

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

ACEPTACION por Italia del Convenio integrando la Comisión Internacional del Alamo en el marco de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

El Director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación comunica a este Ministerio que con fecha 9 de mayo de 1963 el Gobierno de Italia depositó el Instrumento de Aceptación del Convenio integrando la Comisión Internacional del Alamo en el marco de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Lo que se hace público para conocimiento general.

Madrid, 20 de julio de 1963.—El Subsecretario, Pedro Cortina.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 2 de julio de 1963 por la que se dictan normas para la regulación de la exportación de algunos productos agrícolas.

Ilustrísimos señores.

La Comisión Económica para Europa ha estudiado y aprobado las normas de calidad de las frutas y hortalizas que son objeto de un comercio internacional más intenso.

Por otra parte, la O. C. D. E., reconociendo la importancia de este trabajo, ha instituido entre los países miembros de dicha Organización un régimen de aplicación de normas para frutas y hortalizas, adoptando las aprobadas por la C. E. E. (Ginebra) y comprometiéndose además a través del mismo a declarar obligatoria la inspección de calidad.

Como quiera que España se ha adherido al expresado régimen, es conveniente ordenar y armonizar nuestras exportaciones de acuerdo con el compromiso adquirido.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer lo siguiente:

I. Se declara obligatoria la aplicación de las normas de cerezas, fresas, ciruelas, melocotones, manzanas, peras, lechugas, endibias, escarolas, alcachofas, coliflores, espinacas, guisantes y judías verdes que en el anejo de la presente Orden se transcriben.

II. La vigilancia y cumplimiento de estas normas quedan encomendadas al S. O. I. V. R. E., y a tal fin la firma exportadora por sí o su representación autorizada presentará la partida a los Inspectores, acompañándola de una solicitud que contenga las declaraciones precisas para su total identificación y localización. De otra parte, facilitarán la inspección colocando las partidas en lotes homogéneos.

Lo que comunico a VV. II. y a V. S. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. II. y a V. S. muchos años.

Madrid, 2 de julio de 1963.

ULLASTRES

Imos, Sres. Directores generales de Expansión Comercial y de Comercio Exterior y Sr. Ingeniero Jefe del S. O. I. V. R. E.

NORMAS QUE SE CITAN

CEREZAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las cerezas, frutas frescas de las variedades derivadas de *Prunum avium* o *Prunum cerasus* L., destinadas a entregarse al consumidor en estado fresco. Se excluyen las utilizadas a transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

La Norma tiene por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de las cerezas en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

i) Los frutos deben estar:

- enteros;
- sanos;
- duros (en función de la variedad);
- limpios (sin residuos de productos de tratamiento);
- desprovistos de humedad exterior anormal;
- desprovistos de olor o de sabor extraños;
- provistos de pedúnculo;
- exentos de ataques parasitarios, igualmente indemnes de todo defecto, principalmente de trazas de daños producidos por hielo, granizo, quemaduras, grietas o golpes.

ii) El estado de madurez debe ser tal que permita a las frutas soportar el transporte y manipulación y corresponder a las exigencias comerciales del lugar de destino.

C) Clasificación.

i) Categoría «Extra»

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Estarán bien desarrollados y presentarán todas las características y coloración típica de la variedad. Deben estar exentos de todo defecto.

ii) Categoría «Ia»

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Sin embargo, pueden presentar una ligera deformación y una coloración menos acentuada como típica de la variedad.

III.—CALIBRADO

El calibre de las cerezas se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

A. Categoría «Extra»

El diámetro de los frutos clasificados en esta categoría no debe ser inferior a 20 milímetros.

B. Categoría «Ia»

El diámetro de los frutos clasificados en esta categoría no debe ser inferior a 17 milímetros, salvo para las variedades tempranas, para las que se admiten frutos de un diámetro mínimo de 15 milímetros.

IV.—TOLERANCIAS

Tolerancias de calidad y de calibre son admitidas en cada bulto para los productos no conformes.

A) *Tolerancias de calidad.*

i) Categoría «Extra»

Se tolerará como máximo un 5 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «I», con exclusión de frutos pasados o impropios para el consumo. En el cuadro de esta tolerancia los frutos abiertos o agusanados están limitados al 2 por 100

ii) Categoría «I».

Se tolerará como máximo un 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero adecuados para el consumo, con la exclusión de frutos pasados. En el cuadro de esta tolerancia los frutos abiertos o agusanados se limitan al 4 por 100.

B) *Tolerancias de calibre.*

Se tolerará como máximo un 10 por 100 en número o en peso de frutos que no se ajusten a los calibres mínimos previstos, pero que no tengan un diámetro inferior a:

- 17 milímetros en categoría «Extra».
- 15 milímetros, y para las variedades tempranas, 13 milímetros en la categoría «I».

C) *Acumulación de tolerancias*

En ningún caso las tolerancias de calidad y calibre pueden exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra»
- 15 por 100 para la categoría «I».

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) *Homogeneidad.*

Cada bulto debe contener frutos de la misma variedad, categoría cualitativa y calibre.

Además los frutos clasificados en la categoría «Extra» deben presentar una coloración y una madurez uniforme

B) *Acondicionamiento.*

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. El contenido de cada bulto debe estar exento de todo cuerpo extraño

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto debe ser nuevos y no perjudiciales para la alimentación humana. En el caso de que éstos lleven inscripciones impresas no deben figurar más que sobre la cara exterior, de forma que no se encuentre en contacto con los frutos

VI.—MARCADO

Cada bulto debe llevar en la parte exterior, en caracteres legibles e indelebles, las siguientes inscripciones:

A) *Identificación.*

Nombre de la firma exportadora.
Número del Registro de Exportadores

B) *Naturaleza del producto.*

- «Cerezas».
- Nombre de la variedad, si es posible, para la categoría «Extra».

C) *Origen del producto.*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) *Características comerciales.*

Categoría cualitativa.

E) *Marca oficial de control (facultativa).*

FRESAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las fresas de las variedades derivadas del género «Fragaria», destinadas a entregarse al consumidor en estado fresco, con exclusión de las utilizadas a transformación

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) *Generalidades.*

La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de fresas en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje

B) *Características mínimas.*

i) Los frutos deben estar:

- enteros.
- sin heridas.
- provistos de su cáliz y de un corto pedúnculo verde no desecado (con la exclusión de las fresas silvestres);
- sanos.
- exentos de ataques de insectos o de trazas de enfermedades;
- limpios, en particular exentos de manchas y de toda traza visible de productos de tratamiento;
- frescos, pero no lavados;
- exentos de humedad exterior anormal;
- desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deben haber sido cuidadosamente recogidos a mano y haber alcanzado un desarrollo completo y normal.

El estado de madurez y coloración deberá ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación, y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino.

C) *Clasificación.*

i) Categoría «Extra».

Los frutos comprendidos en esta categoría deberán ser de calidad superior

- Presentarán la coloración y forma típicas de la variedad a que correspondan.
- Serán uniformes y regulares desde el punto de vista de la madurez, coloración y grosor (estas exigencias de conformidad para la categoría «Extra» pueden ser aplicadas un poco menos estrictamente cuando se trata de fresas silvestres)
- De aspecto brillante, teniendo en cuenta la variedad, y
- Exentos de tierra.

ii) Categoría «I»

Los frutos comprendidos en esta categoría deberán ser de buena calidad. Menos homogéneos en cuanto al grosor, la forma y el aspecto. Estarán prácticamente exentos de tierra.

III.—CALIBRADO

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las fresas deberán tener el calibre mínimo siguiente:

Variedades	Categorías:	
	«Extra»	«I»
Variedades de frutos gruesos	30 mm	25 mm.
Variedades de frutos pequeños	20 mm	15 mm.
Fresas silvestres	—	—

La Dirección General de Comercio Exterior establecerá las listas de las variedades de frutos gruesos y pequeños

IV.—TOLERANCIAS

Tolerancias de calidad y de calibre se admiten en cada bulto para los productos que no se ajusten a las condiciones establecidas anteriormente.

A) *Tolerancias de calidad.*

i) Categoría «Extra»:

5 por 100 en número o en peso de frutos no correspondiendo a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «I».

ii) Categoría «I»:

10 por 100 en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, con exclusión de frutos visiblemente atacados de podredumbre o presentando magulladuras pronunciadas.

En ningún caso, y para las dos categorías, las tolerancias más arriba previstas no pueden sobrepasar el 2 por 100 de frutos tarados.

B) Tolerancias de calibre.

Para las dos categorías, 10 por 100 en número o en peso de frutos por bulto que no respondan al calibre mínimo exigido para la categoría y el grupo de variedades.

C) Acumulación de tolerancias.

En todo caso, las tolerancias de calidad y calibre no pueden, en conjunto exceder del:

- 10 por 100 para la categoría «Extra»;
- 15 por 100 para la categoría «I».

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

Cada bulto debe ser homogéneo y contener únicamente frutos del mismo origen, variedad y categoría comercial. Está rigurosamente prohibido el encarado con fruta de calidad superior.

B) Acondicionamiento.

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

Los embalajes unitarios, los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los embalajes deben ser nuevos e inocuos para la alimentación humana. En el caso de que lleven menciones impresas, aguijitas no deben figurar más que sobre la cara externa, de forma que no se encuentre en contacto con los frutos. Estos deberán estar exentos de todo cuerpo extraño.

Los frutos de la categoría «Extra» deben tener una presentación especialmente cuidada.

VI.—MARCAO

Cada embalaje debe llevar al exterior, con caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes (eventualmente pueden figurar sobre una etiqueta colocada en el interior):

A) Identificación.

- Nombre de la firma exportadora.
- Número del Registro de Exportadores.

B) Naturaleza del producto.

«Fresas».

C) Origen del producto.

Zona de producción o de denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales.

Categoría de calidad.

E) Marca oficial de control (facultativa).

CIRUELAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas tienen por objeto la regulación de la calidad de las ciruelas de las variedades obtenidas del:

- Prunus doméstica L.
- Prunus insititia L.
- Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh).

Destinadas al consumo en estado fresco, con exclusión de las utilizadas a transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

Estas normas tienen por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de ciruelas en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

i) Los frutos deben ser:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones especiales admitidas para cada clase);
- limpios (sin residuos de los productos empleados en su tratamiento);
- desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez será tal que permita a los frutos soportar el transporte y manipulación, ser almacenados en buenas condiciones hasta el momento de su consumo, y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino.

C) Clasificación.

1) Categoría «Extra».

Los frutos comprendidos en esta categoría deben ser de calidad superior. Presentarán la forma, desarrollo y color típicos de la variedad.

Estos frutos estarán:

- exentos de todo defecto;
- prácticamente recubiertos de su característico polvillo (pruina), según la variedad;
- con la pulpa consistente.

Los frutos de la categoría «Extra», deberán haber sido recolectados cuidadosamente a mano.

ii) Categoría «I».

Los frutos comprendidos en esta categoría deben ser de buena calidad. Presentarán las características de la variedad correspondiente. No obstante, se tolerará:

- una leve deformación;
- una leve falta de desarrollo;
- una ligera falta de color.

Asimismo se tolerarán algunos defectos en el epicarpio que no perjudique a su aspecto externo y conservación, a reserva de la siguiente disposición:

— los defectos de forma alargada no deben extenderse en una longitud superior a un tercio del diámetro máximo del fruto.

En particular se tolerarán las grietas cicatrizadas en las variedades «Claudias doradas» (1).

El pedúnculo puede estar estropeado o faltar, con la condición de que no corra el riesgo de averiarse la fruta.

Los frutos de la categoría «I» deben haber sido cuidadosamente recolectados a mano.

iii) Categoría «II».

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no pueden ser comprendidos en las categorías superiores, pero responden a las características mínimas antes definidas.

Los defectos del epicarpio que no perjudiquen a su aspecto externo y conservación se tolerarán siempre que no excedan de un cuarto de la superficie total.

III.—CALIBRADO

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

A) Calibre mínimo.

El calibre mínimo será:

- 20 milímetros para los mirabolanos.
- 25 milímetros para las «Reina Claudias» y ciruelas propiamente dichas.
- 35 milímetros para las variedades americano-japonesas.

IV.—TOLERANCIAS

Se permiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto para los productos no conformes.

(1) Definición: Claudias (albaricoques verdes, dauphines, greengages) que tengan un epicarpio verde con reflejos ligeramente amarillentos.

A) *Tolerancias de calidad.*

i) Categoría «Extra»:

5 por 100 en el número o en el peso de los frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «I»

ii) Categoría «I»:

10 por 100 en el número o en el peso de los frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «II»

iii) Categoría «II»:

10 por 100 en número o en peso de los frutos que no respondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

B) *Tolerancias de calibre.*

Para todas las categorías: el 10 por 100 en número o en peso de los frutos de calibre inmediatamente superior o inferior al que se indica en el bulto.

C) *Acumulación de tolerancias.*

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

- 10 por 100 para la categoría «Extra»;
- 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) *Homogeneidad.*

Cada bulto debe contener únicamente frutos de la misma variedad, calidad y calibre y para la categoría «Extra», de color uniforme.

B) *Acondicionamiento.*

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección adecuada del producto. Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos e inoocuos para la alimentación humana. En el caso en que lleven rótulos impresos, éstos deben ir en la parte externa de manera que no estén en contacto con el fruto. Este debe estar, en el acondicionamiento, exento de toda materia extraña.

Las ciruelas pueden presentarse de las siguientes formas:

1. En pequeños embalajes unitarios para la venta directa al consumidor;
2. Colocados en uno o varios lechos separados entre sí;
3. A granel, excepto para la categoría «Extra».

VI.—MARCADO

Cada caja debe llevar en la parte exterior, en caracteres legibles e indelebles, las siguientes indicaciones:

A) *Identificación.*

- Nombre de la firma exportadora.
- Número del Registro de Exportadores.

B) *Naturaleza del producto.*

- «Ciruelas» (en los embalajes cerrados).
- Nombre de la variedad, para las clases «Extra» e «I».

C) *Origen del producto.*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) *Características comerciales.*

- Categoría comercial.
- Tamaño o número de piezas (excepto para los productos a granel, en embalaje).

E) *Marca oficial de control (facultativa).*

MELOCOTONES

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas tienen por objeto la regulación de la calidad de los melocotones de las variedades obtenidas del

Prunus Persica Siebt Zucc, destinadas al consumo en estado fresco, con exclusión de los melocotones dedicados a transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) *Generalidades.*

Estas normas tienen por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de melocotones en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

B) *Características mínimas*

I) Los frutos deben ser:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones especiales admitidas para cada clase);
- limpios (sin residuos de los productos empleados en su tratamiento);
- carentes de humedad externa anormal;
- carentes de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deben haber sido cuidadosamente recogidos a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez debe ser tal que permita al fruto soportar el transporte y manipulación, ser almacenado en buenas condiciones hasta el momento de su consumo y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino.

C) *Clasificación.*

I) Categoría «Extra».

Los frutos comprendidos en esta clase deben ser de calidad superior.

Presentarán la forma, desarrollo y color típicos de la variedad, habida cuenta de la zona de producción.

Deben estar exentos de todo defecto.

ii) Categoría «I».

Los frutos clasificados en este grupo deben ser de buena calidad.

Presentarán las características típicas de la variedad, habida cuenta de la zona de producción. No obstante, pueden admitirse:

- un ligero defecto de forma o de desarrollo;
- un ligero defecto de coloración.

La pulpa debe estar indemne de todo deterioro. Se admiten los defectos de epidermis que no afecten al aspecto general ni a su conservación.

Los defectos de forma alargada no deben rebasar un centímetro de longitud.

En los demás defectos, la superficie no excederá de 1/2 centímetro.

iii) Categoría «II».

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no pueden ser incluidos en las categorías superiores, pero que respondan a las características mínimas antes definidas.

Los defectos de epidermis no susceptibles de afectar al aspecto general y a la conservación son admisibles bajo reserva de que no excedan de 2 centímetros de longitud para los defectos de forma alargada y 1,5 centímetros cuadrados de superficie total para todos los demás defectos.

III.—CALIBRADO

El calibre se determina:

- por la circunferencia;
- o bien, por el diámetro máximo de la escala siguiente:

Circunferencia por mm.	Diámetro por mm.	Código
28 y por encima de esto	90 y por encima	AAAA
25 incluso a 28 excl.	81 incluidos a 90 excl.	AAA
23 » 25 »	74 » 81 »	AA
21 » 23 »	68 » 74 »	A
19 » 21 »	62 » 68 »	B
17,5 » 19 »	56 » 62 »	C
16 » 17,5 »	50 » 56 »	D

El calibre mínimo admitido para la categoría «Extra» es de 17,5 centímetros de circunferencia y 56 centímetros de diámetro.

Además, los melocotones de una circunferencia de 15/16 centímetros o un diámetro de 47/50 milímetros se admitirán hasta el 31 de julio, a excepción de los pertenecientes a la categoría «Extra».

El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto para los productos no conformes.

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «Extra»: 5 por 100 en el número o en el peso, de los frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a los de la categoría «I».

ii) Categoría «I»: 10 por 100 en el número o en el peso de los frutos que no respondan a las características de la categoría, pero que estén conformes a las de la categoría inferior (Categoría «II»).

iii) Categoría «II»: 10 por 100 en el número o en el peso de los frutos que no respondan a las características mínimas, pero que sean apropiados para el consumo.

B) Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías: el 10 por 100 en número o en peso de los frutos indicados en el bulto, dentro del límite de 1 centímetro en más o menos. Respecto al calibre indicado sobre el fardo.

C) Límite de tolerancias.

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y tamaño no podrán exceder:

- del 10 por 100 para la categoría «Extra»;
- del 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y englobará únicamente frutos de la misma variedad, calidad, grado de madurez y tamaño, y, para la categoría «Extra», de coloración uniforme.

B) Acondicionamiento.

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección adecuada del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de las cajas deben ser nuevos e inocuos. En el caso de que lleven rótulos impresos, éstos deberán ir en la parte exterior, de manera que no estén en contacto con el fruto.

Los melocotones pueden estar embalados de una de las siguientes formas:

1. En pequeños embalajes, para la venta directa al consumidor.
2. En un solo lecho, en la categoría «Extra». Cada fruto de esta clase debe ir envuelto en un embalaje protector que lo aisle de los contiguos.
3. En uno o dos lechos, en las categorías «I» y «II». Los frutos deben estar libres de toda materia extraña.

VI.—MARCADO

Cada bulto debe llevar en la parte externa, en caracteres legibles e indelebles, las siguientes indicaciones:

A) Identificación.

Nombre de la firma exportadora.
Número del Registro de Exportadores.

B) Naturaleza del producto.

- melocotones en los embalajes cerrados;
- nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

C) Origen del producto.

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales.

- categoría comercial.
- tamaño o número de las piezas.

E) Marca oficial de control (facultativa).

MANZANAS Y PERAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas regulan las manzanas y peras de mesa, que son frutas frescas de las variedades obtenidas del *Pyrus Malus L.* y del *Pyrus Communis L.* destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

Estas normas tienen por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de manzanas y peras de mesa en el momento de su expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

i) Las frutas deben ser:

- enteras;
- sanas (a reserva de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría);
- limpias, sin residuos de productos que se empleen en su tratamiento;
- carentes de humedad externa anormal;
- desprovistas de olor o sabor extraños.

ii) Las frutas deben haber sido cuidadosamente recolectadas a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El estado de madurez debe ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y manipulación, ser almacenadas en buenas condiciones hasta el momento de su consumo y responder a las exigencias comerciales del punto de destino.

C) Clasificación.

i) Categoría «Extra».

Los frutos incluidos en esta categoría deben ser de calidad superior. Presentarán la forma, desarrollo y coloración típicas de su variedad y estarán provistos del pedúnculo intacto. Asimismo deben carecer de todo defecto.

ii) Categoría «I».

Las frutas incluidas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Presentarán las características típicas de la variedad. Sin embargo, puede admitirse:

- Una ligera deformación.
- Un ligero defecto de desarrollo.
- Un ligero defecto de coloración.
- El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

La pulpa debe estar indemne de todo deterioro. Sin embargo, los defectos de epidermis no susceptibles de afectar al aspecto general y a la conservación son admitidos para cada fruta en los límites siguientes:

Los defectos de forma alargada están limitados a dos centímetros de longitud.

Para los otros defectos, la superficie total no debe exceder de un centímetro cuadrado, a excepción de las manchas, que no deben presentar una superficie superior a un cuarto de centímetro cuadrado.

Las peras no deben contener piedras.

iii) Categoría «II».

Esta categoría comprende las frutas de calidad comercial que no pueden ser incluidas en las superiores, pero que reúnen las características mínimas antes definidas.

Se admiten defectos de forma, de desarrollo y de coloración, a condición de que las frutas conserven sus características. El pedúnculo puede faltar siempre que no haya deterioro en la epidermis.

La pulpa no debe presentar defectos esenciales. No obstante, se admiten defectos de epidermis para cada fruta dentro de los siguientes límites:

- defectos de forma alargada: máximo cuatro centímetros de longitud;
- para los demás defectos la superficie total está limitada a dos y medio centímetros cuadrados, con excepción de las manchas, que no deben presentar una superficie superior a un centímetro cuadrado.

III.—CALIBRADO

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

La diferencia de diámetro entre las frutas de un mismo bulto se limita a cinco milímetros.

1. Para las frutas de categoría «Extra».
2. Para las categorías «I» y «II» presentadas en lechos ordenados.

La diferencia de diámetro puede llegar hasta 10 milímetros en las frutas de categoría «I» presentadas a granel en el embalaje.

No se establece ninguna limitación en las frutas de la categoría «II» presentadas a granel en el embalaje.

El calibre es obligatorio para las frutas de la categoría «Extra». Además se exige un calibre mínimo para todas las categorías, según el cuadro siguiente:

	«Extra» mm.	«I» mm.	«II» mm.
Manzanas:			
Variación de piezas grandes	65	60	55
Otras variedades	60	55	50
Peras:			
Variación de piezas grandes	60	55	50
Otras variedades	55	50	45

Por excepción, y para las variedades de peras de verano que figuren en una lista limitativa comunicada por los países interesados, no se exigirá calibre mínimo para los envíos de «peras de verano» efectuados antes del 1 de agosto.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de tamaño en cada bulto para los productos no conformes:

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «Extra»: el 5 por 100 en el número o en el peso de las frutas que no respondan a las características de la categoría pero que sean conformes a las de la categoría inmediatamente inferior (categoría «I») o, excepcionalmente, a las de las frutas admitidas dentro de las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría «I»: el 10 por 100 en el número o en el peso de las frutas que no respondan a las características de la categoría, pero que sean conformes a las de la categoría inferior (categoría «II») y, excepcionalmente, a las de las frutas admitidas dentro de las tolerancias de esta categoría.

iii) Categoría «II»: el 10 por 100 en el número o en el peso de las frutas que no respondan a las características de la categoría, con exclusión de las frutas visiblemente afectadas de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o grietas sin cicatrizar.

En ningún caso, y para todas las categorías, las tolerancias antes previstas podrán rebasar el 2 por 100 en las frutas aguanadas o taradas.

B) Tolerancias de tamaño.

En todas las categorías: el 10 por 100 en el número o en el peso de los frutos contenidos en el bulto que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior al que es indicado en el mismo.

C) Acumulación de tolerancias.

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

- el 10 por 100 en la categoría «Extra»;
- el 15 por 100 en las categorías «I» y «II».

Todos los porcentajes indicados son aplicables a las muestras examinadas durante las operaciones de control.

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y contener solamente frutas del mismo origen, variedad y calidad y del mismo grado de madurez.

Por lo que respecta a la categoría «Extra», la homogeneidad se refiere también al tamaño y color.

B) Acondicionamiento.

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección adecuada del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos e inocuos. En el caso de que los mismos lleven rótulos impresos, éstos deberán ir en la parte externa, de forma que no estén en contacto con el fruto. Las frutas deberán estar en su acondicionamiento libres de materias extrañas, como hojas o ramitas.

VI.—MARCADO

Cada caja debe llevar en la parte exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) Identificación.

- nombre de la firma exportadora;
- número del Registro de Exportadores.

B) Naturaleza del producto.

- «manzanas» o «peras», en los embalajes cerrados;
- nombre de la variedad en las categorías «Extra» y «I».

C) Origen del producto.

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales.

- categoría comercial;
- tamaño o número de piezas (excepto para los productos en embalaje a granel).

E) Marca oficial de control (facultativa).

(En los embalajes de más de 15 kilogramos, las etiquetas utilizadas para la marca deben presentar una superficie mínima de 40 centímetros cuadrados.)

LECHUGAS, ENDIABIAS Y ESCAROLAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma comprende las lechugas (variedades derivadas de la «Lactuca sativa L.», con exclusión de las «lechugas forrajeras»), las endibias («Cichorium endivia L.» var. «crispa») y escarolas («Cichorium endivia L.» var. «latifolia») destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de los productos antes mencionados después de su embalaje y presentación.

B) Características mínimas.

i) Estos productos deben ser:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría);
- de aspecto fresco;

- limpios y preparados, es decir, prácticamente desprovistos de hojas manchadas de tierra o arena, así como de residuos de abonos o de productos de tratamiento;
- turgescientes;
- no subidos;
- desprovistos de humedad exterior anormal;
- desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Estos productos deben presentar un desarrollo normal, habida cuenta del período de producción y de comercialización. Por lo que se refiere a las lechugas, está permitido un defecto de coloración tirando a rojo causado por una temperatura baja durante el desarrollo, a menos que no afecte seriamente a su apariencia.

iii) Las raíces deben estar cortadas a ras de las últimas hojas y el corte para su expedición debe ser limpio.

C) Clasificación.

i) Categoría «I».

Los productos clasificados en esta categoría deben estar:

- bien formados;
- cerrados (con excepción de las lechugas de invernadero);
- apretados;
- exentos de ataques de parásitos animales, de enfermedades y de defectos que afecten a su comestibilidad;
- libres de toda traza de congelación y prácticamente exentos de daños físicos;
- de coloración normal para su variedad.

Las lechugas deben presentar un solo cogollo, bien formado; no obstante, por lo que respecta a las lechugas de invernadero, se admite que el cogollo no esté tan bien formado. La parte central de las endibias y de las escarolas debe ser de color amarillo, por lo menos en una tercera parte.

ii) Categoría «II».

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no pueden ser clasificados en la categoría superior, pero que responden a las características mínimas arriba definidas. Los productos clasificados en esta categoría deben estar:

- bastante bien formados;
- exentos de ataques de parásitos animales o de enfermedades que pueden afectar seriamente a su comestibilidad;
- libres de daños físicos graves.

Los productos pueden presentar un ligero defecto de coloración.

Las lechugas pueden tener un cogollo reducido; no obstante, para las lechugas cultivadas en invernaderos se admite la ausencia de cogollo.

Las endibias y las escarolas deben presentar una parte central de color amarillo.

III.—CALIBRADO

El calibre se determina por el peso neto de cien piezas o por el de una pieza.

A) Peso mínimo

i) Lechugas:

Las lechugas cultivadas de aire libre deben pesar como mínimo 15 kilogramos por cada 100 piezas; es decir, 150 gramos por pieza. Las lechugas de invernadero deben pesar como mínimo ocho kilogramos por cada 100 piezas; es decir, 80 gramos por pieza.

ii) Endibias y escarolas:

Las endibias y escarolas cultivadas al aire libre deben pesar como mínimo 20 kilogramos por cada 100 piezas; es decir, 200 gramos por pieza.

Las endibias y escarolas de invernadero deben pesar como mínimo 15 kilogramos por cada 100 piezas; es decir, 150 gramos por pieza.

B) Homogeneidad.

i) Lechugas:

En un mismo bulto la diferencia entre la masa de piezas más ligera y más pesada no debe exceder de:

- 20 gramos para las lechugas de un peso inferior a 11 kilogramos por cada 100 piezas (110 gramos por pieza);
- 40 gramos para las lechugas de un peso comprendido entre 11 kilogramos y 20 kilogramos por cada 100 piezas (entre 110 gramos y 200 gramos por pieza);
- 100 gramos para las lechugas de un peso superior a 20 kilogramos por cada 100 piezas (200 gramos por pieza).

ii) Endibias y escarolas:

En una misma caja, la diferencia entre la masa de piezas más ligera y más pesada no debe exceder de:

- 150 gramos para las endibias y escarolas cultivadas al aire libre;
- 100 gramos para las endibias y escarolas de invernadero.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos no conformes.

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «I»: 10 por 100 de las piezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «II».

ii) Categoría «II»: 10 por 100 de las que respondan a las características de la categoría, pero que no presenten en ningún caso defectos que les hagan impropias para el consumo.

B) Tolerancias de calibre.

10 por 100 de las piezas que no respondan al tamaño definido, pero de peso inferior o superior en un 10 por 100 como máximo al de aquél.

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y debe comprender solamente productos de la misma variedad, calidad y calibre.

B) Acondicionamiento.

El acondicionamiento debe ser racional para un calibre y embalaje dados; es decir, sin hueco ni presión excesiva.

La mercancía debe quedar separada del fondo, de los costados longitudinales y de la tapadera por medio de una protección apropiada.

Las lechugas y las endibias deben ser colocadas en dos lechos, cogollo con cogollo (tres lechos en el caso de embalajes de utilización múltiple); las lechugas «romanas» y las «escarolas» pueden ser presentadas en posición horizontal.

Los papeles o demás materiales utilizados deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En el caso en que lleven menciones impresas, éstas no deben figurar más que en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con los productos. Los bultos de verdura deben estar exentos en su acondicionamiento de todo cuerpo extraño, especialmente de hojas sueltas y trozos de tallos.

VI.—MARCADO

Cada caja debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A) Identificación.

Nombre de la firma exportadora.
Número del Registro de Exportadores

B) Naturaleza del producto.

- «lechugas», «endibias» o «escarolas» (para los embalajes cerrados);
- eventualmente el nombre de la variedad y, en caso de que así sea, la mención «de invernadero».

C) Origen del producto.

Zona de producción o designación nacional, regional o local.

D) Características comerciales.

- categoría;
- tamaño (indicado por el peso mínimo para cada 100 piezas —expresado en kilogramos— o por el peso mínimo por pieza) o número de piezas.

E) Marca oficial de control (facultativa).

ALCACHOFAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los capítulos del «Cynara Scolymus L.» destinados a la entrega al consumidor en estado fresco. Se excluyen los destinados a transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben reunir las diferentes calidades de esta hortaliza en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

Los capítulos deben ser:

- de aspecto fresco, sin presentar ningún signo de marchitez;
- enteras;
- sanas, en particular exentas de alteración susceptible de perjudicar su consumo y su conservación;
- limpias, en particular exentas de manchas y de toda traza de productos de tratamiento;
- desprovistas de olor o sabor extraños

C) Clasificación

Los capítulos se clasifican en tres categorías, definidas a continuación según sus características cualitativas:

i) Categoría «Extra»

Los capítulos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Presentarán todas las características (en particular las brácteas centrales muy apretadas) y el color específico de la variedad.

Deben estar exentas de todo defecto.

Además, los vasos del fondo no presentarán un principio de lignificación.

ii) Categoría «I».

Los capítulos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Presentar la forma específica de la variedad; las brácteas centrales deben estar bien apretadas en función de la variedad; además, en los vasos del fondo no se hará patente un principio de lignificación.

Pueden presentar exclusivamente los defectos siguientes:

- ligera alteración debida al hielo;
- muy ligeras magulladuras.

iii) Categoría «II».

Los capítulos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Pueden estar ligeramente abiertas.

Además pueden presentar los defectos siguientes:

- ligera deformación;
- alteración debida al hielo;
- ligeras magulladuras;
- ligeras manchas sobre las brácteas exteriores;
- principio de lignificación de los vasos del fondo.

III.—CALIBRADO

Los capítulos de las alcachofas se calibrarán por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

La escala de calibres fijada a continuación es obligatoria para los capítulos clasificados en las categorías «Extra» y «I», y es facultativo para las clasificadas en la categoría «II»

Diámetro de 13 centímetros o por encima.
Diámetro de 11 a 13 centímetros.
Diámetro de 9 a 11 centímetros.
Diámetro de 7,5 a 9 centímetros.
Diámetro de 6 a 7,5 centímetros.

Los capítulos clasificados en la categoría «II» no correspondientes a la escala de calibrado anterior deben ser obligatoriamente calibrados en las condiciones siguientes:

Diámetro de 13 centímetros o por encima.
Diámetro de 9 a 13 centímetros.

Diámetro de 6 a 9 centímetros

Finalmente, el diámetro de 3,5 a 6 centímetros es admitido para las alcachofas llamadas «Bouquet».

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre para cada bulto para los productos no conformes.

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «Extra».

Se tolerará, como máximo, un 5 por 100 en número de capítulos que no correspondan a las condiciones de la categoría, pero que presenten las características de la «I».

ii) Categoría «I».

Se tolerará, como máximo, un 10 por 100 en número de capítulos que no correspondan a las condiciones prescritas, pero que presenten las características de la categoría «II».

iii) Categoría «II».

Se tolerará, como máximo, un 10 por 100 en número de capítulos que no correspondan a las condiciones prescritas, pero presentando defectos que en ningún caso deben hacer a las alcachofas impropias para el consumo.

B) Tolerancias de calibre

Para un mismo bulto se toleran 10 por 100, como máximo, en número de capítulos que no correspondan a las normas de calibre. Sin embargo, deben clasificarse en el calibre inmediatamente superior o inferior, con un mínimo de cinco centímetros de diámetro para las alcachofas clasificadas en el calibre más pequeño (6 a 7,5 cm.)

Ninguna tolerancia de calibre se concede a las alcachofas llamadas «Bouquet»

C) Acumulación de tolerancias.

En todo caso, las tolerancias de calidad y calibre no pueden exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra»;
- 15 por 100 para las categorías «I» y «II»

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

Cada bulto debe contener capítulos de la misma variedad, calidad y calibre.

B) Acondicionamiento.

La presentación debe ser normal para un calibre y un embalaje determinado: es decir, sin huecos ni presión excesiva. Los pedúnculos no deben presentar una longitud superior a 10 centímetros. Deben presentar un corte limpio.

Cuando se use embalaje de madera, la masa de la mercancía debe estar separada por lo menos del fondo, los dos grandes lados y de la tapadera, si el embalaje la lleva, por papel o algún otro medio de protección autorizado. Los papeles u otras materias utilizadas en el interior del bulto deben ser nuevos y no perjudiciales para la alimentación humana. En el caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar solamente sobre la cara exterior, de modo que no se encuentre en contacto con el producto.

VI.—MARCADO

Cada bulto debe llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las expresiones siguientes:

A) Identificación.

- nombre de la firma exportadora;
- número del Registro General de Exportadores.

B) Naturaleza del producto

- «Alcachofas» (cuando el contenido del embalaje no sea visible al exterior);
- nombre de la variedad para la categoría «Extra»;
- la expresión «Polyrade» o «Bouquet» para las cabezuelas de un diámetro de 3,5 a 6 centímetros.

C) Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local

D) Características comerciales.

- categoría;
- número de capítulos o peso neto;
- calibre designado por los diámetros máximos y mínimos de los capítulos

E) Marca oficial de control (facultativa).

COLIFLORES

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las inflorescencias del «Brasica Claracea» L., variedad «Botrytis L.», destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben reunir las coliflores en el momento de su expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas

Las inflorescencias deben ser:

- de aspecto fresco;
- enteras;
- sanas (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría);
- limpias, particularmente exentas de abonos de productos para su tratamiento;
- desprovistas de humedad exterior anormal;
- desprovistas de olor o sabor extraños.

C) Clasificación.

1) Categoría «Extra».

Las coliflores clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior.

Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad.

Las inflorescencias deben ser:

- bien formadas, robustas, compactas;
- de grano muy tupido;
- de color blanco uniforme o ligeramente crema;
- exentas de todo defecto.

Además, si las coliflores se presentan «con hojas» o «coronadas», las hojas deben ser de aspecto fresco

ii) Categoría «I».

Las coliflores clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben presentar las características típicas de la variedad. No obstante, pueden admitirse:

- un ligero defecto de forma o desarrollo;
- un ligero defecto de coloración;
- una pelusa muy ligera.

En todos los casos, las inflorescencias deben ser:

- firmes;
- de grano apretado;
- de color blanco o marfil (con exclusión de cualquier otro color);
- exentas de defectos tales como: manchas, crecimiento de hojas en el cogollo, marcas de ataques de roedores, de insectos o de enfermedad, señales de helada, golpes.

Además, si las coliflores son presentadas «con hojas» o «coronadas», las hojas deben tener aspecto fresco.

iii) Categoría «II».

Esta categoría comprende las coliflores de calidad comercial que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que corresponden a las características mínimas anteriormente definidas.

Las inflorescencias pueden estar:

- ligeramente deformes;
- de granos ligeramente sueltos;
- de coloración amarillenta.

Podrán presentar:

- ligeras quemaduras del sol;
- como máximo cinco hojillas verde pálido con escrescencias en el cogollo;
- una ligera pelusa (con exclusión de toda pelusa húmeda y untuosa al tacto)

Pueden, igualmente, presentar tres de los defectos siguientes:

- ligera traza de ataque de insectos, roedores o enfermedad;
- ligero daño superficial debido a heladas;
- ligeros golpes.

Siempre que no sean perjudiciales a la conservación del producto y no afecten seriamente su valor comercial.

III.—CALIBRADO

Las coliflores son objeto de un calibrado, determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial o por el arco medido sobre la máxima dimensión de la parte superior de la inflorescencia.

El calibrado según el arco ha sido mantenido a título transitorio

El diámetro mínimo se fija en 11 centímetros, y el arco mínimo en 13 centímetros; la diferencia de calibre entre la inflorescencia más pequeña y la más grande contenidas en una misma caja no puede exceder de 4 centímetros para el calibrado por el diámetro o de 5 centímetros para el calibrado por el arco.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto para los productos no conformes a las condiciones establecidas.

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «Extra»: 5 por 100 en número de inflorescencias que no corresponden a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría inmediata inferior (categoría «I»).

ii) Categoría «I»: 10 por 100 de inflorescencia que no corresponden a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría inferior (categoría «II»)

iii) Categoría «II»: 10 por 100 en número de inflorescencias que no corresponden a las características de la categoría, pero aptas para el consumo

B) Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: 10 por 100 en número de inflorescencias por bulto que respondan al calibre inmediatamente superior o inferior al que se menciona en el bulto con un mínimo de 10 centímetros de diámetro o de 12 centímetros de arco para las inflorescencias clasificadas en el calibre menor.

C) Acumulación de tolerancias

En todo caso las tolerancias de calidad y de calibre, en conjunto, no pueden exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra»;
- 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Modo de presentación.

Las coliflores pueden presentarse de tres modos:

i) «Con hojas»: Coliflores revestidas de hojas sanas y verdes en número y longitud suficiente para cubrir y proteger completamente la inflorescencia. El troncho debe ser cortado ligeramente por debajo de las hojas protectoras.

ii) «Deshojadas»: Coliflores desprovistas de todas las hojas y de la parte no comestible del troncho. Pueden admitirse como máximo cinco hojitas tiernas, de coloración verde pálido, enteras y pegadas a la inflorescencia.

iii) «Coronadas»: Coliflores provistas de un número suficiente de hojas para proteger la inflorescencia. Las hojas de-

ben ser sanas y podadas a tres centímetros todo lo más del ras de la inflorescencia. El troncho debe ser cortado ligeramente por debajo de las hojas protectoras.

B) Homogeneidad.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y no permitir más que las inflorescencias de la misma calidad, calibre, tipo y forma. Además, las inflorescencias clasificadas en la categoría «Extra» deben ser de color uniforme en el interior de un mismo bulto.

C) Acondicionamiento.

Las coliflores deben estar bien apretadas dentro del embalaje. No obstante, las inflorescencias no deben ser deterioradas por una presión excesiva. Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos y no perjudiciales para la alimentación humana; cuando lleven nombres impresos, éstos no deben figurar más que sobre la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto. Las coliflores al acondicionarlas deben estar libres de cualquier cuerpo extraño. Las coliflores de la categoría «Extra» deben estar embaladas con sumo cuidado, como medio de asegurar el mayor grado posible de protección a las inflorescencias.

VI.—MARCADO

Cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) Identificación.

Nombre de la firma exportadora.
Número del Registro General de Exportadores.

B) Naturaleza del producto.

«Coliflores» (para los embalajes cerrados).

C) Origen del producto.

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales.

- categoría;
- método de calibrado;
- tamaño o número de piezas.

E) Marca oficial de control (facultativa).

ESPINACAS

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las espinacas de las variedades procedentes del «Spinacia cleracea», destinadas a ser vendidas al consumidor en estado fresco, con la exclusión de los productos dedicados a la transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las cualidades que deben reunir las espinacas en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje, presentadas en hojas o en manojos.

B) Características mínimas.

Las espinacas deben ser:

- sanas;
- de aspecto fresco;
- limpias, prácticamente desprovistas de tierra, exentas de residuos visibles de abonos o de productos antiparasitarios;
- desprovistas de restos florales;
- desprovistas de olor o sabor extraños;
- el producto lavado debe estar suficientemente escurrido.

Para las espinacas en manojos, la parte que comprende la raíz debe estar cortada inmediatamente por debajo de la corona exterior de las hojas.

El estado del producto debe ser tal que pueda soportar el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales del lugar de destino.

C) Clasificación.

Las espinacas son objeto de una clasificación en dos categorías cualitativas definidas a continuación:

i) Categoría «I»

Las espinacas en hojas y las espinacas en manojos pueden ser clasificadas en dicha categoría.

Las hojas deben ser:

- enteras;
- de coloración y aspecto normales para la variedad y la época de la recolección;
- exentas de daños causados por las heladas, parásitos, animales y por las enfermedades que afecten su aspecto o a su comestibilidad.

En lo que se refiere a las espinacas en hojas, la longitud del peciolo no debe sobrepasar los 10 centímetros.

ii) Categoría «II»

Esta categoría comprende las espinacas en hojas o en manojos de calidad comercial que no puedan clasificarse en la categoría «I», pero que correspondan a las características mínimas previstas en el punto II, B).

III.—CALIBRADO

El calibrado de las espinacas no es obligatorio.

IV.—TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad en cada bulto para los productos que no respondan a las características de su categoría.

i) Categoría «I».

10 por 100 en peso de productos que no responden a las características de la categoría, pero conformes a la categoría «II».

ii) Categoría «II».

10 por 100 en peso de productos que no corresponden a las características de la categoría, pero que sean adecuadas para el consumo.

Además, en lo que se refiere al producto en manojos se admite el 10 por 100 en peso de los manojos cuyas raíces pueden alcanzar un centímetro como máximo a partir de la corona exterior de las hojas.

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo; cada bulto no debe contener más que productos de la misma variedad y calidad.

Está prohibido mezclar en el mismo embalaje espinacas en hojas y espinacas en manojos.

B) Acondicionamiento.

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los papeles u otras materias utilizados deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana.

En el caso de que ellos lleven menciones impresas, éstas deben figurar sobre la cara exterior, de manera que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto, durante el acondicionamiento, debe estar exento de todo cuerpo extraño, comprendidos los residuos florales aislados, hojas marchitas y malas hierbas.

VI.—MARCADO

Cada paquete debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las expresiones siguientes:

A) Identificación.

Embalador: nombre de la firma exportadora.

Expedidor: número del Registro General de Exportadores.

B) Naturaleza del producto.

«Espinacas en hojas» y «Espinacas en matas» (para embalajes cerrados)

C) *Origen del producto.*

Zona de producción o de denominación nacional, regional o local.

D) *Características comerciales.*

Categoría «I»

E) *Marca oficial de control (facultativa).*

GUISANTES

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los guisantes de las variedades procedentes del «*Pisum Sativum*, L.», destinados a ser suministrados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los guisantes destinados a la transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) *Generalidades.*

La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben presentar los guisantes en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) *Características mínimas*

i) Las vainas deben presentar el color verde típico de la variedad y estar:

- enteras;
- sanas (bajo reserva de las disposiciones particulares de cada categoría);
- limpias, sin hojas;
- desprovistas de humedad exterior anormal;
- desprovistas de olor o sabor extraños.

ii) Los granos deben estar:

- frescos;
- bien formados;
- sanos, es decir, exentos de daños causados por ataques de insectos o enfermedades;
- normalmente desarrollados.

iii) El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C) *Clasificación.*

Los guisantes son objeto de una clasificación en dos categorías de calidad definidas a continuación:

i) *Categoría «I».*

Los guisantes clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Las vainas deben:

- presentar la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad en el estado de madurez definido a continuación para los granos;
- estar provistas de su pedúnculo;
- estar exentas de daños causados por el granizo;
- estar frescas y turgentes;
- estar bien llenas y contener al menos cinco granos (cuatro granos para las variedades tempranas);
- no presentar ninguna alteración debido al recalentamiento.

Los granos deben estar:

- bien formados;
- tiernos;
- jugosos y suficientemente duros, es decir, que prensados entre dos dedos puedan aplastarse sin dividirse;
- no deben ser harinosos;
- deben haber alcanzado, al menos, la mitad del desarrollo completo, pero sin haber conseguido totalmente este;
- presentar la coloración típica de la variedad.

ii) *Categoría «II».*

Los guisantes pueden estar más maduros en comparación con los comprendidos en la categoría «I».

Las vainas pueden:

- presentar un ligero defecto de coloración;
- presentar algunos daños muy ligeros superficiales no evolutivos y que no amenacen afectar a los granos.

Las vainas menos frescas pueden admitirse; las vainas marchitas se excluyen.

Las vainas deben contener por lo menos tres granos. Los granos pueden estar:

- menos bien formados;
 - ligeramente menos coloreados;
 - ligeramente más duros.
- Los granos demasiado maduros deben ser excluidos.

III.—CALIBRADO

El calibrado de los guisantes no es obligatorio.

IV.—TOLERANCIAS

Son admitidas tolerancias de calidad en cada bulto para los productos que no correspondan a las características de su categoría:

i) *Categoría «I».*

— 10 por 100 en peso de lo que no corresponda a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «II».

ii) *Categoría «II».*

— 10 por 100 en peso de lo que no corresponda a las características de la categoría pero adecuados para el consumo.

En todo caso, estas tolerancias no incluyen los ataques causados por enfermedades evolutivas.

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) *Homogeneidad.*

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener guisantes del mismo origen, variedad y calidad.

B) *Acondicionamiento.*

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

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En el caso de que lleven menciones impresas, estas sólo deben figurar en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto. Los bultos no deben contener hojas, tallos y cuerpos extraños.

VI.—MARCAO

Cada bulto debe llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) *Identificación.*

Nombre de la firma exportadora.
Número Registro General de Exportadores.

B) *Naturaleza del producto.*

Guisantes (para los embalajes cerrados).

C) *Origen del producto.*

Zona de producción o de denominación nacional, regional o local.

D) *Características comerciales.*

Categoría.

E) *Marca oficial de control (facultativa).*

JUDIAS VERDES

I.—DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las judías procedentes del «*Phaseolus vulgaris* L.» y del «*Phaseolus coccineus* L.», destinadas a entregarse al consumidor en estado fresco. Se excluyen las judías de grano, así como las destinadas a transformación.

II.—CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las condiciones que deben presentar las judías en el momento de la expedición, después del acondicionamiento y embalaje.

B) Características mínimas.

i) Las judías deben estar:

- enteras;
- sanas;
- de aspecto fresco;
- limpias (principalmente exentas de toda impureza y de todo residuo de abonos químicos);
- desprovistas de olor o sabor extraños;
- desprovistas de humedad anormal exterior

ii) Las judías deben haber alcanzado un desarrollo suficiente. El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C) Clasificación.

a) Judías con vaina (tiernas).

Las judías con vaina se clasifican en tres categorías definidas a continuación:

i) Categoría «Extra».

Las judías clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad y ser:

- turgentes;
- muy tiernas;
- sin granos ni hilo;
- exentas de todo defecto.

ii) Categoría «I».

Las judías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser turgentes, tiernas y presentar la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad.

Pueden presentar un ligero defecto de coloración, granos poco desarrollados e hilos o hebras cortos y poco resistentes.

iii) Categoría «II».

Esta categoría comprende las judías con vaina de calidad comercial que no pueden ser clasificadas en categorías superiores, pero correspondiendo con las características mínimas definidas anteriormente.

Las judías deben ser suficientemente tiernas, no debiendo presentar granos demasiado desarrollados.

Pueden presentar ligeros defectos superficiales.

b) Otras judías.

i) Categoría «I».

Las judías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad.

Los granos deben estar:

- en un estado tal que puedan partirse fácilmente con la mano (únicamente para las judías tiernas);
- jóvenes y tiernos;
- sin hilo, salvo para las judías para cortar;
- prácticamente indemnes de manchas provocadas por el viento y exentas de todo otro defecto.

Los granos deben estar poco desarrollados y ser tiernos, teniendo en cuenta la variedad a que pertenecen. Las vainas deben estar cerradas.

ii) Categoría «II».

Esta categoría comprende las judías de calidad comercial que no pueden clasificarse en la categoría superior, pero que corresponden a las características mínimas definidas anteriormente.

Las judías de esta categoría deben ser:

- suficientemente jóvenes y tiernas.

Los granos pueden estar un poco más desarrollados con relación a la categoría «I», pero, no obstante, deben ser tiernos de acuerdo con la variedad. Sin embargo, pueden admitirse ligeros defectos superficiales, así como ligeras manchas provocadas por el viento. Las judías deben estar prácticamente indemnes de manchas de «roya».

Son admitidas las judías con hilos.

III.—CALIBRADO

El calibrado no es obligatorio más que para las judías con vaina.

Son objeto de un calibrado determinado por la anchura máxima de la vaina, según la clasificación siguiente:

- muy finas: anchura de la vaina que no pase de seis milímetros.
- finas: anchura de la vaina que no pase de nueve milímetros.
- medianas: anchura de la vaina puede sobrepasar nueve milímetros.

Sólo las judías «muy finas» pueden ser clasificadas en la categoría «Extra».

En la categoría «I» se admiten solamente las judías «muy finas», y «finas».

IV.—TOLERANCIAS

Tolerancias de calidad y de calibre se admiten en cada bulto para los productos que no respondan a las características de su categoría.

A) Tolerancias de calidad.

i) Categoría «Extra».

5 por 100 en peso de judías que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con la categoría «I».

ii) Categoría «I».

10 por 100 en peso de judías que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten con la categoría «II»; con 5 por 100, como máximo, de judías con hilos para las variedades que no debieran presentar hebras.

iii) Categoría «II».

10 por 100 en peso de judías que no correspondan a las características mínimas, pero que sean aptas para el consumo. En todo caso, el ataque de la enfermedad «Colletotrichum (Gloeosporium) Lindemuthianum» está excluida de las tolerancias.

B) Tolerancias de calibre (judías con vaina).

Para todas las categorías: 10 por 100 en peso del producto por bulto que no corresponda al calibre definido.

C) Acumulación de tolerancias.

En todo caso, las tolerancias de calidad y de calibre no pueden en conjunto exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra».
- 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

V.—EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

A) Homogeneidad.

Cada bulto debe contener judías del mismo origen, variedad y calidad.

B) Acondicionamiento.

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

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos y no perjudiciales para la alimentación humana. En el caso de que ellos lleven menciones impresas, éstas no deben figurar más que sobre la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con los productos.

VI.—MARCADO

Cada bulto debe llevar al exterior, con caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A) *Identificación.*

- nombre de la firma exportadora.
- número del Registro General de Exportadores.

B) *Naturaleza del producto.*

Para los embalajes cerrados, indicación de tipo («judías para cortar», «judías mange-tout», «judías de aguja») o variedades.

C) *Origen del producto.*

Zona de producción o de denominación nacional, regional o local.

D) *Características comerciales.*

- categoría.
- calibrado (facultativo).

E) *Marca oficial de control (facultativa).*

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

RESOLUCION de la Dirección General de Seguridad por la que se dispone el pase a situación de jubilado del ex Guardia del antiguo Cuerpo de Seguridad y Asalto, hoy Policía Armada, don Joaquín Rodríguez Martínez.

Excmo. Sr.: Con arreglo a lo establecido en el artículo 49 del Estatuto de Clases Pasivas del Estado de 22 de octubre de 1926 y el 44 del Reglamento para su aplicación, y por haber cumplido la edad reglamentaria con fecha 14 de abril de 1959.

Esta Dirección General, en uso de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de jubilado del ex Guardia de Seguridad y Asalto, hoy Policía Armada, don Joaquín Rodríguez Martínez, el cual fué separado del expresado Cuerpo con fecha 28 de agosto de 1940, como comprendido en la Ley de 10 de febrero de 1939.

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 6 de junio de 1963.—El Director general, Carlos Arias.

Excmo. Sr. General Inspector de Policía Armada.

RESOLUCION de la Dirección General de Seguridad por la que se dispone el retiro del personal del Cuerpo de Policía Armada que se cita.

Excmo. Sr.: Esta Dirección General, en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de retirado del personal del Cuerpo de Policía Armada que a continuación se relaciona, por contar la edad señalada en el artículo 11 de la Ley de 15 de marzo de 1940, prorrogada conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de dicho texto legal y aplicable en virtud de lo establecido en la Ley de 8 de marzo de 1941, debiendo hacerse por el Consejo Supremo de Justicia Militar el señalamiento de haber pasivo que corresponda, previa propuesta reglamentaria.

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 6 de junio de 1963.—El Director general, Carlos Arias.

Excmo. Sr. General Inspector de Policía Armada.

Personal que se cita

Policia don Angel Díaz Mayordomo.
Policia don Luis Roldán Ivars.

RESOLUCION de la Dirección General de Seguridad por la que se dispone el pase a situación de retirado de los Suboficiales del Cuerpo de Policía Armada que se citan.

Excmo. Sr.: Esta Dirección General, en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de retirado a partir de la fecha que a cada uno se indica, en que cumplirán la edad reglamentaria que las disposiciones legales vigentes señalan para el retiro, de los Suboficiales del Cuerpo de Policía Armada que a continuación se relacionan, debiendo hacerse por el Consejo

Supremo de Justicia Militar el señalamiento de haber pasivo que corresponda, previa propuesta reglamentaria.

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 6 de junio de 1963.—El Director general, Carlos Arias.

Excmo. Sr. General Inspector de Policía Armada.

Suboficiales que se citan

Brigada don Juan Antonio Martín Prados, Fecha de retiro, 12 julio 1963.

Idem don Miguel Calderón Ramírez, 14 julio 1963.

Idem don Emiliano Delgado Rodríguez, 13 julio 1963.

Idem don Leonardo de la Mora Manrique, 24 julio 1963.

Sargento primero don Antonio López del Moral Gutiérrez, 3 julio 1963.

Sargento don Heliodoro Serrano Iglesias, 3 julio 1963.

Idem don Angel García Medina, 4 julio 1963.

Idem don Antonio Alvarado Larzo, 3 julio 1963.

Idem don Casto Luaces Rodríguez, 16 julio 1963.

Idem don Domingo Ordás Fuertes, 24 julio 1963.

RESOLUCION de la Dirección General de Seguridad por la que se dispone el retiro del Cabo primero supernumerario del Cuerpo de Policía Armada don Antonio García López.

Excmo. Sr.: Esta Dirección General, en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de retirado del Cabo primero supernumerario del Cuerpo de Policía Armada don Antonio García López por contar la edad señalada en el artículo 11 de la Ley de 15 de marzo de 1940, prorrogada conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de dicho texto legal y aplicable en virtud de lo establecido en la Ley de 8 de marzo de 1941; debiendo hacerse por el Consejo Supremo de Justicia Militar el señalamiento de haber pasivo que corresponda, previa propuesta reglamentaria.

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 6 de junio de 1963.—El Director general, Carlos Arias.

Excmo. Sr. General Inspector de Policía Armada.

RESOLUCION de la Dirección General de Seguridad por la que se dispone el pase a situación de retirado voluntario del Sargento del Cuerpo de Policía Armada don Teófilo Macías García.

Excmo. Sr.: Esta Dirección General, en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de retirado voluntario, con arreglo al artículo 55 del vigente Estatuto de Clases Pasivas del Estado, del Sargento del Cuerpo de Policía Armada don Teófilo Macías García, debiendo hacerse por el Consejo Supremo de Justicia Militar el señalamiento de haber pasivo que corresponda, previa propuesta reglamentaria.

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 27 de junio de 1963.—El Director general, Carlos Arias.

Excmo. Sr. General Inspector de Policía Armada.