

de los trabajadores, amparado por el artículo 28 de la Constitución, debe conjugarse con las garantías, igualmente reconocidas en dicho artículo, que requieren el mantenimiento de los servicios esenciales de la comunidad y cuya adopción corresponde al Gobierno.

En su virtud, en aplicación de lo dispuesto en el párrafo segundo del artículo 10 del Real Decreto-ley 17/1977, de 4 de marzo, regulador del derecho de huelga, y las sentencias del Tribunal Constitucional de 8 de abril y 17 de julio de 1981, y habida cuenta de que hasta el momento no han sido transferidas a la Comunidad Autónoma de Madrid las facultades de ejecución a que se refiere el artículo 149.1.7 de la Constitución, que tampoco aparecen recogidas en el artículo 28 del correspondiente Estatuto de Autonomía, a propuesta de los Ministros del Interior, de Trabajo y Seguridad Social, de Administración Territorial y de Transportes, Turismo y Comunicaciones, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de febrero de 1984,

DISPONGO:

Artículo 1.º Cualquier situación de huelga que afecte al personal de transportes urbanos de Madrid se entenderá condicionada a que se mantengan los servicios esenciales.

Art. 2.º A tal efecto el Gobernador civil de Madrid determinará, con carácter restrictivo, los servicios esenciales y el personal estrictamente necesario para asegurar su prestación y que la misma se realice en condiciones de máxima seguridad.

Art. 3.º Los paros y alteraciones del trabajo del personal que se determine de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.º serán considerados ilegales a los efectos del artículo 16, punto 1, del Real Decreto-ley 17/1977, de 4 de marzo.

Art. 4.º Los artículos anteriores no supondrán limitación alguna de los derechos que la normativa reguladora de la huelga reconozca al personal en dicha situación, ni tampoco respecto a la tramitación y efectos de las peticiones que la motivan.

Art. 5.º El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 15 de febrero de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

4138

ORDEN de 10 de febrero de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para ciruelas destinadas al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad 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, parece oportuno dictar la presente norma de calidad; visto el informe de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria, y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para ciruelas destinadas al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado». Mientras tanto la norma de calidad tendrá la consideración de «norma recomendada».

Tercero.—Para su venta al público los detallistas podrán disponer las ciruelas en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de la categoría y tipo comercial correspondiente a la mercancía exhibida.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del conjunto del lote y siempre se conservará una separación clara entre lotes de ciruelas de distinta categoría, grado de madurez, coloración y calibre.

En el caso que las ciruelas se presenten al público preenvasadas tendrán que cumplirse las siguientes condiciones de etiquetado:

- El nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y su domicilio.
- Categoría comercial de forma bien visible.
- Calibre, en su caso.
- Contenido neto: Se expresará en gramos o kilogramos.

e) El empleo de los colores que se establecen para las categorías comerciales en la disposición cuarta será potestativo. En ningún caso se admitirá el uso de impresiones o grabados o colores en la etiqueta que puedan inducir a error sobre la categoría comercial declarada.

Cuarto.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.º, apartado 7.º, del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los colores de las etiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

Rojo para la categoría extra.

Verde para la categoría I.

Amarillo para la categoría II.

Quinto.—De acuerdo con lo dispuesto con el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a Corporaciones Locales.

Sexto.—Se faculta al FORPPA para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 10 de febrero de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para ciruelas destinadas al mercado interior

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las ciruelas, frutos de las variedades (cultivares), procedentes de *Prunus domestica* L., *Prunus institia* L., *Prunus salicina* Lindley (*Prunus triflora* Roxburgh), destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

2. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las ciruelas después de su acondicionamiento y manipulación para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

3.1 En todas las categorías las ciruelas deben estar:

Enteras.

Sanas. Se excluyen, en todos los casos, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.

Exentas de humedad exterior anormal.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

3.2 Las ciruelas presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita:

Soportar la manipulación y el transporte.

Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. CLASIFICACION

Las ciruelas se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 *Categoría extra.*

Las ciruelas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad. Estarán:

Exentas de todo defecto.

Prácticamente recubiertas de su pruina, según la variedad.

Con la pulpa firme.

Con el pedúnculo intacto o ligeramente dañado.

4.2 *Categoría I.*

Las ciruelas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad. No obstante, se admitirán:

Una ligera deformación.

Un ligero defecto de desarrollo.

Un ligero defecto de coloración.

Se admiten para cada fruto defectos en la epidermis no susceptibles de perjudicar ni al aspecto exterior ni a la conservación, a reserva de la siguiente disposición:

Los defectos de forma alargada no deben extenderse sobre una longitud de más de un tercio de la del diámetro máximo del fruto. En particular, se tolerarán grietas cicatrizadas para las variedades «Reinas-Claudias».

El pedúnculo puede estar dañado o faltar, a condición de que no dé lugar a alteraciones.

4.3 Categoría II.

Esta categoría comprende las ciruelas de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3.

Se admiten defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que los frutos conserven sus características. Se permitirán defectos de epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto exterior o a la conservación y que no excedan de un cuarto de la superficie total.

5. CALIBRADO

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

Se establecen los siguientes calibres mínimos según grupos y categorías en milímetros:

Grupos	Categorías		
	Extra	I	II
Gruesas:			
Formosa (Prat), Golden Japan (Shiro), Santa Rosa, Burbank, Reina Claudia de Oullins (Francosa), etc.	40	35	30
Medianas:			
Reina Claudia verde (Dorada), Reina Claudia de Bavay (Tolosa), Stanley, etc.	35	30	25
Pequeñas:			
Matheley, De Ente (Agen), Reina Claudia verde de fruto pequeño, etc.	30	25	20

Las categorías extra y I se calibrarán de 3 en 3 milímetros, con escala discrecional a elección del envasador.

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los frutos que no cumplen con las exigencias de su categoría.

6.1 Tolerancias de calidad.

Categoría extra: 5 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de esta categoría, pero que estén conformes con las de la categoría I.

Categoría I: 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de esta categoría, pero que estén conformes con las de la categoría II.

Categoría II: 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de esta categoría, pero que sean aptos para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, el 10 por 100 en número o en masa de frutos del calibre inmediatamente superior o inferior al mencionado en el envase.

7. ENVASADO

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá más que ciruelas del mismo origen, variedad, calidad y calibre, en su caso. Para la categoría extra la coloración será uniforme. La parte visible del contenido del envase será representativa del conjunto.

7.2 Presentación.

Las ciruelas pueden presentarse de las siguientes maneras: En pequeños envases para la venta directa al consumidor. Dispuestas en una o varias capas separadas o no entre sí. Sin ordenar dentro del envase, salvo para la categoría extra.

7.3 Acondicionamiento.

Las ciruelas deben acondicionarse de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase y especialmente los papeles serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los productos alteraciones externas o internas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa, de forma tal que no se encuentren en contacto con los productos. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

7.4 Tipos de envases.

El contenido máximo de los envases será de 10 kilogramos netos.

Se recomienda la utilización de envases de 5 y 10 kilogramos netos, así como de 1 kilogramo de contenido neto para los pequeños envases de venta directa al consumidor.

Para la categoría extra los envases serán nuevos.

Se prohíbe la reutilización de envases no retornables o de fondo perdido en todas las categorías.

8. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.

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

Nombre de la variedad por las categorías extra y I.

8.1.2 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y en todo caso su domicilio.

8.1.3 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. Para los productos importados se indicará el país de origen.

8.1.4 Características comerciales.

Categoría, según el apartado 4 de la norma.

Calibre, en su caso.

8.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número de envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

País de origen para los productos importados.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

4139

ORDEN de 10 de febrero de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para chirimoyas destinadas al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad 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, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para las chirimoyas destinadas al mercado interior, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para chirimoyas destinadas al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—Para su venta al público los detallistas podrán disponer las chirimoyas en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de la categoría comercial y calibre correspondiente a la mercancía exhibida.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y siempre se conservará una separación clara entre lotes de chirimoyas de distinta categoría comercial, grado de madurez, coloración y calibre.