

5. CALIBRADO

El calibre de los calabacines se determinará:

Por su longitud.
Por su masa.

5.1 En el caso de calibrado por la longitud, ésta se medirá entre el punto de unión con el pedúnculo y el extremo apical del fruto, de acuerdo con la escala siguiente:

De 7 centímetros a 14 centímetros, incluidos.
De 14 centímetros, excluidos, a 21 centímetros, incluidos.
De 21 centímetros, excluidos, a 30 centímetros.

5.2 En el caso de calibrado por masa, se respetará la escala siguiente:

De 50 gramos a 100 gramos, incluidos.
De 100 gramos, excluidos, a 225 gramos, incluidos.
De 225 gramos, excluidos, a 450 gramos.

El respeto de las escalas de calibre no es obligatorio para la categoría «III».

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada.

6.1 Tolerancias de calidad:

6.1.1 Categoría «I».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines que no respondan a las características de la categoría pero conformes con las de la categoría «II», o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

6.1.2 Categoría «II».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines que no respondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas de calidad, con excepción de los frutos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de heridas no cicatrizadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

6.1.3 Categoría «III».-15 por 100, en número o en masa, de calabacines que no respondan a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de heridas no cicatrizadas o de toda alteración que los haga impropios para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre:

6.2.1 Categorías «I» y «II».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase. No obstante, esta tolerancia sólo será aplicable a los productos cuyas dimensiones o masa difieran, como máximo, un 10 por 100 de los límites fijados.

6.2.2 Categoría «III».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines cuyas dimensiones o masa difieran, como máximo, un 10 por 100 de los límites fijados.

7. PRESENTACIÓN Y ENVASADO

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y no incluirá más que calabacines del mismo origen, categoría comercial y calibre (en su caso), y ser sensiblemente del mismo estado de desarrollo y coloración.

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

7.2 Acondicionamiento.

Los calabacines deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y, en particular, de papeles y sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

8. ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior, en caracteres claros, bien visibles, indelebles, expresadas al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupadas en una de sus caras, las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.—«Calabacines», si el contenido no es visible desde el exterior.

8.1.2 Características comerciales:

Categoría.

Calibre (en caso de calibrado), expresado:

Por las dimensiones mínima y máxima, cuando se trata de calibrado por su longitud.

Por las masas mínima y máxima, cuando se trate de calibrado por su masa.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio, serán de los siguientes colores:

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

Bianco para la categoría «III».

8.1.3 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, así como el número de registro sanitario, el número de registro de Industrias Agrarias y Alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

8.1.4 Origen del producto.—Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se indicará el país de origen.

8.2 En los envases que contengan calabacines y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, la masa neta expresada en kilogramos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose, en ningún caso, el uso de impresiones o colores que puedan conducir a error.

En todo caso, estos envases 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, y, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público.

8.3 Para su venta al público, los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los calabacines en sus envases de origen o fuera de ellos, colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurará la denominación del producto (calabacines), la categoría comercial, el calibre, en su caso, y el precio de venta al público (PVP), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

8.4 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto.

Número de envases.

Nombre o razón social, o denominación de la Empresa.

No será necesaria 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.

7980

ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para espárragos destinados al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 131 del acta relativa a las condiciones de adhesión a las Comunidades Europeas del Reino de España y de la República portuguesa, el Estado español está autorizado a mantener para los productos regulados por el Reglamento (CEE) número 1035/1972, la normativa en vigor con arreglo al régimen nacional anterior para la organización de su mercado interior agrícola, en las condiciones previstas en los artículos 133 a 135 del acta citada.

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 y en el Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, 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 Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la norma de calidad para espárragos destinados al mercado interior que se recoge en el anexo único de esta Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes 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 las Corporaciones Locales.

Segunda.—Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, a propuesta del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios, oídos los sectores interesados, pueda dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer durante períodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado-español al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

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

Madrid, 24 de marzo de 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEXO UNICO

Norma de calidad para los espárragos destinados al mercado interior

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los turiones de las variedades (cultivares) procedentes del «Asparagus officinalis L.», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los espárragos destinados a la transformación industrial.

Los turiones de los espárragos se clasifican en tres grupos, en función de su color.

1. Espárragos blancos.
2. Espárragos morados, la yema y una parte del turión presentan una coloración rosa o violeta o púrpura.
3. Espárragos verdes, la yema y una parte o la totalidad del turión presentan una coloración verde.

Esta norma no es aplicable a los espárragos de un diámetro inferior a 10 milímetros acondicionados en lotes homogéneos.

2. OBJETO DE LA NORMA

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

3. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

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

- Enteros.
- De aspecto y olor frescos.
- Sanos.
- Exentos de ataques de roedores o de insectos.
- Prácticamente exentos de magulladuras.
- Limpios, prácticamente desprovistos de tierra y materias extrañas visibles.
- Desprovistos de humedad exterior excesiva, es decir, suficientemente escurridos después de un lavado eventual (los turiones pueden lavarse, pero sin remojarlos).
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

El corte practicado en la base debe ser, en la medida de lo posible, neto y perpendicular al eje longitudinal.

Después de la recolección, solamente se admite el tratamiento por el frío, para conservar o devolver a los espárragos su aspecto fresco.

Además, los turiones no deben estar huecos, rajados pelados ni rotos. Se toleran pequeñas grietas aparecidas después de la recolección, a condición de que no sobrepasen los límites previstos en el apartado de tolerancias.

Los espárragos deben presentar un desarrollo conveniente y un estado tal que les permitan:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. CLASIFICACIÓN

Los turiones se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría «Extra».

Los turiones clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior, bien formados y prácticamente sanos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo a que pertenecen, su yema debe estar bien cerrada.

Se admiten muy ligeras señales de roya, a condición de que puedan eliminarse por el consumidor mediante el pelado normal.

En el grupo de los espárragos blancos, las yemas y los turiones deben ser blancos, solamente se tolera un ligero tinte rosa sobre los turiones aparecido después de la recolección.

Para los espárragos blancos y morados, no se autoriza ningún principio de lignificación.

Para los espárragos verdes se admite un ligero principio de lignificación.

Para mejorar la presentación, cuando ésta se efectúe en manos, los espárragos de la periferia pueden cortarse ligeramente en bisel, cuya altura no sobrepase 1 centímetro.

4.2 Categoría «I».

Los turiones clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y estar bien formados. Pueden estar ligeramente curvados. Teniendo en cuenta las características normales del grupo a que pertenecen, deben tener la yema bien cerrada.

Se admiten ligeras señales de roya, siempre que puedan eliminarse por el consumidor con el pelado normal.

En el grupo de los espárragos blancos, se admiten turiones cuya punta esté ligeramente coloreada antes de la recolección, así como que los turiones presenten un ligero tinte rosa aparecido después de la recolección, y siempre que dichas coloraciones desaparezcan con la cocción.

En el grupo de los espárragos blancos, se excluyen los turiones lignificados. En el grupo de los espárragos morados y verdes, los turiones pueden presentar un inicio de lignificación.

4.3 Categoría «II».

Esta categoría comprende los turiones que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero responden a las características mínimas definidas en el apartado 3 de la presente norma.

En comparación con la categoría «I», los turiones pueden presentarse no tan bien formados, más curvados y con la yema menos cerrada.

Se admiten señales de roya, siempre que puedan eliminarse por el consumidor con el pelado.

Los turiones pueden estar ligeramente lignificados.

La punta de los espárragos blancos puede estar coloreada, siempre que dicha coloración no sea verdosa.

4.4 Categoría «III».

Esta categoría comprende los espárragos que no pueden clasificarse en una categoría superior pero que responden a las características definidas para la categoría «II». No obstante, las yemas pueden estar ligeramente abiertas y la punta de los espárragos blancos puede presentar una ligera coloración, incluida una coloración verde pálido.

Además, el corte practicado en la base de los turiones puede ser oblicuo al eje longitudinal.

5. CALIBRADO

El calibre se determina en función de la longitud y del diámetro.

5.1 Calibrado en función de la longitud.

La longitud de los turiones debe ser:

Comprendida entre 17 y 22 centímetros, si se trata de espárragos largos.

Comprendida entre 12 y 17 centímetros, si se trata de espárragos cortos.

Comprendida entre 12 y 22 centímetros, para los espárragos de las categorías «II» y «III», presentados alineados y sin atar en manojos.

Inferior a 12 centímetros para las «puntas de espárragos».

No obstante, los turiones de los espárragos verdes pueden tener una longitud máxima de 27 centímetros, a condición de presentar una coloración verde sobre un tercio al menos de su longitud.

5.2 Calibrado en función del diámetro.

El diámetro de los turiones es el de su sección transversal correspondiente al punto medio de su longitud.

El diámetro mínimo y el calibrado se fijan como sigue:

Categoría	Diámetro mínimo	Calibrado
Extra.	12 mm	12 a 16 mm; 16 mm y más con un intervalo máximo de 8 mm en un mismo envase o en un mismo manojos
«I».	10 mm	10 a 16 mm; 16 mm y más con un intervalo máximo de 8 mm en un mismo envase o en un mismo manojos
«II» y «III»	10 mm	No se exige homogeneidad.

No obstante, para la categoría «III» y cuando los turiones se presenten sin atar en manojos, se admiten turiones de un diámetro inferior a 10 mm, pero superior a 8 mm.

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada.

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 Categoría «Extra».-5 por 100 en masa o en número de turiones que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «I» o presentado ligeras grietas no cicatrizadas aparecidas después de la recolección.

6.1.2 Categoría «I».-10 por 100 en masa o en número de turiones que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «II», o presentando ligeras grietas no cicatrizadas aparecidas después de la recolección.

6.1.3 Categoría «II».-10 por 100 en masa o en número de turiones que no respondan a las características de la categoría, pero aptos para el consumo.

6.1.4 Categoría «III».-15 por 100 en masa o en número de turiones que no respondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo.

Quince por ciento en masa o número de turiones huecos, pero conformes con todas las demás características de la categoría.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para las categorías «Extra», «I» y «II» 10 por 100 en masa o en número de turiones que no respondan a los calibres indicados y siempre que la desviación mínima no exceda de 1 centímetro de longitud y 2 milímetros en el diámetro.

Para la categoría «III», 10 por 100 en masa o en número de turiones que no respondan a las reglas fijadas para el calibrado.

7. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase o de cada manojos en un mismo envase debe ser homogéneo y no contener más que turiones del mismo origen, la misma calidad, del mismo grupo de color y, en su caso, del mismo calibre.

Sin embargo, en lo que se refiere al color, se admiten turiones de diferente coloración, dentro de los límites siguientes:

Espárragos blancos: 10 por 100 de espárragos violetas.

Espárragos morados y verdes: 10 por 100 de espárragos de una coloración diferente.

En la categoría «III», se admite la mezcla de espárragos blancos y morados.

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

7.2 Acondicionamiento.

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de materiales que no puedan causar a los productos alteraciones externas o internas. Si llevaran menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de

forma que no se encuentren en contacto con el producto, las tintas y las colas no serán tóxicas.

Los envases se presentarán limpios, en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y exentos de todo cuerpo extraño.

7.3 Presentación.

Los turiones pueden presentarse de alguna de las formas siguientes:

7.3.1 En manojos (solidamente atados) de 0.5, 1 ó 2 kilogramos.

Los turiones situados en el exterior de cada manojos deben responder por su aspecto y dimensiones a la media de los que lo constituyen.

Los turiones deben tener una longitud uniforme.

Los manojos deben estar alineados regularmente en el envase, cada manojos puede estar protegido por papel.

En un mismo envase los manojos deben ser del mismo peso y de la misma longitud.

7.3.2 Alineados en el envase, sin atar en manojos.

8. ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior en caracteres claros, bien visibles, indelebles, expresadas al menos en la lengua oficial del Estado y agrupadas en una de sus caras las indicaciones siguientes:

8.1.1 Denominación del producto.

«Espárragos», seguido de la indicación «blancos» «morados» o «verdes», cuando el contenido del envase no sea visible desde el exterior, así como los calificativos «cortos» o «puntas», en su caso. Para la categoría «II», y en el caso de presentarse mezclados espárragos blancos y morados, se exigirá siempre la mención «espárragos blancos y morados».

8.1.2 Características comerciales.

Categoría.

Calibre, expresado por los diámetros máximo y mínimo de los turiones o bien por la mención «no calibrados».

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio, serán de los siguientes colores:

Rojo para la categoría «Extra».

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

Blanco para la categoría «III».

8.1.3 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, así como el número de registro sanitario, el número de registro de industrias agrarias y alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

8.1.4 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se indicará el país de origen.

8.2 En los envases que contengan espárragos y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, la masa neta expresada en kilogramos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose en ningún caso el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

En todo caso estos envases 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 y, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público.

8.3 Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los espárragos en sus envases de origen, o fuera de ellos colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurará la denominación del producto («Espárragos»), el grupo (blancos, morados, verdes o blancos y morados exclusivamente en la categoría «III»), los calificativos (cortos o puntas), en su caso, la categoría comercial, el calibre o la mención

«sin calibrar», y el precio de venta al público (PVP), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

8.4 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto.

Número de envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

7981 REAL DECRETO 594/1986, de 21 de febrero, por el que se aprueban las normas que completan los Estatutos de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

El Real Decreto 1287/1985, de 26 de junio, aprobó los Estatutos de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, y autorizó en su artículo 2.º al Claustro constituyente de la expresada Universidad para elaborar nuevamente determinados artículos de los referidos Estatutos, y para completar sus normas de acuerdo con ciertas prescripciones contenidas en la Ley de Reforma Universitaria y en sus disposiciones complementarias, que establecen la obligatoriedad de regular en los Estatutos materias que no habían sido contempladas en los preceptos sometidos a la aprobación del Gobierno por el indicado Claustro constituyente.

En el expresado artículo 2.º se indicaba que las nuevas normas deberían ser elevadas al Gobierno para su aprobación, en su caso, conforme al procedimiento establecido en el artículo 12 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, incorporándose, una vez aprobadas, al texto de los Estatutos.

Haciendo uso de la autorización concedida, el Claustro constituyente de la Universidad Nacional de Educación a Distancia elaboró los artículos que debían ser objeto de nueva redacción, así como las oportunas normas que completan los Estatutos, las cuales alteran el texto de varios preceptos.

Teniendo en cuenta lo establecido en la disposición final segunda de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, los nuevos artículos y las normas que completan los Estatutos deben ser aprobados por el Gobierno.

De acuerdo con la doctrina del Consejo de Estado, el Gobierno entiende, dentro de un estricto respeto a la autonomía universitaria, que siempre que en relación con algún precepto pueda haber una interpretación que le haga aplicable dentro de la legalidad, no será necesario modificar su redacción, sin perjuicio de que, en cada caso concreto, tanto el Estado como cualquier otro interesado puedan recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa el acto de aplicación de que se trate.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de febrero de 1986,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se incorporan a los Estatutos de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, aprobados por el Real Decreto 1287/1985, de 26 de junio, las disposiciones que figuran en el texto que se acompaña como anexo al presente Real Decreto.

Art. 2.º Estas disposiciones entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 21 de febrero de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,
JOSE MARIA MARAVALL HERRERO

A N E X O

Normas que completan el texto de los Estatutos de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, aprobado por el Real Decreto 1287/1985, de 26 de junio

Se incorporan a los Estatutos de la Universidad Nacional de Educación a Distancia determinadas normas que los completan,

quedando, como consecuencia de ello, redactado el texto de los preceptos que se indican de la forma siguiente:

Art. 7. Los Departamentos se constituirán por áreas de conocimiento y agruparán a todos los Profesores cuyas especialidades se correspondan con las mismas, con independencia de que las enseñanzas sean impartidas en una o varias Facultades, Escuelas Técnicas Superiores, Escuelas Universitarias y, en su caso, en los Centros o Institutos creados al amparo de estos Estatutos.

La denominación del Departamento será la del área de conocimiento correspondiente. Cuando los Departamentos se integren por Profesores de distintas áreas de conocimiento se respetará, en todo caso, la correspondencia entre la denominación del Departamento y de las áreas de conocimiento que agrupa.

Art. 10. Serán miembros de los Departamentos los Catedráticos, Profesores titulares, Profesores asociados, Profesores visitantes y Ayudantes del correspondiente área de conocimiento, que presten sus servicios en la Universidad. Los Profesores-Tutores, los alumnos y el personal de administración y servicios, que a él estén adscritos, participarán en las actividades del Departamento en los términos que fije el respectivo Reglamento de régimen interior.

A petición de un Departamento, la Junta de Gobierno de la Universidad podrá autorizar la adscripción al mismo de hasta dos Profesores pertenecientes a otro u otros Departamentos, previo informe favorable de éstos. Dicha adscripción se hará por una duración máxima de tres cursos académicos y podrá ser renovada en las mismas condiciones por otro periodo igual.

Art. 11. 3. Proponer a la Junta de Gobierno, el Presidente, Vocal y suplente respectivo de las Comisiones que han de resolver los concursos para la provisión de plazas de Catedráticos y Profesores titulares. Los miembros propuestos habrán de ser del área de conocimiento de la plaza sacada a concurso.

En el caso de que no hubiera número suficiente de Profesores del Cuerpo de que se trate y del área de conocimiento a que corresponda la plaza, se propondrán Profesores de la misma área de conocimiento pertenecientes al Cuerpo de superior categoría; si esto no fuera posible, la propuesta habrá de recaer sobre personas de relevancia científica en relación con la citada área de conocimiento.

Art. 20. 2. El Rector, oída la Junta de Gobierno, convocará las elecciones para cubrir los puestos de los distintos órganos de la Universidad.

Las elecciones de órganos colegiados se realizarán por estamentos en la forma y con el procedimiento que se establece en estos Estatutos y por lo que complementariamente disponga un Reglamento elaborado por la Junta de Gobierno.

El voto será directo, con excepción de lo dispuesto en los apartados b) y c) de este artículo, y en el artículo 46, libre, igual y secreto, y, el mandato, representativo.

Con el fin de respetar las minorías, las elecciones de los representantes de la comunidad universitaria en los órganos colegiados se realizarán, mediante un sistema mayoritario simple, con listas abiertas, voto limitado a los dos tercios de los representantes elegibles en cada estamento, y a una sola vuelta. Las elecciones de los representantes de alumnos se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 46.

La representación de los Profesores-Tutores en los distintos órganos colegiados de la UNED se garantizará a través de elecciones realizadas de conformidad con lo dispuesto en el presente artículo, atendiendo a los siguientes criterios:

a) Los representantes en los Consejos de Departamento serán elegidos por los Profesores-Tutores del área o áreas de conocimiento comprendidas en cada Departamento.

b) Los representantes en las Juntas de Facultad o Escuela, a su vez, serán elegidos por los Profesores-Tutores, miembros de los Consejos de los distintos Departamentos integrados en las mismas.

c) Los representantes en el Claustro se elegirán de acuerdo con el siguiente procedimiento: Los Profesores-Tutores de cada Centro asociado elegirán un representante. Estos representantes formarán el cuerpo electoral para la elección de los claustales.

Art. 21. El Claustro universitario, que es el máximo órgano de representación de la comunidad universitaria, está presidido por el Rector. Actuará como Secretario el Secretario general de la Universidad. Con las precisiones que establezca su Reglamento de Régimen Interior, los componentes del Claustro serán elegidos cada cuatro años.

El Claustro de la UNED estará integrado por 53 Catedráticos, 53 Profesores titulares, cuatro Profesores emeritos, 20 Profesores asociados, 11 Ayudantes, 14 Profesores-Tutores, 60 alumnos y 20 miembros del personal de Administración y Servicios. Entre los Profesores de la sede central se encontrarán necesariamente los Decanos de las Facultades y los Directores de las Escuelas Técnicas Superiores y un representante, en su caso, de los Directores de las Escuelas Universitarias.