inferior o superior al declarado en la etiqueta, no admitiéndose la presencia de unidades de calibres distintos.

No obstante, cuando las conservas de guisantes no cumplan con la anterior exigencia, podrán comercializarse sin declaración de calibre.

5.2. *Calidades.*—Según la calidad, las conservas de guisantes se clasificarán en las categorías siguientes:

Extra, I, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación y cuya definición recoge el apartado 5.3.

5.2.1. *Categoría Extra.*—Se asignará esta categoría a las conservas de guisantes de líquido claro o ligeramente turbio, color y consistencia excelentes y prácticamente libre de defectos.

5.2.2. *Categoría I.*—Se asignará a las conservas de guisantes de líquido claro o ligeramente turbio, con color y consistencia buenos y prácticamente libres de defectos.

5.2.3. *Categoría II.* Corresponde esta calidad a las conservas de guisantes de líquido turbio, color y consistencia aceptables y libres de defectos graves.

5.2.4. *Categoría III.*—Se incluirán bajo esta denominación las conservas de guisantes que no reúnan los factores de calidad exigidos a los anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 4.

## 5.3. Definiciones de los factores de calidad.

5.3.1. *Líquido claro o ligeramente turbio.*—Se considerará como tal el líquido de cobertura, cuyo grado de turbiedad, medido con el turbidímetro de Kertesz, sea igual o superior a 4.

5.3.2. *Líquido turbio.*—Significa que el líquido puede tener sedimentos, pero sin ser viscoso; que su color y su aspecto no son extraños al producto y que la turbiedad medida en el turbidímetro de Kertesz es igual o superior a 2 e inferior a 4.

5.3.3. *Color excelente.*—Se entiende como tal el que es típico de los guisantes enlatados y prácticamente uniforme.

5.3.4. *Color bueno.*—Significa que el 90 por 100, como mínimo, del peso de los guisantes, tiene el color típico de esta conserva, tolerándose un 10 por 100 en peso de guisantes con color más claro o más oscuro que el predominante, siempre que la proporción de guisantes crema no sea superior al 3 por 100.

5.3.5. *Color aceptable.*—Es aquel en que el 75 por 100, como mínimo, del peso de los guisantes tiene el color típico de esta conserva, tolerándose un 25 por 100 en peso de los guisantes con color más claro o más oscuro que el predominante, siempre que la proporción de guisantes crema no sea superior al 5 por 100.

5.3.6. *Prácticamente libre de defectos.*—Significa que se tolera solamente:

- a) El 5 por 100 como máximo sobre el peso escurrido de guisantes sin epidermis.
- b) El 5 por 100 como máximo sobre el peso escurrido de guisantes partidos, deshechos y manchados, siempre que la proporción de manchados no sea superior al 2 por 100.

5.3.7. *Libres de defectos graves.*—Cuando el régimen de tolerancia sobre el peso escurrido es el siguiente:

- a) El 10 por 100 como máximo de guisantes partidos o deshechos.
- b) El 5 por 100 como máximo de guisantes con lesiones o manchados.
- c) El 0,5 por 100 como máximo de materia vegetal extraña no nociva, siempre que la suma de las tolerancias a), b) y c) no sea superior al 12 por 100.

5.3.8. *Consistencia excelente.*—Es aquella en que se cumplen los siguientes requisitos.

- a) El número de guisantes que se hunden en diez segundos, en una salmuera del 11 por 100, será como máximo el 20 por 100 de las unidades.
- b) El número de guisantes que se hunden en diez segundos, en una salmuera del 13,5 por 100, será como máximo el 2 por 100.

5.3.9. *Consistencia buena.*—Es aquella en que:

- a) El número de guisantes que se hunden en diez segundos, en una salmuera del 13,5 por 100, será como máximo el 30 por 100 de unidades.
- b) El número de guisantes que se hunden en diez segundos, en una salmuera del 16 por 100, será como máximo el 10 por 100.

5.3.10. *Consistencia aceptable.*—Se considerará como tal aquella en que los sólidos insolubles en alcohol será como máximo el 23,5 por 100 del peso escurrido.

## 6. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1968. Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

## 7. ROTULACIONES

7.1. En las etiquetas o envoltorios de los envases figurarán obligatoriamente los datos siguientes:

- a) Denominación comercial del producto envasado.
- b) Categoría del producto en tipo de letra de altura igual o superior a tres milímetros, colocada a continuación o debajo de la denominación comercial. Si la categoría corresponde a los

números romanos I, II o III, éstos tendrán la altura mínima de cinco milímetros.

c) Declaración de calibre con arreglo al apartado 5.1.

d) El peso neto de la conserva y su peso escurrido, con números de tres milímetros de altura como mínimo.

e) La indicación «Contiene glutamato monosódico», «Contiene inosinato disódico» o «Contiene guanilato disódico», si para la preparación del producto se ha utilizado alguno de estos aditivos. Igualmente, la declaración de los ingredientes mencionados en el apartado f) del artículo 4.2., cuando se hayan utilizado.

f) Datos de identificación del fabricante.

Nombre o razón social y localidad, así como el número del Registro Industrial correspondiente, precedido de las siglas de la matrícula de coches de la provincia de que se trate, con caracteres de una altura mínima de tres milímetros.

Número del Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.

g) La leyenda «Producto de España» u otra análoga, en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a ocho milímetros, de acuerdo con los siguientes colores:

Rojo.—Categoría extra.  
Verde.—Categoría I.  
Amarillo.—Categoría II.  
Blanco.—Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troquelado en el envase, se indicará:

a) La letra E en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.

b) El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra L al año 1972 y siguiéndose en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras I, LL, N, Q y G.

## ANEXO NUMERO 2

### Conservas de champiñones

#### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de champiñones en el momento de la salida de fábrica para su expedición o venta.

#### 2. DEFINICIÓN

Las conservas de champiñones son los productos obtenidos a partir de hongos frescos, sanos y limpios de las variedades cultivadas de «Agaricus campester», envasados y esterilizados mediante empleo exclusivo del calor, en envases herméticamente cerrados. Podrán además adicionarse facultativamente uno o varios de los ingredientes que se mencionan en el apartado 4.2.

#### 3. DESIGNACIÓN

Las conservas de champiñones se designarán con la indicación del tipo comercial, forma de preparación y categoría que corresponda a su calidad.

Ejemplos: Champiñones enteros al natural. Extra; Rodajas de champiñón al aceite II.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de champiñones debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringen esta reglamentación.

4.1. *Caracteres sanitarios.*—Los champiñones que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanos, limpios y exentos de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

4.2. *Ingredientes autorizados.*—En la preparación de estas conservas podrán utilizarse los siguientes ingredientes, en las proporciones máximas que se vayan fijando por el «Código Alimentario Español», y mientras tanto, las que se emplean corrientemente en las prácticas de fabricación correctas:

- a) Agua potable.
- b) Jugo de cocción.
- c) Sal común.
- d) Azúcar.
- e) Aceites vegetales comestibles.
- f) Vinagre.
- g) Especies y aromatizantes.
- h) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico y acético.
- i) Ácido ascórbico.
- j) Glutamato monosódico.
- k) Inosinato disódico.
- l) Guanilato disódico.
- m) EDTA (sal disódico-cálcica): 200 mg/kg., como máximo.

4.3. *Volumen del contenido y peso escurrido.*—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de producto que permita una elaboración correcta y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido deberá ser menor del 80 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre tamiz con luz de malla de 3,2 mm., dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación. Deberá cumplir con los mínimos siguientes:

| Formato<br>—<br>kg. | Capacidad<br>—<br>ml. | Peso escurrido<br>mínimo<br>—<br>gr. |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| 1/8                 | 106                   | 55                                   |
| 1/4                 | 212                   | 105                                  |
| 1/2                 | 425                   | 210                                  |
| 1                   | 850                   | 420                                  |
| 3                   | 2.785                 | 1.300                                |

El peso mínimo para los restantes formatos no incluidos en este cuadro se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad y comparando con el formato más próximo.

La media de los pesos escurridos, medidos en diez botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

#### 5. CLASIFICACIÓN

Las conservas de champiñones se clasificarán atendiendo: a) a los tipos comerciales, b) al calibre y c) a la calidad.

5.1. *Tipos comerciales.*—Los tipos comerciales y sus denominaciones comprenden: a) la presentación de los champiñones y b) la forma de preparación de las conservas.

5.1.1. *Presentación de los champiñones.*—Los champiñones podrán presentarse en las formas siguientes:

5.1.1.1. *Cabezas.*—Son las conservas preparadas a partir de champiñones a los que se ha cortado el pedicelo o pie a ras del carpóforo o sombrero. Se entenderá por corte a ras del carpóforo o sombrero el corte practicado hasta un milímetro del mismo.

5.1.1.2. *Enteros.*—Son las conservas preparadas a partir de champiñones compuestos de carpóforo o sombrero y pedicelo o pie. La longitud del pie no deberá exceder de la mitad del diámetro del carpóforo o sombrero.

5.1.1.3. *Rodajas.*—Conservas preparadas a partir de champiñones cortados en láminas paralelas a un plano que pasa por el eje longitudinal del pie. El espesor de las rodajas no será superior a tres milímetros.

5.1.1.4. *Las preparadas a partir de trozos de sombreros y pies de champiñones con un mínimo de trozos de sombrero del 20 por 100 sobre el peso escurrido.*

5.1.1.5. *Tallos.*—Conservas preparadas a partir de trozos de pies.

5.1.2. *Formas de preparación de las conservas.*—Las conservas de champiñones podrán prepararse de las siguientes formas:

5.1.2.1. *Al natural.*—Constituida por champiñones y agua, con adición facultativa de sal común y ácidos cítrico, acético, ascórbico, tartárico, málico y láctico.

5.1.2.2. *En jugo.*—Constituida por champiñones y jugo de cocción, con adición facultativa de sal común y ácidos cítrico, acético, ascórbico, tartárico, málico y láctico.

5.1.2.3. *Con especias.*—Constituida por champiñones y agua o jugo de cocción, sazonados con especias y con adición facultati-

va de ácidos cítrico, acético, ascórbico, tartárico, málico y láctico; glutamato monosódico, inosinato disódico, guanilato disódico y aromatizantes.

5.1.2.4. Al aceite vegetal.—La constituida por champiñones, previamente tratados con vinagre, a la que pueda añadirse especias y aromatizantes, envasados, empleando aceite vegetal comestible como líquido de gobierno y con adición facultativa de especias y de ácido cítrico, acético, ascórbico, tartárico, málico y láctico.

5.2. Calibres.—Las conservas de champiñones se clasificarán por calibre, según el diámetro de sus sombreros, de acuerdo con el cuadro siguiente:

| Denominación     | Calibres en mm.  |
|------------------|------------------|
| Extrafinos ..... | Inferiores a 16. |
| Finos .....      | De 16 a 22.      |
| Medios .....     | De 22 a 30.      |
| Gruesos .....    | Superiores a 30. |

5.2.1. Tolerancias en el calibre.—Se tolerarán hasta un 10 por 100 de unidades que no cumplan con los diámetros especificados en el cuadro anterior, siempre que el conjunto de unidades cumpla con los requisitos de uniformidad que correspondan a la calidad.

No obstante, cuando las conservas de champiñón no cumplan con la anterior exigencia, podrán comercializarse sin declaración de calibre.

5.3. Calidades.—Según la calidad, las conservas de champiñón se clasifican en las siguientes categorías:

Extra, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación, y cuya aplicación se hará con arreglo a las definiciones del apartado 5.4.

5.3.1. Categoría Extra.—Se incluirán en esta categoría las conservas de champiñones con las denominaciones cabezas, enteros y rodajas, de color excelente, consistencia buena y tamaños prácticamente uniformes y libres de defectos.

5.3.2. Categoría II.—En esta categoría se incluirán las conservas de champiñones, en sus distintas formas de presentación, de color aceptable, de tamaños regularmente uniformes, con consistencia aceptable y libres de defectos graves. Para los trozos y tallos no se exigirá requisito de uniformidad de tamaños.

5.3.3. Categoría III.—Se incluirán bajo esta denominación las conservas de champiñones, en sus distintas formas de presentación, que no reúnan los factores de calidad exigidos a las anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 4.

5.4. Definiciones de los factores de calidad:

5.4.1. Color excelente.—Se entiende por tal aquel en que los champiñones tienen un color blanco, amarillento o crema, típico de esta conserva. Se tolera un 5 por 100 en peso de champiñones con color ligeramente pardo.

En las formas de preparación con especias o al aceite, los champiñones podrán presentar color castaño o grisáceo.

5.4.2. Color aceptable.—Significa que los champiñones tienen el color blanco, amarillento o crema, típico de esta conserva. Se tolera un 20 por 100 en peso de champiñones con color pardo.

En las formas de preparación con especias o al aceite, los champiñones podrán presentar color castaño o grisáceo.

5.4.3. Prácticamente uniformes.—Cuando el cociente entre la media de los diámetros de las unidades mayores y la media de los diámetros de las unidades menores es, como máximo, 1,5. Para envases conteniendo menos de veinte unidades se tomarán las dos unidades mayores y las dos menores.

Para envases conteniendo veinte o más unidades se tomarán las cinco unidades mayores y las cinco menores.

5.4.4. Regularmente uniformes.—Significa que el cociente entre la media de los diámetros de las unidades mayores y la media de los diámetros de las unidades menores es, como máximo, 2.

Para envases conteniendo menos de veinte unidades se tomarán las dos unidades mayores y las dos menores.

Para envases conteniendo veinte o más unidades se tomarán las cinco unidades mayores y las cinco menores.

5.4.5. Prácticamente libres de defectos.—En este caso el producto no contendrá unidades seriamente manchadas de materia extraña y de tierra. Se tolerará solamente el 5 por 100 en peso de unidades manchadas o defectuosas y el 5 por 100 en peso de unidades rotas.

Por unidad seriamente manchada se considerará aquella que presente manchas de cualquier tipo en una superficie y con una intensidad tal que afecten seriamente al aspecto y comestibilidad de la unidad.

Por unidad manchada se entenderá aquella que presente manchas de cualquier tipo en una superficie y con una intensidad tal que contraste claramente con el color de los champiñones.

Se entiende por unidad defectuosa la deformada, la aplastada y la que contiene restos de pseudorasfces.

Por unidad rota se entenderá aquella que se ha separado en dos o más partes o a la que falte más de la tercera parte.

5.4.6. Libres de defectos graves.—Significa que el producto estará libre de unidades seriamente manchadas, de materias extrañas y de tierra. Se tolerará solamente el 20 por 100 en peso de unidades manchadas o defectuosas y el 20 por 100 en peso de unidades rotas. La limitación en cuanto a los champiñones rotos no será de aplicación a las formas trozos y tallos.

5.4.7. Buena consistencia.—Es aquella en que los champiñones tienen una consistencia firme y agradable, prácticamente libre de unidades fibrosas o gomosas; se tolerará un 5 por 100 en peso de unidades con el velo abierto. La limitación en cuanto a velo abierto no será de aplicación a las formas rodajas y trozos.

5.4.8. Consistencia aceptable.—Significa que los champiñones tienen una consistencia normal, prácticamente libre de unidades excesivamente blandas y excesivamente correosas.

## 8. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969. Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

## 7. ROTULACIONES

7.1. En las etiquetas o envoltentes de los envases figurarán obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación comercial del producto envasado.
- Categoría del producto en tipo de altura igual o superior a tres milímetros, colocada a continuación o debajo de la denominación comercial. Si la categoría corresponde a los números romanos II o III, éstos tendrán la altura mínima de cinco milímetros.
- Declaración del calibre con arreglo al apartado 5.2.
- El peso neto de la conserva y su peso escurrido, con números de 3 milímetros de altura, como mínimo.
- La indicación «Contiene glutamato monosódico», «Contiene inosinato disódico» o «Contiene guanilato disódico», si para la preparación se ha utilizado alguno de estos aditivos.
- Datos de identificación del fabricante:

Nombre o razón social y localidad, así como el número del Registro Industrial correspondiente, precedido de las siglas de la matrícula de coches de la provincia respectiva, con caracteres de una altura mínima de 3 milímetros.

Número del Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.

g) La leyenda «Producto de España» u otra análoga en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a 8 milímetros, de acuerdo con los siguientes colores:

Rojo: Categoría extra.  
Amarillo: Categoría II.  
Blanco: Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troquelado en el envase, se indicará:

a) La letra E en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.

b) El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra L al año 1972 y siguiéndose en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras I, LL, N, Q y G.

## ANEXO NUMERO 3

## Conservas de jaleas, confituras y mermeladas

## 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que deben reunir las jaleas, confituras y mermeladas de frutas en el momento de la salida de fábrica, para su expedición o venta. Quedan expresamente excluidas de esta normalización las elaboraciones de esta clase para usos dietéticos o de régimen.

## 2. DEFINICIONES

2.1. *Jaleas*.—Son los productos preparados por cocción de zumos de frutas clarificados y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel. Al elaborarlos podrán incluirse algunos trozos de frutas. Las jaleas de frutas cítricas pueden llevar tiras de cortezas y se pueden obtener a partir de extractos de pulpas y cortezas de aquéllas.

2.2. *Confituras*.—Son los productos preparados por cocción de frutas enteras o troceadas y azúcares hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado en el que se pueda reconocer el origen de dichos frutos o trozos.

2.3. *Mermeladas*.—Son los productos preparados por cocción de frutos enteros, troceados o tamizados y azúcar hasta conseguir un producto semifluido o espeso.

## 3. DESIGNACIÓN

Las jaleas, confituras y mermeladas se designarán con estos nombres, seguidos del de la fruta o frutas que las componen y de la categoría que corresponda a su calidad. Ejemplos: Jaleas de naranja extra, mermelada de melocotón II.

## 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiendo que toda jalea, confitura o mermelada debe responder, como mínimo, a estas características generales y que de no ser así infringen esta reglamentación.

4.1. *Caracteres sanitarios*.—Las frutas que se utilicen para la preparación de las jaleas, confituras y mermeladas deberán estar sanas, limpias y exentas de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

4.2. *Ingredientes autorizados*.—Podrán utilizarse los siguientes ingredientes, de acuerdo con las dosis máximas que se vayan fijando por el «Código Alimentario Español» y, hasta tanto, con las que se empleen en las prácticas de fabricación correctas:

- a) Fruta entera.
- b) Zumo de fruta.
- c) Pulpa de fruta.
- d) Puré de fruta.
- e) Sacarosa.
- f) Dextrosa.
- g) Jarabe de glucosa (hidrolizado de almidón comestible).
- h) Pectinas.
- i) Ácidos cítrico, láctico, tartárico y málico.
- j) Ácido ascórbico.
- k) Anhídrido sulfuroso, en una proporción máxima de 50 miligramos por kilogramo de producto terminado.
- l) Ácido benzoico, ácido sórbico, benzoato o sorbato de sodio, potasio o calcio o la mezcla de dos o más de ellos, hasta un contenido máximo total de 1 gramo por kilogramo de producto terminado, expresado como ácido benzoico o ácido sórbico.
- m) Agentes antiespumantes: Grasos comestibles, mono y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles, en la proporción estrictamente necesaria para evitar la formación de espuma durante la ebullición.
- n) Esencias y aromatizantes permitidos.
- o) Colorantes permitidos.
- p) Espesantes naturales: Agar-agar, goma de garrofin, alginatos y carragenatos.

4.3. *Contenido en frutas*.—El contenido en frutas para las jaleas, confituras y mermeladas cumplirá con las siguientes exigencias:

4.3.1. *Jaleas*.—El peso de zumo de frutas clarificado en el producto terminado será como mínimo de un 40 por 100. En las jaleas cítricas el porcentaje mínimo de zumo de frutas

clarificado o extracto de pieles y cortezas en el producto terminado será del 30 por 100.

4.3.2. *Confituras*.—El peso de fruta en el producto terminado será como mínimo de un 40 por 100. En el caso de frutos cítricos el porcentaje mínimo será del 30 por 100 en el producto terminado.

4.3.3. *Mermeladas*.—El peso de fruta en el producto terminado será como mínimo de un 30 por 100. En el caso de mezcla de frutas, la fruta declarada en primer lugar en la etiqueta estará en una proporción del 50 al 75 por 100 del total de frutas.

4.4. *Volumen y peso contenido en los envases*.—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de productos que permita una elaboración correcta y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido deberá ser menor del 90 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

La media de los pesos netos, medidos en diez botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al peso declarado en la etiqueta.

4.5. *Normas de gelificación y de grados Brix*. Las jaleas, confituras y mermeladas deberán cumplir con las siguientes normas mínimas de gelificación y de contenido en azúcar:

## 4.5.1. Gelificación.

Jaleas: Complementos gelificados (sin espesantes).

Confituras: Gelificados o casi gelificados (sin espesantes).

Mermeladas: Semifluidos o espesos (con o sin espesantes).

Se entiende por producto gelificado aquel que al vaciarlo del envase mantiene la forma del interior de éste y tiembla al ser movido, sin agrietarse ni deformarse. Debe cortarse fácilmente con una cuchara y el corte será brillante. No debe ser pegajoso ni gomoso al paladar.

Producto casi gelificado es el que presenta tendencia a perder la forma del envase al ser vaciado y cierta separación del líquido, conservando las restantes propiedades del producto gelificado.

Producto semifluido o espeso es el que se halla desprovisto de la rigidez propia del gel pero mantiene una cierta cohesión, sin ser tan ligero como para verterse con la facilidad de un líquido. Esta consistencia puede lograrse por adición de uno o varios de los espesantes naturales relacionados en el apartado 4.2.

## 4.5.2. Grados Brix:

Jaleas: Mínimo de 65.

Confituras: Mínimo de 60.

Mermeladas: Mínimo de 45.

## 5. CLASIFICACIÓN

5.1. *Calidades*.—Según su calidad, estos productos se clasificarán en las categorías siguientes:

Extra, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación y cuya definición se recoge en el apartado 5.2.

5.1.1. *Categoría Extra*.—Se asignará a las jaleas, confituras y mermeladas con un contenido mínimo del 50 por 100 en peso de frutas o zumo de frutas clarificado, con color excelente, sabor bueno y prácticamente libres de defectos.

5.1.2. *Categoría II*.—Corresponde a las jaleas, confituras y mermeladas con un contenido mínimo del 40 por 100 en peso de frutas o zumo de frutas clarificado, con color y sabor aceptables y libres de defectos graves.

5.1.3. *Categoría III*.—Se incluirán bajo esta denominación las jaleas, confituras y mermeladas que no reúnan los factores de calidad exigidos a las categorías anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 4.

## 5.2. Definiciones de los factores de calidad.

5.2.1. *Color excelente*.—Significa que el color es bueno y natural, típico de la fruta con que se haya elaborado el producto.

En el caso de jaleas, confituras y mermeladas de cereza, ciruelas, fresas y bayas (frambuesas, grosellas, moras, etc.) está permitido el uso de aquellos colorantes artificiales cuyo empleo esté autorizado.

5.2.2. Color aceptable.—Es aquel que puede ser apreciablemente oscuro, pálido o decolorado o coloreado artificialmente, siempre que el oscurecimiento o la decoloración no sean excesivos, ni el color sea extraño o anormal.

5.2.3. Sabor bueno.—Significa que el sabor es natural y normal, característico de la fruta elaborada.

5.2.4. Sabor aceptable.—Se entiende por tal aquel que puede ser débil, desequilibrado (en acidez o en dulzor) o artificial por adición de esencia, siempre que no sea extraño o anormal.

5.2.5. Prácticamente libres de defectos.—En este caso se deberán cumplir los requisitos siguientes:

- Libres de huesos y pepitas o de sus fragmentos, salvo en el caso de jaleas, confituras y mermeladas de fresas y bayas (frambuesa, grosella, mora, etc.).
- Libres de residuos de tallos y hojas.
- Libres de insectos y de fragmentos de los mismos.
- Libres de pieles, frutas y trozos de frutas dañadas.

5.2.6. Libres de defectos graves.—Cuando reúnan los requisitos siguientes:

- Libres de huesos y pepitas o de sus fragmentos, salvo en el caso de jaleas, confituras y mermeladas de fresas y bayas (frambuesas, grosella, mora, etc.).
- Prácticamente libres de residuos de tallos y hojas, tolerándose su presencia siempre que no afecte al aspecto de comestibilidad del producto.
- Libres de insectos y de fragmentos de los mismos.
- Libres de pieles, frutas y trozos de frutas seriamente dañadas.

#### 6. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969. Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

#### 7. ROTULACIONES

7.1. En las etiquetas o envoltorios de los envases figurarán los datos siguientes:

- Denominación comercial del producto envasado.
- Categoría del producto, con arreglo al apartado 5.1 en tipo de letra de altura igual o superior a 3 mm., colocada a continuación o debajo de la denominación comercial. Si la categoría corresponde a los números romanos II o III, éstos tendrán la altura mínima de 5 mm.
- El peso neto del producto con números de 3 mm. de altura, como mínimo, eximiendo de esta exigencia a las porciones individuales.
- La denominación «color artificial», si se hubiera emplea do algún colorante artificial de los autorizados.
- La declaración «Aroma artificial», si se hubiera empleado alguna esencia o aromatizante permitido.
- La declaración «Contiene conservadores permitidos», si se hubiera empleado alguno de los mencionados en el apartado 4.2.
- En el caso de jaleas, confituras o mermeladas de varias frutas, éstas se mencionarán en orden de mayor a menor proporción.
- Datos de identificación del fabricante.
  - Nombre o razón social y localidad, así como el número del Registro Industrial correspondiente, precedido de las siglas de la matrícula de coches de la provincia respectiva con caracteres de una altura mínima de 3 mm.
  - Número del Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a 8 mm., de acuerdo con los siguientes colores:

Rojo.—Categoría extra.  
Amarillo.—Categoría II.  
Blanco.—Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troqueado en el envase, se indicará:

- La letra E en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.
- El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra L al año 1972, y siguiendo en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras «I», «LL», «N», «Q» y «C».

## ANEXO NUMERO 4

### Conservas de tomate pelado

#### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de tomate pelado en el momento de la salida de fábrica para su expedición o venta.

#### 2. DEFINICIÓN

Las conservas de tomate pelado son los productos obtenidos a partir de frutos maduros de la planta «*Lycopersicon Sculentum* Moel», de características vegetales similares, sanos, limpios y desprovistos de su piel, envasados con o sin adición de su propio zumo y esterilizados mediante empleo exclusivo de calor en envases herméticamente cerrados.

#### 3. DESIGNACIÓN

Las conservas de tomate pelado se designarán por el tipo comercial y la categoría que corresponda a su calidad. Ejemplos: Tomate al natural pelado Extra y Tomate al natural pelado troceado II.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de tomate pelado debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringe esta reglamentación.

4.1. *Caracteres sanitarios.*—Los tomates que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanos, limpios, desprovistos de la piel y exentos de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación. Los tomates estarán exentos de restos de cáliz y pedúnculos. En el tomate troceado, el porcentaje de semillas no excederá del 7 por 100 del peso neto.

4.2. *Ingredientes autorizados.*—En la preparación de estas conservas podrán utilizarse como ingredientes, en las proporciones máximas que se indican y para las que no se fija límite, las que se emplean corrientemente en las prácticas de fabricación correctas, hasta tanto no se vayan fijando otras por el «Código Alimentario Español».

- Sal común.
- Azúcar.
- Ácidos cítrico, tartárico, málico y láctico. La adición de estos ácidos se efectuará en cantidad tal que favorezca la esterilización sin afectar seriamente al sabor del producto.
- Cloruro cálcico, sulfato cálcico, fosfato monocálcico y sales cálcicas de los ácidos especificados en el apartado anterior. La cantidad total del calcio en el producto final no excederá de 300 partes por millón como ion calcio.
- Ácido benzoico o sus sales (en los envases de 3 kg. o mayores) hasta un contenido máximo total de 1 gr. por kg. de producto terminado, expresado como ácido benzoico.

4.3. *Recuento de mohos.*—El recuento de mohos, determinado independientemente en el líquido y en el producto escurrido según el método de Howard, no excederá del 25 por 100 de campos positivos.

4.4. *Volumen del contenido y peso escurrido.*—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de producto que permita una elaboración correcta, y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido será menor del 90 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre cedazo de luz de malla de 10 mm., dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación sobre el cedazo. En el caso del tomate troceado se usará el tamiz de luz de malla de 3.2 mm. Deberá cumplir con los mínimos siguientes:

| Formato (kg.) | Capacidad (ml.) | Peso escurrido mínimo (gr.) |
|---------------|-----------------|-----------------------------|
| 1/4           | 212             | 115                         |
| 1/2           | 425             | 240                         |
| 1             | 850             | 480                         |
| 3             | 2.785           | 1.700                       |
| 5             | 4.590           | 2.950                       |



El peso escurrido mínimo para los restantes formatos no incluidos en este cuadro se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad y comparando con el formato más parecido.

La media de los pesos escurridos, medida en 10 botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

#### 5. CLASIFICACIÓN

Las conservas de tomate al natural pelado se clasificarán atendiendo:

- a) Al tipo comercial.
- b) A la calidad.

5.1. *Tipos comerciales.*—Los tipos comerciales de las conservas de tomate pelado y su denominación serán los siguientes:

5.1.1. Tomate al natural pelado.—Es el producto obtenido con tomates enteros convenientemente pelados.

5.1.2. Tomate al natural pelado troceado.—Es el producto que reúne las características del anterior, pero en el cual los frutos se presentan troceados.

5.2. *Calidades.* Según la calidad, las conservas de tomate pelado se clasifican en las categorías siguientes:

Extra, I, II y III.

La inclusión de cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación y cuya definición recoge el apartado 5.3.

5.2.1. Categoría Extra.—Se asignará esta categoría a las conservas de tomate natural pelado, de color excelente, con un mínimo del 70 por 100 del peso escurrido en tomates enteros y prácticamente libres de defectos.

5.2.2. Categoría I.—Esta variedad se asignará a las conservas de tomate al natural pelado, de color bueno, con un mínimo del 80 por 100 del peso escurrido en tomates enteros y regularmente libres de defectos.

5.2.3. Categoría II.—Se incluirán en esta clase las conservas de tomate al natural pelado, de color aceptable, con un mínimo del 50 por 100 del peso escurrido en tomates enteros, y libres de defectos graves. Las conservas de tomate al natural pelado troceado se incluirán siempre en esta calidad, debiendo tener color aceptable y estar libres de defectos graves, no pudiendo pasar el porcentaje de semillas del 7 por 100 del peso neto.

5.2.4. Categoría III.—Bajo esta denominación se incluirán las conservas de tomate pelado que no reúnan los factores de calidad exigidos a las categorías anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 4.

5.2.5. Para todas las calidades se deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) El máximo de impurezas minerales no será superior al 0,3 por 1.000.

b) El mínimo de sólidos solubles admitidos será el correspondiente a cuatro grados Brix.

Los sólidos solubles deberán entenderse referidos a lecturas al refractómetro, hechas las correcciones de temperaturas y, en su caso, de adición de cloruros. A este efecto se establece el 1,5 por 100 expresado sobre el residuo seco, como estimación empírica de los cloruros propios del fruto.

c) El valor máximo del pH será de 4,8.

d) Queda prohibido el empleo de conservadores distintos de los citados en 4.2. e).

e) El producto envasado estará exento de restos de cáliz y pedúnculos.

#### 5.3. Definiciones de los factores de calidad.

5.3.1. Color excelente.—Quiere decir que el 80 por 100, como mínimo, del peso de los tomates tiene un color igual o más rojo que el de la placa IATA-T-A, sin que haya ningún tomate o parte de tomate con color menos rojo que el de la placa IATA-T-B.

5.3.2. Color bueno.—Quiere decir que el 50 por 100, como mínimo, del peso de los tomates tiene un color igual o más rojo que el de la placa IATA-T-A, sin que haya ningún tomate o parte de tomate con color menos rojo que el de la placa IATA-T-B.

5.3.3. Color aceptable.—Quiere decir que el 80 por 100, como mínimo, del peso de los tomates tienen un color igual o más rojo que el de la placa IATA-T-B. Se permite la presencia de tomates con color menos rojo que el de la placa IATA-T-B, siempre que no haya ninguna superficie con color verde o totalmente decolorada.

Las placas IATA-T-A e IATA-T-B a que se refieren los apartados anteriores son las normalizadas por el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del Patronato «Juan de la Cierva», del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

5.3.4. Tomate entero.—Se entiende por tomate entero aquel que mantiene su forma original aun cuando aparezca algo aplastado, recortado o rajado.

5.3.5. Prácticamente libres de defectos.—Significa que se tolerará exclusivamente un máximo de un centímetro cuadrado de piel por cada 100 gramos de producto escurrido.

5.3.6. Regularmente libres de defectos.—Cuando los defectos presentados no afectan seriamente al aspecto del producto, tolerándose, como máximo, dos centímetros cuadrados de piel por cada 100 gramos de producto escurrido.

5.3.7. Libres de defectos graves.—En este caso deberán estar los tomates o porciones exentos de pedúnculos, partes enmohecidas y materias extrañas. Se tolera: a) un máximo de dos centímetros cuadrados de piel por cada 100 gramos de producto escurrido, y b) una unidad con alguna pequeña lesión o mancha por cada 200 gramos de peso escurrido o fracción, siempre que los tomates o porciones reúnan las características generales del apartado 4.

#### 6. ENVASES

Para las conservas de tomate pelado se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969.

#### 7. ROTULACIONES

7.1. En la etiqueta o envoltorio de los envases figurarán obligatoriamente los datos siguientes:

- a) Denominación del producto con arreglo al apartado 5.1.
- b) Categoría, con arreglo al apartado 5.2., en tipo de letras de altura igual o superior a tres milímetros, colocada a continuación o debajo de la denominación comercial. Si la categoría corresponde a números romanos, éstos tendrán la altura mínima de cinco milímetros.
- c) Peso escurrido contenido en el envase, con números de tres milímetros de altura como mínimo.
- d) La indicación «contiene sales de calcio» si en la preparación se ha empleado alguno de los productos citados en el punto d) del apartado 4.2.
- e) Datos de identificación del fabricante:

— Nombre o razón social y localidad. Número del Registro Industrial precedido de la letra o letras que en la provincia respectiva correspondan a la matriculación de coches, con caracteres de una altura mínima de tres milímetros.

— Número del Registro de Exportadores, si la mercancía se destina a la exportación.

f) La leyenda «Producto de España» u otra análoga, en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

g) La declaración «Contiene ácido benzoico» (o benzoato sódico, en su caso), cuando se empleen dichos aditivos.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a ocho milímetros, de acuerdo con los colores siguientes:

Rojo.—Categoría Extra.

Verde.—Categoría I.

Amarillo.—Categoría II.

Bianco.—Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troquelado en el envase se indicará:

a) La letra E en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.

b) El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra L al año 1972 y siguiéndose en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras I, LL, N, Q y G.

#### ANEXO NUMERO 5

#### Conservas de pimientos

#### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de pimientos en el momento de la salida de fábrica para su expedición o venta.

2. TIPOS DE CONSERVAS DE PIMIENTOS

Se distinguen los siguientes tipos de conservas de pimientos:

- a) Conservas de pimientos rojos.
- b) Conservas de pimientos verdes.
- c) Conservas de pimientos amarillos.

2.1. Conservas de pimientos rojos.

2.1.1. Definición.—Las conservas de pimientos rojos son los productos obtenidos a partir de los frutos sanos, limpios y maduros de la planta «Capsicum Annum L var. Grossum», que han alcanzado el color característico de la variedad convenientemente desprovistos de piel, de corazón y de semillas, con o sin adición de agua y esterilizados mediante empleo exclusivo de calor, en envases herméticamente cerrados. Podrán además adicionarse, facultativamente, uno o varios de los ingredientes citados en el apartado 2.1.3.2.

2.1.2. Designación.—Las conservas de pimientos rojos se designarán por su nombre, seguido del tipo comercial y de la categoría que corresponda a su calidad.

Ejemplos: Pimientos en tiras I y pimientos enteros Extra.

2.1.3. Características generales.—Se entiende que toda conserva de pimientos rojos debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringen esta reglamentación.

2.1.3.1. Caracteres sanitarios.—Los pimientos que se utilizan para la preparación de las conservas deberán estar sanos, limpios y exentos de lesiones y de manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

2.1.3.2. Ingredientes autorizados.—En la preparación de estas conservas podrán utilizarse los ingredientes que más abajo se señalan y en las proporciones máximas que se indican y para las que no se fija límite, las que se emplean corrientemente en las prácticas de fabricación correctas, hasta tanto se vayan fijando otras por el «Código Alimentario Español».

- a) Sal común.
- b) Sacarosa.
- c) Aceites vegetales comestibles.
- d) Vinagre.
- e) Acido cítrico, tartárico, málico y láctico.
- f) Cloruro cálcico, sulfato cálcico, fosfato monocalcico y sales cálcicas de los ácidos especificados en el apartado anterior. La cantidad total de calcio en el producto final no excederá de 300 partes por millón como ion calcio.
- g) Acido benzoico y su sal sódica, solamente para los formatos de 3 kilogramos y superiores, con un límite máximo del 0,1 por 100 del peso neto.

La adición de ácidos se efectuará en cantidad tal que favorezca la esterilización sin afectar seriamente al sabor del producto.

2.1.3.3. Volumen del contenido y peso escurrido.—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de producto que permita una elaboración correcta y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido será menor del 90 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre el cedazo de luz de malla de 10 milímetros en las conservas de pimientos enteros, enteros y trozos y trozos, dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación sobre el propio cedazo. Deberá cumplir con los mínimos siguientes:

| Formato<br>kg. | Capacidad<br>ul. | Peso escurrido<br>mínimo<br>gr. |
|----------------|------------------|---------------------------------|
| 1/4            | 212              | 140                             |
| 1/2            | 425              | 280                             |
| 1              | 850              | 560                             |
| 3              | 2.785            | 1.840                           |
| 5              | 4.590            | 3.030                           |

El peso escurrido mínimo para los restantes formatos no incluidos en este cuadro se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad y comparando con el formato más parecido.

La media de los pesos escurridos, medidos en diez botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

2.1.4. Clasificación.—Las conservas de pimientos rojos se clasificarán atendiendo:

- a) Al tipo comercial.
- b) A la calidad.

2.1.4.1. Tipos comerciales.—Los tipos comerciales de las conservas de pimientos rojos y sus denominaciones serán los siguientes:

2.1.4.1.1. Pimientos enteros.—Son las conservas preparadas a partir de pimientos enteros, desprovistos de corazón y semillas y la cantidad de carne eliminada en la extracción de éstas y aquél, podrán estar ligeramente recortados en los extremos. En los formatos de un kilogramo e inferiores se admitirá la inclusión de un trozo por envase, con el fin de ajustar el peso neto. Se consideran pimientos enteros los que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

2.1.4.1.2. Pimientos en trozos.—Son conservas preparadas a partir de fragmentos irregulares de la porción carnosa de los pimientos.

2.1.4.1.3. Pimientos enteros y trozos.—Son las conservas preparadas a partir de pimientos enteros y trozos, debiendo presentar como mínimo el 50 por 100 del peso escurrido en forma de pimientos enteros.

2.1.4.1.4. Pimientos en tiras.—Son las conservas preparadas a partir de fragmentos de carne de pimientos cortados regularmente en forma estrecha y alargada con una longitud mínima de 1,5 centímetros.

2.1.4.1.5. Pimientos en cubos.—Son las conservas preparadas a partir de carne de pimientos cortada regularmente de forma que sus caras sean aproximadamente cuadradas.

2.1.4.2. Calidades.—Según la calidad, las conservas de pimientos rojos se clasifican en las categorías siguientes:

Extra, I, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación y cuya definición recoge el apartado 2.1.4.3.

2.1.4.2.1. Categoría Extra.—Esta categoría se asignará a los pimientos enteros, pimientos en tiras y pimientos en cubos de color excelente, de tamaño prácticamente uniforme, con buena consistencia y prácticamente libres de defectos.

2.1.4.2.2. Categoría I.—Se incluirán en esta clase los pimientos enteros, en tiras y en cubos, de color bueno, de tamaño prácticamente uniforme, con buena consistencia y prácticamente libres de defectos.

2.1.4.2.3. Categoría II.—Esta variedad se asignará a las conservas de pimientos en sus distintos tipos comerciales, de color aceptable, de tamaño regularmente uniforme, con consistencia aceptable y libres de defectos graves. El requisito de uniformidad no se exigirá a los trozos.

2.1.4.2.4. Categoría III.—Se incluirán bajo esta denominación las conservas de pimientos que no reúnan los factores de calidad exigidos a las calidades anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 2.1.3.

2.1.4.3. Definiciones de los factores de calidad.

2.1.4.3.1. Color excelente.—Es aquel en que el 80 por 100 como mínimo del peso de los pimientos tiene un color igual o más rojo que el de la placa IATA-P-A, sin que haya ningún pimiento con color menos rojo que el de la placa IATA-P-B.

2.1.4.3.2. Color bueno.—Es aquel en que el 80 por 100, como mínimo, del peso de los pimientos tienen un color igual o más rojo que el de la placa IATA-P-B, sin que haya ningún pimiento con color menos rojo que el de la placa IATA-P-C.

2.1.4.3.3. Color aceptable.—Es aquel en que el 80 por 100, como mínimo, del peso de los pimientos tienen un color igual o más rojo que el de la placa IATA-P-C. Se permite la presencia de pimientos con color menos rojo que el de la placa IATA-P-C, siempre que no haya ninguna superficie con color verde o totalmente decolorada.

Las placas IATA-P-B e IATA-P-C a que se refieren los apartados anteriores son las normalizadas por el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del Patronato «Juan de la Cierva», del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

2.1.4.3.4. Prácticamente uniformes.



a) Pimientos enteros.—En este caso los pimientos al ser aplastados tendrán una longitud mínima de 5 centímetros en cualquier dirección y la diferencia de longitud entre la unidad mayor y la segunda menor (penúltima de tamaño) será como máximo de 2 centímetros. Se permitirá la inclusión de un trozo de pimiento por bote para completar el peso y se le considerará como una unidad en la aplicación de la exigencia de uniformidad contenida en este apartado.

b) Pimientos en trozos.—Los trozos tendrán un tamaño mínimo de 6 centímetros cuadrados.

c) Pimientos en tiras.—Deberán ser de anchura uniforme. Se tolerará un 20 por 100 de tiras con una longitud inferior a 3 centímetros.

d) Pimientos en cubos.—En este supuesto serán apreciablemente uniformes, tolerándose un 20 por 100 en peso sobre el peso escurrido de unidades de forma irregular.

#### 2.1.4.3.5. Regularmente uniformes.

a) Pimientos enteros.—La diferencia de longitud entre la unidad mayor y la segunda menor (penúltima en tamaño) será como máximo de 3 centímetros. Se permitirá la inclusión de un trozo de pimiento por bote para completar el peso y se le considerará como una unidad en la aplicación de la exigencia de uniformidad contenida en este apartado.

b) Pimientos en tiras.—Deberán ser de anchura uniforme. Se tolerará un 40 por 100 de tiras con longitud inferior a 3 centímetros.

c) Pimientos en cubos.—En este caso serán apreciablemente uniformes, tolerándose un 40 por 100 en peso, sobre el peso escurrido, de unidades de forma irregular.

2.1.4.3.6. Prácticamente libres de defectos.—Significa que se tolerarán pequeños puntos de piel quemada y la presencia en los pimientos enteros de seis semillas por pimiento, como término medio, considerando sólo los cerrados, o cinco semillas por cada 100 gramos de peso escurrido en los de presentación troceada.

2.1.4.3.7. Libres de defectos graves.—En este supuesto se tolerarán pequeñas porciones de piel quemada hasta una superficie máxima total de 1 centímetro cuadrado por pimiento y la presencia de ocho semillas por pimiento, como término medio.

2.1.4.3.8. Buena consistencia.—Es aquella en que el 90 por 100, como mínimo, del peso de los pimientos, tiras, cubos o trozos tienen una consistencia firme y agradable, sin que haya ningún pimiento o porción del mismo excesivamente blando.

2.1.4.3.9. Consistencia aceptable.—Se considera como tal aquella en que el 90 por 100 en peso de los pimientos o porciones pueden ser de consistencia normal o tierna, no desagradable, tolerándose el 10 por 100, como máximo, del peso o una unidad por bote en los pimientos enteros, con consistencia excesivamente blanda o que se desgarrá fácilmente.

2.2. Conservas de pimientos verdes o amarillos.—Estas conservas se podrán presentar bajo los mismos tipos comerciales indicados para los pimientos rojos.

Será obligatorio indicar claramente en la etiqueta «Pimientos verdes» o «Pimientos amarillos».

Estas conservas no se clasificarán por calidades, pero deberán cumplir, como mínimo, con las condiciones de la categoría II, a excepción de las exigencias de color, en que el 85 por 100, como mínimo, de la superficie exterior de los frutos enteros, en trozos, tiras o cubos deberá presentar el color verde o amarillo, según el caso, uniforme y característico de la variedad y del estado de madurez del fruto empleado, con ausencia de partes decoloradas.

### 3. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969. Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

### 4. ROTULACIONES

4.1. En las etiquetas o envoltorios de los envases figurarán los datos siguientes:

a) Denominación comercial del producto.  
b) Categoría del producto en tipo de letra de altura igual o superior a 3 milímetros, colocada a continuación o debajo de la denominación comercial. Si la categoría corresponde a números romanos, éstos tendrán la altura mínima de 5 milímetros.

c) Peso neto de la conserva y su peso escurrido, con números de 3 milímetros de altura, como mínimo,

d) Las indicaciones «Contiene sales de calcio», cuando se haya empleado en la preparación cloruro cálcico, sulfato cálcico, citrato cálcico o fosfato monocálcico y «Con adición de ácido benzoico» (o benzoato sódico, en su caso) cuando se empleen estos aditivos.

e) Datos de identificación del fabricante:

Nombre o razón social y localidad, Número del Registro Industrial precedido de la letra o letras que en la provincia respectiva corresponda a la matriculación de coches, con caracteres de una altura mínima de 3 milímetros.

Número de Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.

f) La leyenda «Producto de España» u otra análoga, en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

4.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a 8 milímetros, de acuerdo con los siguientes colores:

Rojo: Categoría Extra.

Verde: Categoría I.

Amarillo: Categoría II.

Blanco: Categoría III.

5. Independientemente metalografiado o troquelado en el envase se indicará:

a) La letra E en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.

b) El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra L al año 1972 y siguiéndose en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras I, LL, N, Q y G.

## ANEXO NUMERO 6

### Conservas de espárragos

#### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de espárragos en el momento de la salida de fábrica para su expedición o venta.

#### 2. DEFINICIÓN

Las conservas de espárragos son los productos obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera, «Asparagus Officinells», «L», pelados o no, tiernos, frescos, sanos y limpios, envasados y esterilizados, mediante empleo exclusivo de calor, en envases herméticamente cerrados. Podrán además adicionarse, facultativamente, uno o varios de los ingredientes que se mencionan en el apartado 4.2.

#### 3. DESIGNACIÓN

Las conservas de espárragos se designarán con la indicación del tipo comercial y la categoría que corresponda a su calidad. Ejemplo: Yemas de espárragos I.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de espárragos debe responder, como mínimo, a estas características y que de no ser así infringe esta reglamentación.

4.1. *Caracteres sanitarios.*—Los espárragos que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanos, limpios y exentos de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

4.2. *Ingredientes autorizados.*—Podrán utilizarse los ingredientes que se recogen más abajo en las proporciones máximas que se indican y, para las que no se fija límite, las que se emplean corrientemente en las prácticas de fabricación correctas, hasta tanto no se vayan fijando por el «Código Alimentario Español» otras distintas.

a) Agua potable.

b) Sal común.

c) Sacarosa.

d) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico y acético.

e) Cloruro estannoso, excepto para las conservas contenidas en envases de hojalata sin barnizar, siempre que la proporción de estaño residual no supere los 25 miligramos por kilogramo del peso escurrido.

4.3. *Volumen del contenido y peso escurrido.*—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad del producto que permita una elaboración correcta, y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido será menor del 90 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20 grados centígrados que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre tamiz con luz de malla de 3,2 milímetros, dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación. Deberá cumplir con los mínimos siguientes:

| Formato en Kg. | Capacidad en ml. | Peso escurrido mínimo en gr. |
|----------------|------------------|------------------------------|
| 1/2            | 380              | 250                          |
| 1              | 850              | 550                          |

El peso escurrido mínimo para los formatos de distinta capacidad se calculará mediante una proporción a partir de la suya y comparando con la del formato más parecido.

La media de los pesos escurridos, medidos en 10 envases elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

5. CLASIFICACIÓN

Las conservas de espárragos se clasificarán atendiendo:

- a) Al color de los espárragos.
- b) A los tipos comerciales.
- c) Al calibre.
- d) A la calidad.

5.1. *Color de los espárragos.*—Según el color de los espárragos se distinguirán tres tipos de conservas: Blancos (turiones de color blanco o blanco amarillento), verdes (turiones de color verde claro o verde amarillento) y blancos con cabeza verde o morada.

5.2. *Tipos comerciales.*—Los tipos comerciales y denominaciones a ellos correspondientes serán los siguientes, con una tolerancia en más o en menos de un centímetro:

5.2.1. *Espárragos o espárragos enteros.*—Conservas preparadas a partir de piezas con cabeza o parte adjunta de tallo cuya longitud total sea igual o superior a 13 centímetros.

5.2.2. *Espárragos cortos.*—Son las conservas preparadas a partir de piezas con cabeza y parte adjunta de tallo cuya longitud total sea inferior a 13 centímetros e igual o superior a siete centímetros.

Para los dos tipos anteriores la longitud media de los turiones de un envase no será inferior en más de un centímetro y medio a la altura interior del mismo.

5.2.3. *Yemas de espárragos.*—Son las conservas preparadas a partir de piezas con cabeza y parte adjunta de tallo cuya longitud total sea inferior a siete centímetros e igual o superior a dos centímetros.

5.2.4. *Espárragos cortados y tallos y yemas.*—Son las conservas preparadas a partir de trozos tiernos de espárragos, o de tallos y de yemas, con longitud comprendida entre tres y siete centímetros, con un mínimo del 20 por 100 de unidades con cabeza.

5.2.5. *Tallos de espárragos.*—Son las conservas preparadas a partir de trozos tiernos de espárragos sin cabeza, cortados transversalmente, de tamaño menor de siete centímetros.

5.2.6. *Puré de espárragos.*—Son las conservas preparadas a partir de turiones de espárragos cocidos y tamizados, sin adición de agua u otro líquido.

5.2.7. *Tolerancia.*—En los tipos correspondientes a los apartados 5.2.1, 5.2.2 y 5.2.3 el 75 por 100 de las unidades, por lo menos, estarán dentro del intervalo, en más o en menos, de un centímetro de la longitud predominante, y el 95 por 100 en número, como mínimo, de las unidades lo estarán dentro del intervalo, en más o en menos, de dos centímetros de dicha longitud predominante.

Para el tipo comercial 5.2.4, estas proporciones serán del 75 por 100 y del 90 por 100.

5.3. *Calibres.*—Para esta clasificación se atenderá al mayor diámetro de la sección transversal, aplicándose las siguientes denominaciones:

| Denominaciones     | Diámetro del turión en mm. | Número de turiones por bote |             |
|--------------------|----------------------------|-----------------------------|-------------|
|                    |                            | RO 380-65'7                 | RO 850-83'7 |
| Extra-grueso ..... | Más de 18 .....            | 6-11                        | 13-16       |
| Muy grueso .....   | De 14 a 19 .....           | 12-16                       | 17-24       |
| Grueso .....       | De 11 a 14 .....           | 17-22                       | 25-34       |
| Medio .....        | De 9 a 11 .....            | 23-30                       | 35-44       |
| Delgado .....      | De 6 a 9 .....             | 31-45                       | 45-60       |

El número de turiones es orientativo y pueden adoptarse otros intervalos siempre que cumplan con las denominaciones y diámetros indicados.

5.3.1. *Tolerancias.*—En cada calibre se tolerará hasta un 10 por 100 de unidades en cada envase que no cumplan con el diámetro de la denominación correspondiente, siempre que el número total de turiones esté comprendido entre los límites declarados en la etiqueta.

5.4. *Calidades.*—Según la calidad se clasificarán en las siguientes categorías:

Extra, I, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación y cuya definición recoge el apartado 5.5.

5.4.1. *Categoría extra.*—Se asignará esta calidad a las conservas de espárragos con líquido claro, color excelente, buena consistencia y prácticamente libres de defectos.

En esta categoría podrán figurar los tipos comerciales de espárragos o espárragos enteros, espárragos cortos y yemas de espárragos.

5.4.2. *Categoría I.*—Es la que corresponde a las conservas con líquido ligeramente turbio, color bueno y consistencia aceptable y regularmente libre de defectos.

En esta categoría podrán figurar los tipos comerciales de espárragos o espárragos enteros, espárragos cortos, yemas de espárragos y espárragos cortados.

5.4.3. *Categoría II.*—Esta calidad se asignará a las conservas con líquido muy turbio, color y consistencia aceptables y libres de defectos graves.

5.4.4. *Categoría III.*—Se incluirán bajo esta denominación las conservas que no reúnan los factores de calidad exigidos en las categorías anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 4.

5.5. *Definiciones de los factores de calidad.*

5.5.1. *Líquido claro.*—Es el líquido de gobierno cuyos sedimentos, después de diez minutos de reposo, como máximo, son del 5 por 100 de su altura y cuya turbiedad, medida con el turbidímetro de Kertsz, es igual o superior a 6.

5.5.2. *Líquido ligeramente turbio.*—Es el líquido de gobierno cuyos sedimentos, después de diez minutos de reposo, son, como máximo, del 10 por 100 de su altura y cuya turbiedad, medida con el turbidímetro de Kertsz, está comprendida entre 2 y 5.

5.5.3. *Líquido muy turbio.*—Es aquel cuyos sedimentos, después de diez minutos de reposo, son, como máximo, del 20 por 100 de su altura y cuya turbiedad, medida con el turbidímetro de Kertsz, es inferior a 2.

5.5.4. *Color excelente.*—Se considerará que las conservas tienen este color en los siguientes casos:

a) *Espárragos blancos.*—El color habrá de ser blanco o amarillento. Se tolerará, como máximo, el 10 por 100 del número de unidades con yemas de color verde, verde amarillento o morado, siempre que este color no rebase 1/3 de la longitud de la unidad.

b) *Espárragos verdes.*—Se tolerará, como máximo, que el 10 por 100 del número de unidades pueda presentar un color blanco o amarillento, siempre que este color no rebase 1/4 de la unidad.

5.5.5. *Color bueno.*—Se entenderá que las conservas tienen este color en los siguientes casos:

a) *Espárragos blancos.*—El color podrá ser blanco o amarillento. Se tolerará, como máximo, que el 30 por 100 del número de unidades pueda presentar yemas de color verde, verde amarillento o morado, siempre que este color no rebase 1/3 de la unidad.

b) *Espárragos verdes.*—Se tolerará, como máximo, que el 30 por 100 de las unidades pueda presentar un color blanco o amarillento, siempre que este color no rebase 1/4 de la unidad.

c) Espárragos blancos con cabeza verde o morada.—Son unidades blancas que pueden tener cabezas de color verde, verde amarillento o morado, siempre que este color no rebase la mitad de la longitud de la unidad.

5.5.6. Color aceptable.—Se considerará este color en los siguientes casos:

a) Espárragos blancos.—El color podrá ser blanco o amarillento. Se tolerará, como máximo, que el 50 por 100 del número de unidades pueda presentar yemas de color verde, verde amarillento o morado, siempre que este color no rebase 1/3 de la longitud de la unidad.

b) Espárragos verdes.—Se tolerará, como máximo, que el 50 por 100 del número de unidades pueda presentar un color blanco o amarillento, siempre que este color no rebase 1/4 de la unidad.

c) Espárragos blancos con cabeza verde o morada.—Son unidades blancas, que pueden tener cabezas de color verde, verde amarillento o morado, siempre que este color no rebase la mitad de la longitud de la unidad.

5.5.7. Prácticamente libres de defectos.—Se entenderá que reúnen este factor de calidad las conservas de espárragos que estén exentas de partículas terrosas y de materias extrañas, permitiéndose, como máximo, un 10 por 100 en número de unidades defectuosas. Por unidad defectuosa se entenderá:

- Con la yema aplastada o rota.
- Apreciablemente torcida.
- Con manchas.
- Mal cortada.
- Con cicatrices.
- Con ataque de insectos.

Los defectos e) y f) no podrán afectar seriamente al aspecto general, y en ningún caso a la comestibilidad del producto.

Por unidad «apreciablemente torcida» se entenderá aquella en que el extremo torcido forme, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo superior a 45°.

Por unidad «mal cortada» se considera aquella cuyo corte aparece rasgado, fibroso y deshilachado, o que está parcialmente cortado o que está cortada con un ángulo inferior a 45° referido al eje longitudinal del turión.

5.5.8. Regularmente libres de defectos.—Significará que las conservas estarán exentas de partículas terrosas y prácticamente libres de materias extrañas no nocivas, permitiéndose, como máximo, un 30 por 100 en número de unidades con algunos de los defectos que se consignan en el apartado anterior, siempre que las unidades con cicatrices y con ataque de insectos no sea superior al 15 por 100 y no afecten seriamente al aspecto general y, en ningún caso, a la comestibilidad del producto.

5.5.9. Libres de defectos graves.—Significará que las conservas estarán exentas de partículas terrosas y prácticamente libres de materias extrañas no nocivas, permitiéndose como máximo un 50 por 100 en número de unidades con algunos defectos que se consignan en el apartado 5.5.7, siempre que las unidades con cicatrices y con ataque de insectos no sea superior al 25 por 100 y no afecte gravemente al aspecto general y, en ningún caso, a la comestibilidad del producto.

5.5.10. Buena consistencia.—Se entiende por tal aquella en que los porcentajes de unidades fibrosas no exceden de los que se indican a continuación:

- «Espárragos enteros», «Espárragos cortos» y «Tallos» blancos, 20 por 100.
- «Yemas» y «Espárragos cortados» blancos, 15 por 100.
- «Espárragos verdes», 10 por 100.

5.5.11. Consistencia aceptable.—Es aquella en que los porcentajes de unidades fibrosas no exceden de los que se indican a continuación:

- «Espárragos enteros», «Espárragos cortos» y «Tallos» blancos o blancos con cabeza verde, 50 por 100.
- «Yemas» y «Espárragos cortados» blancos o blancos con cabeza verde, 30 por 100.
- «Espárragos verdes», 30 por 100.

5.5.12. Unidad fibrosa.—Se entenderá como unidad fibrosa la que, sometida a la acción del fibrómetro, no se corta en cinco segundos a la distancia del extremo opuesto a la yema que se indica a continuación:

- «Espárragos blancos» o «Blancos con cabeza verde» enteros, 1/3 de la longitud.
- «Espárragos blancos» o «Blancos con cabeza verde» cortos, 1/4 de la longitud.
- «Espárragos verdes» enteros, 1/5 de la longitud.

d) «Espárragos verdes» cortos, 1/8 de la longitud.

e) «Yemas» cortados y «Tallos» no presentarán fibras resistentes en ninguna porción de la longitud.

Por fibra resistente se entiende aquella que no se corta con un hilo de acero de 0,8 milímetros de diámetro, del que pende un lastre de 1,360 kilogramos, aplicado transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado, y sin ejercer más presión que la correspondiente al mencionado lastre.

## 6. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969. Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

## 7. ROTULACIONES

7.1. En la etiqueta o envoltorio de los envases deberán figurar los datos siguientes:

a) Designación del producto, indicando el color y el tipo comercial con arreglo a los apartados 5.1 y 5.2.

b) Indicación del calibre, con arreglo al apartado 5.3, cuando se trata de espárragos enteros, cortos, yemas, cortados y tallos.

c) La indicación «sin pelar», si ésta es la forma de preparación.

d) La categoría o calidad que corresponda a tenor del apartado 5.4, utilizando tipos de letra de tres milímetros de altura, como mínimo. Si la calidad corresponde a números romanos, éstos tendrán cinco milímetros de altura, como mínimo.

e) El peso neto contenido en el envase y su peso escurrido, con números de tres milímetros de altura, como mínimo.

f) La declaración «color estabilizado», si se ha empleado cloruro estannoso.

g) Datos de identificación del fabricante:

— Nombre o razón social y localidad. Número del Registro Industrial, precedido de la letra o letras que en la provincia respectiva correspondan a la matriculación de coches, con caracteres de una altura mínima de tres milímetros.

— Número del Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.

h) La leyenda «Producto de España» u otra análoga en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a ocho milímetros, de acuerdo con los siguientes colores:

- Rojo.—Categoría Extra.
- Verde.—Categoría I.
- Amarillo.—Categoría II.
- Bianco.—Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troquelado, en el envase se indicará:

a) La letra «E» en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.

b) El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra L al año 1972, y siguiéndose los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras «I», «L», «N», «Q» y «G».

## ANEXO NUMERO 7

### Conservas de alcachofas

#### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de alcachofas en el momento de la salida de fábrica, para su expedición o venta.

#### 2. DEFINICIÓN

Las conservas de alcachofas son los productos obtenidos a partir de capítulos o inflorescencias frescos y sanos de variedades adecuadas de «Cynara Scolymus L.», envasados y esterilizados mediante empleo exclusivo de calor, en envases herméticamente cerrados. Podrá, además, adicionarse, facultativamente, uno o varios de los ingredientes que se mencionan en el apartado 4.2.

3. DESIGNACIÓN

Las conservas de alcachofas se designarán con la indicación del tipo comercial, forma de preparación y categoría que corresponda a su calidad.

Ejemplo: Fondos de alcachofas al natural I.

4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de alcachofas debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringen esta Reglamentación.

4.1. *Caracteres sanitarios.*—Las alcachofas que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanas, limpias y exentas de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

4.2. *Ingredientes autorizados.*—En la preparación de las conservas podrán utilizarse los ingredientes que se indican a continuación, de acuerdo con las dosis máximas que se vayan fijando por el «Código Alimentario Español» y, hasta tanto, con las que se emplean en las prácticas de fabricación correctas:

- a) Agua potable.
- b) Sal común.
- c) Azúcar.
- d) Vinagre.
- e) Aceites vegetales comestibles.
- f) Zumo de limón.
- g) Especies y aromatizantes.
- h) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico y acético.
- i) Ácido ascórbico.

Se prohíbe absolutamente el empleo de agentes conservadores.

4.3. *Adición de ácidos.*—La adición de ácidos autorizados se efectuará en cantidad tal que favorezca la esterilización sin afectar seriamente al sabor del producto. El pH de las conservas esterilizadas a 100° C no deberá ser superior a 4,5, medido sobre el contenido total del envase, previamente homogeneizado.

4.4. *Volumen del contenido y peso escurrido.*—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de producto que permita una elaboración correcta, y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido será menor del 90 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre tamiz con luz de malla de 10 milímetros, dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación. Cumplirá con los requisitos mínimos siguientes:

| Formato (kg.) | Capacidad (ml.) | Peso escurrido mínimo (gr.) |        |
|---------------|-----------------|-----------------------------|--------|
|               |                 | Corazones                   | Fondos |
| 1/4           | 212             | 115                         | 110    |
| 1/2           | 425             | 240                         | 220    |
| 1             | 850             | 480                         | 440    |
| 3             | 2.785           | 1.600                       | —      |

El peso mínimo para los restantes formatos no incluidos en este cuadro se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad y comparando con el formato más próximo.

La media de los pesos escurridos, medidos en 10 botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

5. CLASIFICACIÓN

Las conservas de alcachofas se clasificarán atendiendo:

- a) A los tipos comerciales.
- b) A la forma de preparación.
- c) Al calibre.
- d) A la calidad.

5.1. *Tipos comerciales.*—Serán los siguientes:

5.1.1. *Corazones.*—Son las conservas preparadas a partir de capítulos o inflorescencias desprovistos de tallos y brácteas ex-

teriores coriáceas. Estarán formados, por tanto, solamente del receptáculo y las brácteas tiernas internas.

5.1.2. *Fondos.*—Son las conservas preparadas a partir de capítulos o inflorescencias desprovistos por completo de las brácteas. Estarán formadas, por tanto, exclusivamente del receptáculo.

Las denominaciones corazones y fondos deberán ser completadas, en su caso, con las expresiones «en mitades» o «en cuartos».

5.1.3. *Puré.*—Conserva preparada a partir de capítulos o inflorescencias previamente triturados o tamizados, o no.

5.1.4. *Puipa o carne de alcachofa.*—Conserva preparada a partir de trozos irregulares de fondos o del recortado de ellos.

5.2. *Formas de preparación.*—Las conservas de alcachofas deberán prepararse de alguna de las siguientes formas:

5.2.1. *Al natural.*—Las preparadas con corazones o fondos de alcachofas con adición de agua y alguno de los ingredientes siguientes: Sal común, azúcar, zumo de limón, ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico, acético y ascórbico.

5.2.2. *En aceite.*—Las preparadas con corazones o fondos de alcachofas previamente tratados con vinagre y envasados empleando aceite comestible como líquido de gobierno.

5.2.3. *Aliñadas o «marinated».*—Las preparadas con corazones o fondos previamente tratados con vinagre, al que puede añadirse sal, especias y aromatizantes, envasados en aceite comestible, con adición de especias y aromatizantes.

5.3. *Calibres.*—La clasificación por calibres afectará solamente a los corazones enteros de alcachofas. Para los envases de 1/2 kilogramo comprenderá los siguientes calibres:

| Calibre (Número de unidades en bote de 1/2 kg.) | Calibre (Número de unidades en bote de 1/2 kg.) |
|---|---|
| 5 a 8   | 18 a 20   |
| 8 a 10  | 20 a 25   |
| 10 a 12   | 25 a 30   |
| 12 a 14   | más de 30                                       |
| 14 a 16   |   |

El número de unidades que deben contener los formatos distintos de medio kilogramo y menores de tres kilogramos se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad.

Para los envases de tres kilogramos comprenderá los siguientes calibres:

| Calibre (Número de unidades en bote de 3 kg.) | Calibre (Número de unidades en bote de 3 kg.) |
|---|---|
| 25 a 30                                       | 70 a 80                                       |
| 30 a 40                                       | 80 a 100                                      |
| 40 a 50                                       | 100 a 120                                     |
| 50 a 60                                       | 120 a 150                                     |
| 60 a 70                                       |   |

El número de unidades que deben contener los formatos superiores a tres kilogramos se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad.

5.4. *Calidades.*—Según la calidad, las conservas de alcachofas se clasificarán en las siguientes categorías:

Extra, I, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación, y cuya definición recoge el apartado 5.5.

5.4.1. *Categoría Extra.*—Esta calidad se asignará a las conservas de alcachofas de líquido claro o ligeramente turbio, color bueno, tamaños prácticamente uniformes y prácticamente libres de defectos. En esta calidad sólo podrán incluirse los corazones y fondos enteros en sus distintas formas de preparación.

5.4.2. *Categoría I.*—Se podrán incluir los corazones y fondos de alcachofas al natural, en mitades o cuartos, y las alcachofas aliñadas o «marinated», de líquido turbio, color bueno, tamaños prácticamente uniformes y regularmente libres de defectos.

5.4.3. *Categoría II.*—Se asignará a los corazones o fondos de alcachofas al natural, en mitades o cuartos y las alcachofas

aliñadas o «marinated» con líquido muy turbio, color aceptable, tamaños regularmente uniformes y libres de defectos graves.

Podrán incluirse el puré y la carne de alcachofas de color aceptable, sin oscurecimiento, que cumplan las características generales especificadas en el apartado 4.

5.4.4. Categoría III.—Se incluirán bajo esta denominación las conservas de alcachofas que no reúnan los factores de calidad exigidos a las categorías anteriores, pero que cumplan las características generales especificadas en el apartado 4.

#### 5.5. Definiciones de los factores de calidad

5.5.1. Líquido de gobierno claro o ligeramente turbio.—Aquel cuya turbiedad, medida con el turbidímetro de Kertes, sea igual o superior a 4.

5.5.2. Líquido de gobierno turbio.—Aquel cuya turbiedad, medida con el turbidímetro de Kertes, sea igual a 2 ó 3.

5.5.3. Líquido de gobierno muy turbio.—Aquel cuya turbiedad, medida con dicho aparato, sea inferior a 2.

5.5.4. Color bueno.—Existirá cuando el 65 por 100 del peso, como mínimo, de las contenidas en el envase tengan el color blanco amarillento típico de esta conserva, sin que haya ninguna alcachofa de color más oscuro que gris verdoso u otro color anormal.

5.5.5. Color aceptable.—Bajo él, las alcachofas podrán tener un color gris verdoso o amarillento claro, siempre que no haya ninguna de color más oscuro que el gris verdoso u otro anormal.

5.5.6. Tamaños prácticamente uniformes.—Significa que la relación entre la suma de los pesos de las unidades mayores y la suma de los pesos de las unidades menores es, como máximo, 1,5.

Se tomará una unidad mayor y una unidad menor por cada 10 alcachofas o fracción contenidas en el bote.

En el caso de botes con 10 unidades o menos, se tomará la unidad mayor y la penúltima menor.

5.5.7. Tamaños regularmente uniformes.—Cuando la relación entre la suma de los pesos de las unidades mayores y la suma de los pesos de las unidades menores es superior a 1,50, sin exceder de 2.

Se tomará una unidad mayor y una unidad menor por cada 10 alcachofas o fracción contenidas en el bote.

En el caso de botes con 10 unidades o menos, se tomará la unidad mayor y la penúltima menor.

5.5.8. Prácticamente libre de defectos.—Significará que las tolerancias en defecto serán solamente las siguientes:

- El 10 por 100 por recuento de unidades con manchas ligeras o una unidad en los envases que contengan menos de 10.
- Cinco brácteas sueltas por envase de medio kilogramo; para los formatos distintos, esta tolerancia se aplicará proporcionalmente a la capacidad.

5.5.9. Regularmente libre de defectos.—Significa que los defectos presentes no afectarán seriamente al aspecto del producto, admitiéndose, como máximo:

- El 15 por 100 por recuento de unidades con manchas ligeras, o una unidad en los envases con menos de 10.
- El 10 por 100 por recuento de unidades mal recortadas o una unidad en los envases que contengan menos de 10.
- El 10 por 100 por recuento de unidades con las brácteas de longitud superior a dos centímetros, o una unidad en los envases que contengan menos de 10.
- Doce brácteas sueltas por bote de medio kilogramo.

La suma de unidades con los defectos contenidos en los apartados a), b) y c) será, como máximo, el 20 por 100 por recuento de unidades o dos unidades en los envases con menos de 10.

Las tolerancias en brácteas sueltas para los formatos distintos de medio kilogramo se deducirán mediante una proporción a partir de su capacidad.

5.5.10. Libre de defectos graves.—En este caso las conservas deberán estar libres de materias extrañas y exentas de unidades seriamente manchadas o atacadas por insectos. Se tolerará la presencia del 20 por 100 por recuento de unidades con excesiva fibrosidad o dos unidades en los envases que contengan menos de 10.

Por unidad seriamente manchada se entenderá aquella que presenta manchas de cualquier tipo con una superficie e intensidad tal que afecte seriamente al aspecto de la unidad.

Por unidad excesivamente fibrosa se entenderá aquella que tiene las brácteas y los filamentos centrales excesivamente firmes (desagradables al paladar).

#### 6. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 («Boletín Oficial

del Estado» del 2 de agosto) y 22 de agosto de 1969 («Boletín Oficial del Estado» del 29). Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

#### 7. ROTULACIONES

7.1. En las etiquetas o envoltentes de los envases figurarán los datos siguientes:

- Designación del producto envasado, indicando el tipo comercial y la forma de preparación.
- Categoría comercial o calidad que corresponda con arreglo al apartado 5.4, utilizando tipos de letra de tres milímetros de altura, como mínimo. Si la calidad corresponde a números romanos, éstos tendrán cinco milímetros de altura, como mínimo.
- Indicación del calibre, si se trata de alcachofas enteras.
- Peso neto del contenido y su peso escurrido, con números de tres milímetros de altura, como mínimo.
- La indicación «contiene especias» o «contiene aromatizantes», cuando se hayan empleado.
- Datos e identificación del fabricante:

— Nombre o razón social y localidad. Número del Registro Industrial, precedido de la letra o letras que en la provincia respectiva correspondan a la matriculación de coches, con caracteres de una altura mínima de tres milímetros.

— Número del Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.

g) La leyenda «Producto de España» u otra análoga, en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un rectángulo u óvalo de altura no inferior a ocho milímetros, de acuerdo con los siguientes colores:

- Rojo.—Categoría Extra.
- Verde.—Categoría I.
- Amarillo.—Categoría II.
- Blanco.—Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troquelado, en el envase se indicará:

- La letra «E» en el interior de un círculo u óvalo o, en su defecto, la palabra España.
- El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra «L» al año 1972, y siguiéndose en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras «J», «LL», «N», «Q» y «G».

#### ANEXO NUMERO 8

##### Conservas de judías verdes

#### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características que habrán de reunir las conservas de judías verdes en el momento de la salida de fábrica, para su expedición o venta.

#### 2. DEFINICIÓN

Las conservas de judías verdes son los productos obtenidos a partir de las vainas verdes, frescas y sanas, de variedades adecuadas de «Phaseolus vulgaris L», envasadas con agua y esterilizadas mediante el empleo exclusivo de calor, en envases herméticamente cerrados. Podrán, además, adicionarse, facultativamente, uno o varios de los ingredientes que se mencionan en el apartado 4.2.

#### 3. DESIGNACIÓN

Las conservas de judías verdes se designarán con la indicación del tipo comercial y de la categoría que corresponda a su calidad.

Ejemplo: Judías verdes en tiras I.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende que toda conserva de judías verdes debe responder, como mínimo, a estas características y que, de no ser así, infringen esta Reglamentación.

4.1. Caracteres sanitarios.—Las judías verdes que se utilicen para la preparación de las conservas deberán estar sanas, limpias y exentas de lesiones y manchas anormales, así como de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, al buen aspecto del producto final o a su posibilidad de adecuada conservación.

4.2. *Ingredientes autorizados.*—Podrán utilizarse los ingredientes que más abajo se recogen, en las proporciones máximas que se indican y para las que no se fija límite, las que se emplean corrientemente en las prácticas de fabricación correctas, hasta tanto se vayan fijando otras por el «Código Alimentario Español»:

- a) Sal común.
- b) Sacarosa o dextrosa.
- c) Glutamato monosódico.
- d) Inosinato disódico.
- e) Guanilato disódico.

f) Carbonato sódico, bicarbonato sódico, hidróxido sódico, hidróxido cálcico e hidróxido de magnesio, para favorecer la conservación del color verde, siempre que el pH resultante de la conserva no exceda de 8.

Se prohíbe terminantemente el empleo de aditivos conservadores.

4.3. *Volumen del contenido y peso escurrido.*—Los envases deberán presentarse con la máxima cantidad de producto que permita una elaboración correcta, y en ningún caso el volumen ocupado por el contenido deberá ser menor del 80 por 100 de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad se medirá por el volumen de agua destilada a 20° C. que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

El peso escurrido se medirá sobre el tamiz de luz de malla de 3,2 milímetros, dejando escurrir durante dos minutos el contenido del bote y pesando a continuación. Deberá cumplir con los mínimos siguientes:

| Formato (kg.) | Capacidad (ml.) | Peso escurrido mínimo (gr.) |
|---------------|-----------------|-----------------------------|
| 1/2           | 425             | 230                         |
| 1             | 850             | 480                         |

El peso escurrido mínimo para los restantes formatos no incluidos en el anterior cuadro se deducirá mediante una proporción a partir de su capacidad y comparando con el formato más parecido.

La media de los pesos escurridos, medidos en 10 botes elegidos al azar del lote correspondiente, deberá ser igual o superior al valor declarado en la etiqueta.

## 5. CLASIFICACIÓN

Las conservas de judías verdes se clasificarán atendiendo:

- a) A los tipos comerciales.
- b) Al calibre.
- c) A la calidad.

5.1. *Tipos comerciales.*—Los tipos comerciales y sus denominaciones correspondientes serán los siguientes:

5.1.1. *Judías verdes o judías verdes enteras.*—Las preparadas a partir de vainas enteras de judías verdes, despuntadas y de longitud superior a seis centímetros.

5.1.2. *Judías verdes cortadas en tiras.*—Las preparadas a partir de vainas enteras de judías verdes, despuntadas y cortadas longitudinalmente.

5.1.3. *Judías verdes cortadas en trozos.*—Las preparadas a partir de vainas de judías verdes, despuntadas y cortadas transversalmente en trozos mayores de 2,5 centímetros y menores de seis centímetros.

5.1.4. *Judías verdes cortadas tipo menestra.*—Conservas preparadas a partir de vainas de judías verdes, despuntadas y cortadas transversalmente en trozos menores de 2,5 centímetros.

5.2. *Calibres.*—Por el calibre, medido en el diámetro mayor perpendicular al eje longitudinal, se clasifican las judías verdes en las siguientes categorías:

Extrafinas, inferior a 6,5 milímetros; muy finas, de 6,5 a 8 milímetros; finas, de 8 a 10 milímetros; medianas, superiores a 10 milímetros.

Se tolerará hasta un 10 por 100 de unidades del calibre inmediatamente superior al declarado en la etiqueta, no tolerándose la presencia de unidades de calibres superiores a este último. La presencia de unidades de calibre inferior no constituye defecto.

5.3. *Calidades.*—Según la calidad las conservas de judías verdes se clasificarán en las siguientes categorías:

Extra, I, II y III.

La inclusión en cada una de estas categorías dependerá de los factores de calidad que para cada una de ellas se indican a continuación y cuya definición recoge el apartado 5.4.

5.3.1. *Categoría extra.*—Se incluirán en esta categoría las judías verdes enteras y las judías verdes en trozos, de líquido claro o ligeramente turbio, color y consistencia excelente y prácticamente libres de defectos.

5.3.2. *Categoría I.*—Se asignará esta calidad a las conservas de judías verdes enteras y de judías verdes en trozos, de líquido ligeramente turbio, color y consistencia buenos y regularmente libres de defectos.

5.3.3. *Categoría II.*—Corresponde esta categoría a las judías verdes enteras, judías verdes en trozos, judías verdes en tiras y judías verdes cortadas tipo menestra, de líquido turbio, color y consistencia aceptables y libres de defectos graves.

5.3.4. *Categoría III.*—Se incluirán bajo esta denominación las conservas de judías verdes que no reúnan los factores de calidad exigidos a las categorías anteriores, pero que cumplan las características generales del apartado 4.

## 5.4. Definición de los factores de calidad

5.4.1. *Líquido claro o ligeramente turbio.*—Es aquel en que la turbiedad del líquido, medida con el turbidímetro de Kertesz, es igual o superior a cuatro.

5.4.2. *Líquido turbio.*—Cuando la turbiedad del líquido, medida con el turbidímetro de Kertesz, es igual o superior a dos, sin llegar a cuatro.

5.4.3. *Color excelente.*—Aquel en que el 95 por 100, como mínimo, del peso de las judías verdes tienen un color igual o más verde que el de la placa IATA-J-A, sin que haya ninguna judía con color menos verde que el de la placa IATA-J-B.

5.4.4. *Color bueno.*—Existe cuando el 80 por 100, como mínimo, del peso de las judías verdes tienen un color igual o más verde que el de la placa IATA-J-A, sin que haya ninguna judía con color menos verde que el de la placa IATA-J-B.

5.4.5. *Color aceptable.*—Es aquel en que el color de las judías verdes es igual o más verde que el de la placa IATA-J-B.

Las placas IATA a que se refieren los apartados anteriores son las normalizadas por el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos del Patronato «Juan de la Cierva», del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

5.4.6. *Prácticamente libres de defectos.*—Significa que se tolera solamente:

a) El 1 por 100 en peso sobre el producto escurrido de semillas sueltas o trozos de semillas.

b) Un máximo del 5 por 100 en peso sobre el producto escurrido de unidades con los siguientes defectos: 1) Vainas sin despuntar, 2) Puntas sueltas, 3) Unidades manchadas y 4) Unidades deformes.

5.4.7. *Reasonablemente libre de defectos.*—Quiere decir que los defectos presentes no afectan seriamente al aspecto del producto, tolerándose solamente:

a) El 1 por 100 en peso sobre el producto escurrido de semillas sueltas o trozos de semillas sueltas.

b) Un máximo del 10 por 100 en peso sobre el producto escurrido de unidades con los siguientes defectos: 1) Vainas sin despuntar, 2) Puntas sueltas, 3) Unidades manchadas y 4) Unidades deformes.

5.4.8. *Libres de defectos graves.*—En este caso se tolerará solamente:

a) El 5 por 100 en peso sobre el producto escurrido de semillas sueltas o trozos de semillas sueltas.

b) Un máximo del 20 por 100 en peso sobre el producto escurrido de unidades con los siguientes defectos: 1) Unidades de longitud no comprendidas dentro de los límites especificados para cada denominación comercial en el apartado 5.1 de esta norma, 2) Vainas sin despuntar y puntas sueltas, 3) Unidades decoloradas, 4) Unidades deformes, 5) Unidades atacadas por insectos y 6) Unidades manchadas, siempre que la proporción de unidades manchadas y/o atacadas por insectos no sea superior al 10 por 100, y la proporción de unidades seriamente manchadas y/o seriamente atacadas por insectos no sobrepase el 4 por 100.

c) El 1 por 100 en peso sobre producto escurrido de hojas, puntas sueltas, hilos sueltos y otras materias vegetales extrañas no nocivas.



5.4.9. Excelente consistencia.—Significa que las judías verdes tienen la consistencia normal de este producto enlatado, con las semillas en estado precoz de madurez y con un ligero desprendimiento de epidermis.

5.4.10. Buena consistencia.—Se entiende como tal la normal de este producto enlatado, con las semillas algo desarrolladas y con desprendimiento parcial de la epidermis.

5.4.11. Consistencia aceptable.—Cuando además de las tolerancias del apartado anterior se permite un 5 por 100 en peso, calculado sobre el producto escurrido, de vainas o trozos de vainas que presentan hilos resistentes. Se considera hilo resistente aquel que soporta sin romperse un peso de 250 gramos durante cinco segundos, o que se rompe, pero que, roto, sus trozos resultantes mayores de dos centímetros de longitud, resisten sin romperse el mismo peso.

#### 6. ENVASES

Se utilizarán los envases autorizados por las Ordenes del Ministerio de Industria de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969. Podrán utilizarse también frascos de vidrio con cierre hermético.

#### 7. ROTULACIONES

7.1. En la etiqueta o envoltorio de los envases figurarán los siguientes datos:

- Denominación comercial del producto.
- Categoría o calidad en tipo de letra de altura igual o superior a tres milímetros, colocada a continuación o debajo de la denominación comercial. Si la categoría corresponde a números romanos, éstos tendrán la altura mínima de cinco milímetros.
- Declaración del calibre con arreglo al apartado 5.2.
- El peso neto contenido en el envase y su peso escurrido, con números de tres milímetros de altura como mínimo.
- La indicación «contiene glutamato monosódico», «contiene inosinato disódico» o «contiene guanilato disódico», si para la preparación se ha utilizado alguno de estos aditivos.
- Datos de identificación del fabricante:
  - Nombre o razón social y localidad. Número del Registro Industrial, precedido de la letra o letras que en la provincia respectiva correspondan a la matriculación de coches, con caracteres de una altura mínima de tres milímetros.
  - Número en el Registro de Exportador, si la mercancía se destina a la exportación.
- La leyenda «Producto de España» u otra análoga, en español o en el idioma del país de destino, si las conservas se destinan a la exportación.

7.2. La mención de la categoría podrá incluirse, a voluntad del fabricante, dentro de un óvalo o rectángulo de altura no inferior a ocho milímetros, de acuerdo con los siguientes colores:

- Rojo.—Categoría extra.
- Verde.—Categoría I.
- Amarillo.—Categoría II.
- Bianco.—Categoría III.

8. Independientemente, metalografiado o troquelado en el envase, se indicará:

- La letra «E», en el interior de un círculo u óvalo, o, en su defecto, la palabra «España».
- El año de fabricación en clave, correspondiendo la letra «L» al año 1972, y siguiéndose en los años sucesivos el orden alfabético, con exclusión de las letras «I», «LL», «Ñ», «Q» y «G».

## MINISTERIO DE AGRICULTURA

*RESOLUCION del F. O. R. P. P. A. por la que se dan normas para la percepción de primas al sacrificio de corderos de cebo precoz.*

Ilustrísimos señores:

La Ley 26/1968, de 20 de junio, sobre creación del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios encomienda a este Organismo, en su artículo segundo, entre otras funciones, la de canalizar en la forma prevista en la propia disposición las primas, las subvenciones y los recursos que puedan

atribuírsele para la mejor ordenación y regulación de las producciones y los precios agrarios.

En su virtud, los Decretos 1715/1972, de 30 de junio, y 1897/1973, de 5 de julio, autorizaron al F. O. R. P. P. A. para estructurar y mantener, respectivamente, una campaña de orientación de corderos en las condiciones generales en ellos establecidos.

En uso de las facultades expuestas, y previo acuerdo del Comité Ejecutivo y Financiero, en su reunión del día 19 de septiembre de 1973, esta Presidencia ha adoptado el siguiente acuerdo:

#### BASE I

##### *Límites temporales y cuantía de la prima*

Durante el período de vigencia de la regulación de la campaña de carnes 1973/1974, el F. O. R. P. P. A., de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.2 del Decreto 1897/1973, abonará a los propietarios de ganado que acrediten que sus corderos reúnen en el momento del sacrificio las características más adelante especificadas, una prima de 25 pesetas/kilogramo/canal obtenido.

#### BASE II

*Condiciones que deberán cumplir los animales y los sacrificios*

Serán condiciones indispensables para tener derechos a la prima las siguientes:

- Que se trate de animales cebados con pienso.
- Que se trate de corderos precoces.
- Que el peso de la canal, con cabeza faenada en la forma especificada en el artículo 17, apartado 1, del Decreto de referencia, sea igual o superior a 14,25 kilogramos.
- Que sea sacrificado en matadero colaborador del F. O. R. P. P. A. para esta operación.

#### BASE III

##### *Mataderos colaboradores*

1. Los mataderos a los que el F. O. R. P. P. A. haya otorgado y no retirado la condición de colaboradores durante la campaña 1972/73 conservarán su condición de tales en la campaña 1973/74, en tanto no se resuelva suspender su colaboración.

2. Los mataderos generales frigoríficos y municipales de capitales de provincias y poblaciones de más de 20.000 habitantes interesados en colaborar con el F. O. R. P. P. A. en la operación de concesión de primas a la producción de cordero de cebo precoz deberán solicitarlo por escrito dirigido a este Organismo, según modelo adjunto, en el que expresamente se comprometan a prestar gratuitamente a la Administración la ayuda que precise la realización y control de las operaciones que exija la concesión de primas y a cumplir fielmente las instrucciones que a tal efecto le sean comunicadas, facilitando en todo momento las inspecciones que se consideren precisas.

Asimismo deberán renunciar expresamente a todo tipo de reclamación que pudiera derivarse de la suspensión unilateral por parte del F. O. R. P. P. A. de la condición de matadero colaborador.

3. El F. O. R. P. P. A. comunicará a la Dirección General de la Producción Agraria las peticiones recibidas de colaboración para esta operación y solicitará de este Centro directivo que informe sobre la designación de mataderos colaboradores y, en su caso, que proceda a designar los Veterinarios clasificadores que estimen oportunos para la realización del servicio, los cuales podrán coincidir con los designados a efectos de concesión de la prima de vacuno.

A la vista del citado informe, el Comité Ejecutivo y Financiero otorgará la condición de matadero colaborador.

4. Dado el carácter de confianza que supone la condición de matadero colaborador, la Dirección General de la Producción Agraria podrá, en todo momento, suspender provisionalmente la colaboración de cualquier matadero, comunicándolo al F. O. R. P. P. A. El Comité Ejecutivo y Financiero, en la primera sesión que se celebre con posterioridad a la suspensión provisional, tendrá conocimiento de la misma y la confirmará si procede.

#### BASE IV

##### *Inspección y control de sacrificios*

1. Las canales de cordero de cebo precoz deberán conservar la cabeza y la oreja derecha unidas a la canal durante un período de tiempo compatible con los hábitos comerciales y la legislación sanitaria vigente. Durante este tiempo la canal permanecerá en el matadero.