

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. Normas complementarias

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. Disposición derogatoria

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

VII. Disposición final

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

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

BOYER SALVADOR

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

26950

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

Ilustrísimos señores:

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

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

I. Norma técnica

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

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

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

2.1 Características mínimas.

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

Con aspecto fresco.

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

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

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las frambuesas pueden presentarse desrabadas.

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

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

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

2.2 Clasificación.

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

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

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

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

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

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

Ligera deformación.

Ligero defecto de desarrollo.

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

Ligero defecto de coloración.

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

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

Defecto de forma.

Defecto de desarrollo.

Defecto de coloración.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

El diámetro mínimo para las frambuesas cultivadas será:

Categoría «Extra»: 15 milímetros.

Categoría «I»: 12 milímetros.

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

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad.

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

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

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

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

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

4.2 Tolerancias de calibre.

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

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad.

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

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

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

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

B. Presentación.

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

C. Acondicionamiento.

Los frutos deben envasarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

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

Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas. Los envases deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase debe llevar en caracteres legibles e indelebles agrupados en un mismo lado y visibles desde el exterior las indicaciones siguientes:

A. Identificación.

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

B. Naturaleza del producto.

«Frambuesas cultivadas» o «frambuesas silvestres» si el contenido no es visible desde el exterior.

C. Origen del producto.

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

D. Características comerciales.

Categoría.
Peso.

E. Marca oficial de control (facultativo).**II. Transporte**

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. Inspección

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

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. Normas complementarias

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación para, en el ámbito de sus competencias, dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. Disposición final

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

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

BOYER SALVADOR

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

26951 ORDEN de 8 de septiembre de 1983 sobre norma de calidad para el comercio exterior de zanahorias.

Ilustrísimos señores:

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

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para las zanahorias frescas.

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

La presente norma se refiere a las zanahorias de las variedades (cultivares) obtenidas del «*Daucus carota* L.», destinadas a su entrega al consumidor en estado fresco, exceptuándose las zanahorias destinadas a la transformación industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

2.1. Características mínimas.

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

Enteras.

Firmes.

No bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias.

Sanas; se excluyen las zanahorias afectadas de podredumbre o con alteraciones que las hagan impropias para el consumo.

Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. Si no han sido lavadas, podrán presentar un máximo del 2 por 100 de tierra adherida en las categorías «I» y «II».

Si se presentan lavadas, deberán estar exentas de impurezas, tales como tierra, arena y materias orgánicas.

Sin consistencia leñosas.

No subidas, ni granadas.

Exentas de humedad exterior anormal y suficientemente secas después de lavadas.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las zanahorias deben presentar un desarrollo y un estado conveniente que les permitan soportar el transporte y la manipulación para que lleguen a destino en condiciones satisfactorias.

2.2. Clasificación.

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

a) Categoría «Extra»: Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y estar limpias.

Las raíces deben presentarse:

Lisas.

Con aspecto fresco.

De forma regular.

Sin hendiduras.

Exentas de magulladuras y heridas.

Sin daños causados por heladas.

En esta categoría deben presentar las características típicas de la variedad y carecer de toda coloración verde o púrpura en el cuello.

b) Categoría «I»: Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Las raíces deben presentarse con aspecto fresco.

En esta categoría deben presentar las características típicas de la variedad.

Sin embargo y a condición de que no perjudiquen el aspecto general, la calidad, la conservación o la presentación del producto, las zanahorias pueden presentar los siguientes defectos

Ligeras deformaciones.

Ligeros defectos de color.

Ligeras heridas cicatrizadas.

Ligeras hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

Para las raíces de una longitud que no supere ocho centímetros, la parte superior verde o púrpura puede tener hasta un centímetro de altura; para las otras raíces pueden tener hasta dos centímetros.

c) Categoría «II»: Esta categoría comprende las zanahorias que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero reúnen las características mínimas definidas anteriormente.

Se toleran en esta categoría las heridas cicatrizadas, siempre que no alcancen al corazón. Para las raíces de longitud inferior a diez centímetros, la parte superior verde o púrpura puede tener hasta dos centímetros de altura; para las demás, esta coloración puede alcanzar hasta tres centímetros.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro de la sección máxima perpendicular al eje o por el peso neto de la raíz.

3.1. Variedades tempranas y variedades de raíz pequeña.

Las raíces no deben tener menos de 10 milímetros ni más de 40 milímetros de diámetro. Cuando se calibran por peso no deben pesar menos de ocho gramos ni más de 150 gramos.