

La presentación será cuidada y los frutos de un mismo envase serán de calidad, calibre y grado de madurez uniforme y de la misma variedad y zona de producción.

3. Categoría II.

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no pueden ser incluidos en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas definidas en el apartado III.

En estos frutos se admite un defecto de forma o desarrollo, siempre que mantengan sus características varietales.

El color mínimo de los frutos será el de «viraje», admitiéndose algunas faltas de coloración.

La pulpa podrá presentar pequeñas lesiones con tal de que no sean susceptibles de evolución rápida.

Se admitirán defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación del producto, siempre que no sobrepasen, en conjunto, dos centímetros de longitud los de forma alargada y un centímetro cuadrado los extendidos en superficie.

El calibre será obligatorio pero podrán agruparse dos calibres consecutivos de la escala. En este caso, en el marcado se hará constar con dos números que representen en milímetros los diámetros máximo y mínimo del intervalo elegido, en forma análoga a como se hace en la columna correspondiente de la escala de calibres establecida y/o los dos números correspondientes a la clave. El diámetro mínimo de los frutos será de 30 milímetros.

El embalaje y acondicionamiento serán los convenientes para una adecuada presentación del producto.

Los frutos de un mismo envase serán de un grado de madurez uniforme y de la misma variedad y zona de producción.

4. Categoría III.

Los frutos clasificados en esta categoría deberán responder a las características mínimas de calidad definidas en el apartado III.

Se admitirán en estos frutos defectos de forma o desarrollo, siempre que mantengan sus características varietales.

La pulpa no presentará defectos evolutivos ni externos.

Se admitirán defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación del producto, siempre que no sobrepasen, en conjunto, 2,5 centímetros de longitud los de forma alargada y 2 centímetros cuadrados los extendidos en superficie.

El calibre no será obligatorio, pero el diámetro mínimo de los frutos será de 30 milímetros.

Los frutos de un mismo envase serán de la misma variedad y zona de producción.

VI. Tolerancias

En cada envase se admitirán unas tolerancias de calidad y calibre para aquellos frutos que no se ajusten a las condiciones establecidas en cada categoría.

1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría extra:

Cinco por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría I.

b) Categoría I:

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría II.

c) Categoría II:

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría III.

d) Categoría III:

Quince por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que sean aptos para el consumo.

2. Tolerancias de calibre.

Se admite una tolerancia del 10 por 100 en número o en peso de frutos cuyo diámetro corresponda a los calibres in-

mediatamente superior o inferior a los indicados en los envases. En el caso de frutos no calibrados esta tolerancia se aplicará a los que no alcancen un diámetro de 30 milímetros.

3. Acumulación de tolerancias.

Las tolerancias de calidad y calibre no pueden exceder en su conjunto de:

Diez por ciento para la categoría extra.

Quince por ciento para las categorías I y II.

Veinte por ciento para la categoría III.

VII. Marcado

Cada envase deberá llevar en el exterior, con caracteres legibles e indelebiles, las siguientes indicaciones agrupadas en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta convenientemente unida al mismo:

—Nombre y dirección del envasador o expedidor o su identificación simbólica.

— Nombre de la especie, en los envases cerrados.

— Nombre de la variedad.

— Categoría.

— Calibre (salvo para los productos no calibrados).

— Nombre de la localidad o zona de producción.

— Peso neto aproximado.

27081

ORDEN de 21 de octubre de 1977 por la que se aprueba la norma de calidad para legumbres secas envasadas.

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción por cauces cualitativos, reunida la Comisión Especializada de Normalización de Productos Agrícolas, vistos los acuerdos de FORPPA y a propuesta de los Ministros de Agricultura y de Comercio y Turismo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

1.º Se aprueba la norma de calidad para legumbres secas envasadas y destinadas al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

2.º La presente Orden entrará en vigor el 1 de junio de 1978. A estos efectos, las Empresas de manipulación, clasificación y envasado tomarán las medidas oportunas para que las legumbres secas envasadas cumplan con los requisitos establecidos en la norma desde el momento de su entrada en vigor. Mientras tanto tendrá la consideración de «norma recomendada».

3.º Para su venta al público, las legumbres secas envasadas, a las que se refiere la norma de calidad, tendrán que cumplir con los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado establecidos en la misma.

4.º El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden se encomienda a los Ministerios de Agricultura y de Comercio y Turismo en el ámbito de sus respectivas competencias.

Lo que digo a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 21 de octubre de 1977.

OTERO NOVAS

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio y Turismo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para legumbres secas envasadas

I. Definición de los productos

La presente norma se refiere a las legumbres secas, es decir, a las semillas secas y separadas de la vaina procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, destinadas al consumo humano, que a continuación se mencionan:]

- Judías: Procedentes de las especies *Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi. (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wild (judía de España o escaleta); *Phaseolus lunatus*, L. (judía de Lima), y *Vigna simensis*, L. (judía carilla).
- Lentejas: Procedentes de la especie *Lens culculta*, Moench.
- Guisantes: Procedentes de la especie *Pisum sativum*, L.
- Garbanzos: Procedentes de la especie *Cicer arietinum*, L.
- Habas: Procedentes de la especie *Vicia faba*, L.

En esta norma no se incluyen las legumbres secas destinadas a la siembra, a las instalaciones de manipulación, a la transformación industrial o a la alimentación animal, ni tampoco las presentadas a granel en el comercio.

II. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las legumbres secas envasadas y destinadas a la venta al público en el mercado interior, después de su acondicionamiento, de acuerdo con los requisitos establecidos en esta norma. A efectos de la misma, se consideran que las legumbres secas están envasadas, y cuando los envases que las contienen están cerrados y precintados de forma que el consumidor final adquiera aquéllas sin necesidad de abrir los envases.

III. Características mínimas de calidad

1. Las legumbres secas envasadas y destinadas al consumo humano deberán estar:

- Enteras.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos y parásitos.
- Limpias.
- Prácticamente exentas de olores o sabores extraños.

2. El contenido de humedad de los granos no deberá exceder, para cada una de las especies consideradas, de los siguientes límites, después de su acondicionamiento.

Especie	Máximo de humedad — Porcentaje
Judías	17
Lentejas	15
Guisantes	16
Garbanzos	14
Habas	16

IV. Factores de clasificación

A efectos de una adecuada clasificación, en las diversas categorías de calidad, de los granos de las legumbres secas recogidas en estas normas, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

a) Forma, desarrollo y coloración. La valoración de estos factores se hará por comparación con la forma, desarrollo y coloración típicos de la variedad.

b) Defectos. Para la clasificación de las legumbres secas se tendrán en cuenta los defectos ligeros, defectos graves y la presencia de materias extrañas.

En base a este criterio se definen:

1) Defectos ligeros:

- Los granos que no tienen un desarrollo normal.
- Los granos manchados, cuyo tegumento presente una mancha superficial, más o menos extendida, sin alteraciones del albumen.
- Los granos rugosos en los que la capa exterior presente arrugas pronunciadas anormales.
- Los granos partidos que manifiesten una separación completa de los cotiledones o un fraccionamiento por rotura.
- Los granos que presenten ligeros daños en el albumen producido por agentes externos.

2) Defectos graves:

- Los granos con parásitos o cuyos cotiledones o el albumen estén dañados.

— Los granos atacados por insectos que presenten el orificio de salida.

— Los granos que a simple vista presenten ataques de mohos o podredumbres.

3) Materias extrañas: Se entienden por tales, los residuos minerales, polvo, residuos vegetales, hollejos, granos de otras especies o la presencia de insectos muertos o fragmentos de éstos.

c) Calibrado. El calibrado, en cuanto afecta a la mejor presentación de los granos, será tenido en cuenta con referencia a la dimensión mínima que se determinará con la ayuda de una criba de agujeros circulares.

Para cada una de las especies estudiadas, los calibres mínimos admitidos serán los siguientes:

Especie	Calibres mínimos
Judías	5 mm.
Lentejas de las variedades Verdinas, Pardinas o similares	3 mm.
Lentejas de las variedades Rubia-castellana o similares	4 mm.
Guisantes redondos enteros	5 mm.
Garbanzos	5 mm.
Habas enteras	6 mm.

d) Envasado y presentación. En cuanto a estos factores, se tendrán en cuenta para la clasificación los siguientes conceptos:

1) Homogeneidad. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad, y tipo comercial.

2) Acondicionamiento. Los granos deberán ser envasados de manera que quede asegurada la protección conveniente del producto. Los envases con legumbres normalizadas estarán cerrados y precintados y en ellos se harán constar los datos exigidos en el apartado VII. Marcado.

Los materiales, tanto celulósicos como poliméricos utilizados en los envases, deberán ser nuevos, limpios y que no causen alteraciones internas o externas a los productos contenidos.

En el caso de presentar menciones impresas, tales como sellos o indicaciones comerciales, éstas serán indelebles e inocuas, y nunca figurarán en la cara interna del envase, para que no puedan estar en contacto con el producto envasado. Cuando los envases utilizados para legumbres tengan partes transparentes, éstas serán incoloras, para no inducir a error al comprador.

3) Presentación. Las legumbres incluidas en esta norma deberán ser comercializadas:

- En grandes envases, de más de 5 kilogramos.
- En pequeños envases, conteniendo uno de los pesos netos siguientes: 0,250, 0,500, 1, 2, 3 y 5 kilogramos.

V. Clasificación

De acuerdo con los factores considerados anteriormente, las legumbres secas se clasifican en las siguientes categorías:

1. Categoría extra.

Las legumbres secas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y los granos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de su tipo comercial.

Deben estar, por otra parte, exentos de defectos a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, y siempre que no afecten ni a la calidad ni al aspecto general del producto.

2. Categoría I.

Las legumbres secas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de su tipo comercial.

3. Categoría II.

Esta categoría comprenderá los granos de calidad comercial que pueden presentar defectos más acusados, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas anteriormente.

VI. Tolerancias

1. Tolerancias de calidad.

En función de los defectos definidos se establecen para cada una de las categorías las siguientes tolerancias en peso:

	Extra	I	II
	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
Materias extrañas de origen mineral	0,25	0,50	1
Otras materias extrañas	0,50	1	2
Granos con defectos graves ...	0,25	0,50	1
Granos con defectos ligeros ...	3	7	12
Granos de la misma coloración pero de diferente tipo comercial	4	6	10
Granos de distinta coloración, a excepción de los granos decolorados	3	5	8
Granos decolorados del mismo tipo comercial	5	10	15

2. Tolerancias de calibre.

En todas las categorías se admitirá el 5 por 100 de legumbres secas con un calibre inferior al mínimo fijado.

3. Acumulación de tolerancias de calidad y calibre.

En cualquier caso las tolerancias de calidad y calibre no podrán exceder en su conjunto de:

- 6 por 100 para la categoría extra.
- 12 por 100 para la categoría I.
- 18 por 100 para la categoría II.

En esta acumulación no se tendrán en cuenta los granos partidos.

4. Tolerancia en peso: 3 por 100 en los pequeños envases y 1 por 100 en los de más de 5 kilogramos.

VII. Marcado

Cada envase deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes, agrupadas en un mismo lado del envase o en una etiqueta convenientemente unida al mismo:

- Nombre y dirección del envasador o expedidor, número de registro de industria agraria.
- Nombre de producto (si no es visible desde el exterior).
- Tipo comercial (facultativo).
- Nombre de la localidad o zona de producción (facultativo).
- Categoría.
- Peso neto.

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

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

Las legumbres excluidas del ámbito de aplicación de esta norma no llevarán ninguna mención que haga referencia a la calidad del producto.

VIII. Otras presentaciones

Además de enteras, las legumbres secas envasadas se podrán presentar en el comercio:

- a) Mondadas, es decir, sin sus tegumentos, pudiendo estar separados sus dos cotiledones.
- b) Troceadas, es decir, las obtenidas por trituration de las legumbres mondadas.

Los productos así presentados cumplirán con lo dispuesto anteriormente, con las siguientes excepciones:

- 1. Porcentaje máximo de humedad: 14 por 100.
- 2. Calibre mínimo de las troceadas: Dos milímetros.
- 3. Calibre mínimo para las legumbres mondadas: Un milímetro menos que el establecido para las enteras de la misma especie.

4. Clasificación.

No se distinguirá más que una sola categoría comercial cuyos requisitos generales de calidad serán los establecidos en el capítulo III de esta norma, excepto en lo referente a enteras.

5. Tolerancias.

Se admitirán en estas presentaciones las mismas tolerancias y acumulación de las mismas, establecidas para la categoría II de los granos enteros. Solamente no se aplicará la tolerancia para granos partidos de calibre superior o igual a los mínimos fijados.

6. Marcado.

Cada envase llevará en las mismas condiciones mencionadas en el capítulo VII de esta norma las siguientes indicaciones:

— Nombre y dirección del envasador o expedidor número de registro de industria agraria.

— Nombre de la especie seguida de la mención «mondadas» o bien «trozos de...», o «puré de...», seguido del nombre de la especie, en cada uno de los dos casos previstos en este capítulo VIII.

— Peso neto.

En ningún caso se hará mención a una categoría de calidad.

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

26640 ACUERDO Europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera (ADR). (Continuación.)

ACUERDO EUROPEO sobre Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera

ADR

(Continuación)

Marginales

6) Ejecución del ensayo:

Para las materias pulverulentas se medirá una muestra con ayuda de una probeta cilíndrica de 40 mm³ (perforación de 3,7 x 3,7 mm.). Para las materias pastosas se empleará un tubo cilíndrico del mismo volumen que se introducirá en la masa. Después de enrasar la probeta, la muestra se extrae por medio de un palillo de madera. Para las materias explosivas líquidas se utiliza una pipeta de 40 mm³ finamente estrada.

La muestra se colocará en el dispositivo de percusión abierto, que se encuentra sobre el yunque intermedio con el anillo de centrado, y, para las materias pulverulentas o pastosas, el cilindro superior de acero se empujará ligeramente con el dedo índice, con precaución, hasta tocar la muestra, pero sin aplastarla.

Para las materias líquidas, el cilindro superior de acero se empujará con ayuda de la varilla móvil de un calibrador hasta una distancia de 1 mm. del cilindro inferior y se mantendrá en esta situación por medio de un anillo de caucho, colocado con anterioridad sobre él (fig. 13).

El dispositivo se colocará centrado, sobre el yunque, se cerrará la capa de protección de madera y una vez suspendido el martillo a la altura prevista se soltará, accionándose a continuación el dispositivo de aspiración. La prueba se efectuará seis veces para cada altura de caída.

7) Interpretación de los resultados:

En la apreciación de los resultados de ensayo de sensibilidad al choque, hay que distinguir entre «ninguna reacción», «descomposición» (sin llama ni detonación; re-