

ORDEN de 21 de marzo de 1969 por la que se dan normas sobre la gestión económico-administrativa de la Orquesta Nacional.

Ilustrísimo señor:

La Orquesta Nacional fué creada por Orden ministerial de 12 de junio de 1940 y clasificada como Entidad Estatal Autónoma en el grupo D) por Decreto 1348/1962, de 14 de junio, dando cumplimiento a lo prevenido en las disposiciones transitorias quinta y sexta de la Ley de Régimen Jurídico de Entidades Estatales Autónomas, de 26 de diciembre de 1958.

El 1 de octubre de 1966 fué inaugurada, en el Teatro Real, la Sala de Conciertos de la Orquesta Nacional, marco de actividades de la misma y de las programaciones encargadas por dicho Organismo autónomo, tales como conciertos en colaboración con otras orquestas, recitales y demás actos musicales.

En su consecuencia, y a fin de lograr una mayor simplificación y control del movimiento de fondos que estas actividades originan y previo informe favorable de la Intervención Delegada en el Ministerio de la General de la Administración del Estado,

Este Ministerio ha dispuesto:

1.º Encomendar a la Orquesta Nacional la organización de actuaciones en su Sala de Conciertos, en colaboración con otras orquestas y conjuntos de música sinfónica, y el desarrollo de recitales y demás actos musicales en conexión con la misma, así como la asistencia, fomento y difusión para tales programaciones, con el asesoramiento técnico de los Servicios de la Comisaría General de la Música.

2.º La obligación de figurar en sus presupuestos los ingresos y gastos que origine lo que se establece en el número anterior.

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

Dios guarde a V. I.

Madrid, 21 de marzo de 1969.

VILLAR PALASI

Ilmo. Sr. Director general de Bellas Artes.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 26 de marzo de 1969 por la que se modifica la de 23 de julio de 1966, que regula la exportación de conservas de hortalizas.

La necesidad de que las normas que regulan la exportación de conservas de hortalizas estén siempre actualizadas con la evolución del comercio exterior y la de los procesos de su fabricación ha obligado a modificar algunos apartados de la Orden de este Departamento de 23 de julio de 1966, tanto en su aspecto técnico como en el administrativo.

Consultados los sectores interesados del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas y de acuerdo con el Ministerio de Industria se publica, para su mejor comprensión, el texto íntegro rectificado de dicha Orden que queda anulada por la presente.

I. OBJETO

Estas normas tienen por objeto regular las condiciones generales técnicas y comerciales que deben reunir las conservas de hortalizas, y en especial las de alcachofas, espárragos, judías verdes, pimientos y tomates destinadas a la exportación.

II. CONDICIONES GENERALES

1. Referentes a la conserva.

1.1. Los frutos o parte vegetal objeto de la conserva deberán estar sanos, limpios, exentos de lesiones y manchas anormales. Igualmente carecerán de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, a su buen aspecto o a su posibilidad de adecuada conservación.

1.2. Para los diversos productos elaborados no se permitirá la mezcla de distintas variedades dentro de un mismo envase.

1.3. El contenido de cada envase presentará aspecto homogéneo en cuanto a coloración y tamaño, de acuerdo con lo que se establece para cada categoría comercial en la norma específica correspondiente.

1.4. No se autorizará la exportación de partida alguna con síntomas de alteración o fermentación, ni cuando sea presentada a inspección antes de transcurridos veinticinco días desde la fecha de su fabricación.

1.5. No se permitirá la presencia de materias extrañas a la conserva.

1.6. La presencia de residuos y de iones metálicos no rebasará los límites máximos de tolerancias establecidos en los países de destino.

1.7. Queda prohibida la exportación de cualquier partida que presente color olor o sabor anormal.

1.8. Podrán utilizarse como correctores en las conservas denominadas «al natural» el azúcar, la sal común, el ácido cítrico y el ácido ascórbico, y el cloruro, citrato, sulfato cálcico o fosfato monocalcico, siempre que el contenido en calcio sea inferior al 0,26 por 1.000. La limitación precedente deberá entenderse referida al peso neto.

La adición de cualquier otro producto o la presencia de los citados en dosis superiores será incompatible con la denominación «al natural». Su empleo deberá ser previamente autorizado por el Subsecretario de Comercio, y habrá de declararse la adición en la etiqueta, salvo que el país comprador no lo exija.

1.9. No se permite el uso de antiférmicos en los botes menores de tres kilogramos.

Tan sólo se tolerará la presencia de ácido benzoico, de ácido sérbico o de sus sales en los envases de tres kilogramos o mayores cuando estando autorizado en la norma específica correspondiente, su proporción, estimada en conjunto y referida al ácido, no sobrepase del 1 por 1.000 del peso neto.

2. Referente a envases, a embalajes y a su utilización.

2.1. Podrán ser de hojalata, vidrio, madera (sólo para semi-conservas) o cualquier otro material idóneo autorizado.

2.2. Los botes de hojalata serán de forma cilíndrica, pudiendo variar diámetro y altura en cada una de las capacidades teóricas relacionadas en el cuadro anejo número 1.

A efectos de uniformidad de la presentación, el tipo de bote empleado se definirá por su diámetro interior y la altura exterior en bote cerrado, aceptándose las tolerancias de un milímetro y 2,5 milímetros para diámetro y altura, respectivamente. No obstante se autorizan los envases prismáticos o paralelepípedos y ovales, de análogas capacidades, para las conservas de espárragos.

2.3. Cuando las necesidades de la exportación hicieran precisa la utilización de un envase diferente por su capacidad, tipo o material a los especificados en estas normas, el Subsecretario de Comercio, a propuesta de la Comisión Consultiva Nacional, previo informe del SOIVRE, podrá autorizar su empleo en régimen transitorio experimental con vigencia máxima de un año.

El estudio por el SOIVRE del nuevo envase deberá realizarse con anterioridad a su utilización en cualquier elaboración de conserva destinada a la exportación, pudiendo ser presentado el envase directamente por el interesado o a través del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas.

2.4. Queda prohibida la exportación de conservas en botes que presenten manchas exteriores de óxido o síntomas de alteración en su interior que puedan afectar a las condiciones organolépticas del contenido.

2.5. A la hojalata de los envases se le exigirá un recubrimiento de estaño tal, que por espesor y porosidad resulte adecuado a la protección del contenido. En los casos en que lo requiera la agresividad de la conserva, se le exigirá un barnizado apropiado. Todo ello sin perjuicio de lo que al respecto pueda disponer el Ministerio de Industria.

2.6. El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar a la integridad del contenido, exigiéndose los pesos neto y escurridos mínimos que se señalan para cada producto en los cuadros específicos anejos.

2.7. Las tolerancias en el peso escurrido del producto envasado serán las siguientes:

Cinco por ciento para los formatos menores de 0,5 kilogramos. Tres por ciento para los formatos de capacidad comprendida entre 0,5 kilogramos y 1,5 kilogramos, ambos inclusive.

Dos por ciento para los formatos mayores de 1,5 kilogramos.

Esta tolerancia en el contenido se entenderá por bote, esto es, sin perjuicio de que la muestra tomada deba dar en todo los casos el peso declarado.

2.8. La altura del espacio libre o «cabeza de bote» no deberá pasar del 10 por 100 de la altura anterior del envase cuando éste sea de un kilogramo o menor ni del 7 por 100 en los de mayor peso.

2.9. Los envases de cualquiera de los tipos admitidos, así como los que eventualmente pudieran autorizarse al amparo de la norma 2.3 de este capítulo, irán protegidos por un embalaje de madera o cartón, de dimensiones ajustadas al tipo y número de unidades que contenga y que, a juicio del SOIVRE, asegure una eficaz protección durante el transporte.

Los embalajes de madera dispondrán de separadores interiores cuando contengan un peso igual o mayor a 30 kilogramos.

El cartón empleado, ondulado o no, irá revestido en ambas caras con papel impermeabilizado.

3. Referentes a marcas y leyendas.

3.1. En etiquetas:

3.1.1. Etiquetas de marcas nacionales. Obligatoriamente se hará constar en las mismas:

a) La denominación comercial del producto, de acuerdo con lo establecido en la norma específica.

b) La categoría comercial, en tipo de letra de altura igual o superior a tres milímetros y colocada a continuación o debajo de la denominación.

También podrá manifestarse abreviadamente mediante los números romanos enmarcados I y II, cuando se trate de las categorías primera y segunda, respectivamente. En este caso, los caracteres de imprenta tendrán cinco milímetros de altura mínima.

c) El peso neto.

d) El peso escurrido cuando se trate de elaboraciones con líquido de gobierno.

No obstante, la Subsecretaría de Comercio, a propuesta de la Comisión Consultiva Nacional y sin perjuicio de lo dispuesto en la condición 2.6 del capítulo II, podrá eximir de esta obligación a las exportaciones destinadas a ciertos mercados que, a juicio suyo, así lo aconsejen.

e) El origen español del producto, expresado por una de las leyendas usuales o su traducción al idioma del país de destino.

f) La razón social o número de registro del exportador.

g) Las leyendas que resulten obligatorias por la norma específica correspondiente.

h) Cualquier adición de conservadores, antioxidantes, colorantes, estabilizadores, etc., permitidos por esta disposición y por las autoridades del país de destino, así como los correctores autorizados, cuando su proporción sobrepase los límites marcados en el capítulo II, 1.8.

i) Cualquier aderezo o condimentación que pueda autorizar este Ministerio.

Y potestativamente:

a') La marca comercial registrada del exportador.

b') Peso escurrido en las elaboraciones en su jugo.

3.1.2. Las etiquetas confeccionadas con marcas extranjeras deberán manifestar las mismas declaraciones, ajustándose para lo dispuesto en el país de destino y considerándose potestativa la declaración de origen español si viniese claramente troquelada en la tapa del bote.

A efectos de manifestar en estas etiquetas la categoría comercial, se consideraran equivalentes las siguientes expresiones:

«Extra» y «Fancy».

«Selecta» o «Categoría I» y «Choice» o «Selected».

«Standard» o «Categoría II» y «Standard».

«Substandard» o «Industrial standard».

3.1.3. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de presentación que induzcan a confusión en cuanto a la naturaleza, calidad, categoría o procedencia del producto que ampara la etiqueta.

3.1.4. Cuando la etiqueta amparase, por excepción autorizada, productos de categoría «Substandard», carecerá de dibujo alguno, presentando simplemente las leyendas obligatorias a una sola tinta sobre fondo blanco.

3.2. En envases:

La tapa o el fondo del envase llevará obligatoriamente:

a) La referencia del producto español cuando, llevando etiqueta extranjera, no figurase en la misma la mención correspondiente.

Y potestativamente:

a') Las contramarcas de certificación que el fabricante crea oportuno para su gobierno, pudiendo en este caso el SOIVRE solicitar las aclaraciones pertinentes.

3.3. En los embalajes: De forma suficientemente clara, al exterior del mismo se hará constar:

a) Denominación comercial.

b) Categoría comercial.

c) Número y tipo de botes.

d) Referencia de origen español.

e) Destino de la mercancía.

f) Número de registro de exportadores.

g) Marca comercial (facultativa) que deberá ser la misma que figure en los envases, salvo cuando éstos vayan amparados en etiquetas extranjeras.

4. Referentes al transporte.

La mercancía deberá ser objeto del mejor trato en la carga y descarga de camiones, vagones y barcos.

La descarga de vagones o camiones, cuando se trate de bultos de peso superior a los 30 kilogramos, deberá hacerse evitando, por medio de rampas o dispositivos especiales, los golpes que puedan perjudicar a la mercancía.

De modo similar se procederá a la estiba, la cual deberá hacerse sobre plano llano, acondicionado con solera de madera.

En las bodegas de los barcos deberá guardarse la distancia necesaria para impedir calentamientos y perjuicios a la mercancía cuando ésta esté situada cerca de mamparos inmediatos a las calderas.

5. Referentes a la inspección.

5.1. Corresponde al SOIVRE la exigencia de estas normas en las inspecciones de calidad en puertos y fronteras, viniendo obligada la firma exportadora o su representante a facilitar la inspección colocando la mercancía sobre muelle debidamente clasificada y dispuesta en lotes accesibles, haciendo las declaraciones precisas en los boletines de almacén que deben acompañar a la mercancía y colaborando en la apertura de cajas para la toma de muestras.

5.2. El SOIVRE podrá además realizar inspecciones de la mercancía en los almacenes o fábricas. Esta inspección no eximirá de la preceptiva en puertos y fronteras, salvo cuando el SOIVRE de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación en puestos de inspección de los marchamos justificativos.

5.3. El incumplimiento de las presentes normas dará origen al rechazo de las mercancías para la exportación. Si, a juicio del SOIVRE, existiera malicia o fraude por parte del exportador, consignatario, armador, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, dando audiencia al interesado de acuerdo con la legislación vigente.

5.4. Cuando la Dirección General de Comercio Exterior autorice la exportación de elaboraciones de conservas vegetales que, por su naturaleza, no figuren expresamente reguladas por estas normas o por las de conservas de frutas, el SOIVRE, sin perjuicio de las condiciones generales establecidas en el capítulo II, tendrá en cuenta para su inspección las prácticas usuales del comercio internacional de tales productos. Si de estas preparaciones forma parte alguno de los productos regulados por las presentes Normas se exigirá que los mismos reúnan las condiciones específicas que para ellos se señalan y que les sean aplicables.

6. Semiconservas en salmuera.

Queda prohibida la exportación de las hortalizas objeto de estas Normas envasadas en barriles, cualquiera que sea el procedimiento de conservación.

No obstante se autoriza la preparación en salmuera, y su exportación en barriles de madera, cuando los productos se presenten troceados en fracciones irregulares de tamaño no superior al tercio del de su presentación normal. En estos casos, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado tres, sobre marcado, se hará constar claramente en los envases las formas de presentación y de conservación.

III. ESTIMACIÓN GENERAL DE CONCEPTOS Y FACTORES DE CALIDAD

1. *Defectos tolerables.* Aparte de los defectos considerados excluyentes en el capítulo II, se destacan algunos más en las normas específicas cuya presencia generalizada los hará igualmente excluyentes. Ahora bien, cuando por su naturaleza, su leve manifestación o su escasa extensión, no trasciendan al buen aspecto ni a las normales condiciones de comestibilidad y conservación del producto, podrán entrar en el cómputo de tolerancias establecido en las exigencias de sus factores de calidad para la categoría comercial de que se trate.

2. *Fibrosidad.*—Se entiende a los efectos de esta norma la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto conservado como consecuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, de no haber sido sometido a preparación adecuada o de proceder de variedades impropias para la conserva.

La estimación se hará organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores anatómicos que permitan juzgar su grado de desarrollo, aunque la fibrosidad afecte parcialmente a las unidades del producto conservado.

3. *Tamaño mínimo o máximo.*—Salvo norma específica en contrario se determinará en cada muestra como valor medio de las piezas de apariencia más pequeña o mayor, tomando un 20 por 100 de las mismas cuando se trate de elaboraciones contenidas en envases de un kilogramo o menores y un 10 por 100 cuando el envase contenga mayor peso.

4. *Uniformidad de tamaño.*—Se dará por la relación, en peso, de las piezas grandes a las pequeñas.

Tratándose de envases de tres kilogramos o mayores, se determinará la relación de uniformidad por los pesos de las cinco piezas mayores y de las cinco más pequeñas, descartando previamente de éstas las que hayan sido amparadas por la tolerancia de calibre.

En envases de menor capacidad se tomará la mayor y la menor, pudiendo sustituir ésta por la precedente en caso de notable discrepancia.

5. *Uniformidad de color.*—En todos los casos en que se establecen referencias de color, la uniformidad se estimará por el porcentaje en peso, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado establecido o del color dominante en la muestra.

6. *Unidades defectuosas o mal clasificadas en su categoría.*—Se determinará por el porcentaje en peso, en relación con el peso escurrido, de aquellas unidades que no reúnan las condiciones exigidas en esta norma o que correspondiesen a categorías comerciales inferiores inmediatas a la declarada.

7. *Peso escurrido.*—Se considerará como tal el peso del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de un centímetro y alambre de un milímetro, al cabo de dos minutos. La superficie del tamiz será la suficiente para que el producto pueda extenderse sin pasar de dos lechos.

8. *Sólidos solubles.*—Se expresarán en grados Brix, haciendo la lectura al refractómetro, referida a 20° centígrados, del jugo o del líquido de gobierno, homogeneizado y filtrado por un lienzo, a partir de los veinticinco días de fabricación.

En todos los casos se hará la debida corrección cuando haya habido adición de cloruros.

9. *pH.*—Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto a 20° C.

10. *Prestón de vacío.*—Se estimará mediante vacuómetro de tipo comercial adecuado al caso, con las correcciones necesarias, según las circunstancias que concurran en el lugar de inspección.

11. *Categorías comerciales aplicables.*—Cada producto podrá ampararse exclusivamente en las categorías comerciales establecidas en su norma específica.

Cuando por las exigencias correspondientes a los distintos factores de calidad del producto algunos envases de la muestra resultasen de categoría inmediata inferior a la declarada en etiquetas, sólo se permitirá como tolerancia el 5 por 100 en «Extra» y el 10 por 100 en «Selecta». En cuanto a la categoría «Standard», queda limitada, por la naturaleza excluyente de las condiciones generales y/o específicas que, para cada producto, tengan este carácter.

IV. COMISIÓN CONSULTIVA NACIONAL DE CONSERVAS DE HORTALIZAS

1. En la Dirección General de Comercio Exterior radicará, bajo la presidencia del Director general o funcionario en quien delegue, la Comisión Consultiva para la Exportación de Conservas de Hortalizas.

Serán Vocales natos de dicha Comisión los Delegados regionales de Comercio de Murcia y San Sebastián, así como los Inspectores del SOIVRE, Jefes de las Zonas del Sureste y del Norte.

A las reuniones de la Comisión Consultiva deberán ser convocados, de acuerdo con la naturaleza de los asuntos, otros Delegados regionales de Comercio, así como los Inspectores del SOIVRE interesados en los mismos.

2. En las Delegaciones Regionales de Murcia y San Sebastián radicarán, bajo la presidencia de los Delegados regionales respectivos, las Subcomisiones Regionales Consultivas de Conservas de Hortalizas.

3. Las posibles consultas y propuestas relativas a la aplicación de la presente disposición deberán formularse cerca de la correspondiente Delegación Regional o de la Oficina del SOIVRE si fueran relativas a extremos puramente técnicos de las normas.

Estos Organismos, oída la Subcomisión Consultiva Regional, elevarán sus informes a la Comisión Consultiva Nacional, quien los someterá, en su caso, a los Servicios Centrales competentes.

V. NORMAS ADMINISTRATIVAS

1. *Sistema de licencias.*—La exportación se autorizará por el sistema de licencias globales por campaña e individuales por operación.

Podrán conceder licencias para cada uno de los productos a que se refieren las presentes Normas aquellas Delegaciones Regionales que estén facultadas para ello, de acuerdo con la resolución de la Dirección General de Comercio Exterior aparecida en el «Boletín Oficial del Estado» de 14 de enero de 1963.

Transitoriamente, y hasta tanto no se dicten normas específicas, podrán autorizar, previo informe del SOIVRE, licencias de exportación de nuevas elaboraciones de conservas de hortalizas que no se hallen reguladas específicamente por estas normas. En este caso, las licencias deberán ser necesariamente individuales y por operación.

2. *Venta y precios.*—No se permitirá en ningún caso la venta en consignación para estos productos, y sus licencias sólo se autorizarán, por consiguiente, condicionadas a que la venta se realice en firme.

A petición del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas, y a propuesta de la Comisión Consultiva, el Director general de Comercio Exterior podrá decidir la fijación de precios mínimos de exportación cuando las circunstancias comerciales así lo aconsejen.

Normas específicas

A. CONSERVAS DE ALCACHOFAS

1. *Alcance*

En estas normas se regulan las condiciones que deben reunir para la exportación las conservas de alcachofas («Cynara Scolymus L.») preparadas a partir de las inflorescencias de la citada planta.

2. *Denominaciones comerciales y definición*2.1. *Denominaciones comerciales:*

Las conservas de alcachofas se ampararán en las denominaciones comerciales «corazones de alcachofas al natural», «fondos de alcachofas al natural», «alcachofas aliñadas o marinadas», complementadas, en su caso, con las expresiones «en mitades» o «en cuartos», y «puré de alcachofas al natural».

2.2. *Definiciones:*

Corazones de alcachofa o alcachofa al natural.—Se utilizarán para esta elaboración los capítulos desprovistos de tallos y brácteas exteriores coriáceas, quedando solamente, por tanto, el receptáculo y las brácteas tiernas internas.

Fondos de alcachofa.—Es el producto preparado, eliminando totalmente las brácteas de los capítulos. Sólo quedará el receptáculo debidamente arreglado para su presentación.

Puré de alcachofa.—Es la denominación que corresponde cuando los productos anteriores se presentan previamente triturados y tamizados.

Alcachofas aliñadas o marinadas. Es el producto entero o troceado con adición de aceite de oliva u otro aceite vegetal, vinagre de vino y especias.

3. Condiciones específicas excluyentes

3.1. Según se ha dicho, las alcachofas estarán preparadas de acuerdo con su forma de presentación: en todo caso cumplirán con las condiciones generales del capítulo II que les resulten aplicables y deberán estar desprovistas de tallos. Eliminadas las brácteas exteriores, las que permanezcan serán tiernas, quedarán firmemente unidas al receptáculo y estarán debidamente recortadas. Igualmente se excluirán las inflorescencias con excesivo desarrollo.

3.2. La presencia de brácteas sueltas no superará en cada envase el 25 por 100 del número de alcachofas.

3.3. Bajo la denominación «al natural» podrán emplearse los ingredientes autorizados en el capítulo II.—1.8., pudiendo sustituirse total o parcialmente el ácido cítrico por jugo de limón. El ácido cítrico o el jugo de limón podrá emplearse, sin declaración, en la cantidad necesaria para ajustar el pH al intervalo 4-4.5 en el proceso de fabricación.

3.4. No se permitirá la adición de agentes conservadores.

3.5. Los pesos mínimos neto y escurrido que se exigirán a estas elaboraciones son los que se fijan en los cuadros anejos 2 y 3.

4. Categorías comerciales

Corresponde aplicar a cada una de las diferentes denominaciones definidas en el apartado 2., y con carácter exclusivo, las siguientes categorías comerciales:

- Corazones y fondos de alcachofas al natural: «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard».
- Corazones y fondos de alcachofas al natural en mitades o cuartos y alcachofas aliñadas o marinadas: «I» o «Selecta» y «II» o «Standard».
- Puré de alcachofas: Solamente categoría «Standard», debiendo presentar color normal, sin oscurecimientos, y cumpliendo las condiciones generales aplicables del capítulo II.

Las exigencias de los factores de calidad por los que se caracterizan las categorías comerciales de estas conservas se establecen en el cuadro anejo número 4.

5. Estimación de conceptos y factores específicos

5.1. Resulta de aplicación lo establecido en el capítulo III.

5.2. Calibre.—Para los corazones de alcachofas se establece la siguiente escala de referencia de calibre, expresada por el número de frutos que en elaboración normal pueden envasarse en el bote de medio kilogramo:

0. De 5 a 8	3. De 12 a 14	6. De 20 a 25
1. De 8 a 10	4. De 14 a 16	7. De 25 a 30
2. De 10 a 12	5. De 16 a 20	8. Más de 30

6. Marcas y leyendas específicas

6.1. Además de las exigencias generales de marcado (capítulo II, ap. 3), en las etiquetas de corazones de alcachofas envasadas en formatos menores de tres kilogramos se hará constar el número de los mismos en que puede oscilar el contenido de cada recipiente, con una variación de tres unidades para el bote de medio kilogramo, de dos unidades para el de un cuarto de kilogramo y la que proporcionalmente corresponda en los restantes. Para formatos de tres kilogramos y mayores, la variación será de diez unidades.

6.2. Las declaraciones de peso son las que figuran para cada formato en los cuadros 2 y 3 ya citados.

B) CONSERVAS DE ESPÁRRAGOS

1. Alcance

Regula la presente norma la exportación de conservas elaboradas a partir de turiones o tallos carnosos de la esparaguera («*Asparagus officinalis*») tiernos, frescos, sanos y limpios, envasados al agua, con posible adición de correctores y esterilizados, mediante empleo exclusivo de calor, en envases herméticamente cerrados.

Podrán prepararse pelados o en estado natural y presentarse enteros o cortados. Comprenden los tipos de espárragos blanco, verde y blanco con cabeza verde o morada.

2. Denominaciones comerciales y definiciones

2.1. Denominaciones

Las conservas de espárragos se ampararán exclusivamente bajo las denominaciones siguientes, de acuerdo con su forma de presentación:

- «Espárragos» o «Espárragos enteros».
- «Espárragos cortos».
- «Yemas de espárragos».
- «Espárragos cortados».
- «Tallos de espárragos».
- «Puré de espárragos».

2.2. Definiciones:

Espárragos o espárragos enteros.—Constituidos por la cabeza y parte adjunta de tallo cuya longitud total sea igual o menor de 17 centímetros y superior a 12.

Espárragos cortos.—Constituidos por piezas con cabeza y parte adjunta de tallo cuya longitud total sea igual o inferior a doce centímetros y superior a siete.

Yemas de espárragos.—Constituidas por piezas con cabeza y parte de tallo adjunto cuya longitud sea igual o inferior a siete centímetros y superior a tres.

Espárragos cortados.—Constituidos por trozos tiernos de tres a siete centímetros de longitud, cortados transversalmente y con un mínimo de unidades con cabeza del 25 por 100 del peso escurrido del bote, salvo declaración en etiqueta.

Tallos de espárragos.—Constituidos por trozos pelados sin cabeza, cortados transversalmente, cuyo tamaño será menor de siete centímetros.

Puré de espárragos.—Es el producto obtenido de turiones o partes de los mismos cocidos y tamizados sin adición de agua u otro líquido.

3. Condiciones específicas excluyentes

3.1. Únicamente podrán emplearse como correctores el azúcar, la sal común y el ácido cítrico, de acuerdo con las prescripciones de uso establecidas en el capítulo II.

3.2. El cloruro de estaño, como estabilizador de color de los turiones en los envases de vidrio, quedará supeditado a las limitaciones de aceptación establecidas en el país de destino, sin que en ningún caso la presencia de Sn sobrepase de 20 p.p.m.

3.3. Para los espárragos enteros y los espárragos cortos, la longitud media de las piezas no será inferior en más de un centímetro a la longitud interior del envase.

3.4. Se exigirán los pesos mínimos, escurrido y neto, que figuren en el cuadro anejo número 5.

4. Categorías comerciales

Las formas de fabricación correspondientes a espárragos o espárragos enteros, espárragos cortos y yemas de espárragos serán clasificadas en las tres categorías comerciales:

- «Extra».
- «I» o «Selecta»; y
- «II» o «Standard».

Los espárragos cortados podrán ampararse en las categorías «I» o «Selecta», o «II» o «Standard».

A las restantes formas de presentación, así como a las preparadas con espárragos sin pelar, se les aplicará solamente la categoría «II» o «Standard».

Las elaboraciones de espárragos verdes, solamente en categoría «I» o «Selecta» y «II» o «Standard».

Estas categorías vendrán delimitadas de acuerdo con las exigencias y tolerancias que se señalan en el cuadro 6 para los distintos factores de calidad.

El puré de espárragos se amparará exclusivamente en categoría «II» o «Standard» y presentará color típico, sin oscurecimientos y sabor y color normales y agradables de espárragos frescos en conserva.

5. Estimación de conceptos específicos

Sedimentos.—Se medirá en tanto por ciento de la altura que ocupan las materias sedimentadas, dejando reposar el líquido durante diez minutos.

Uniformidad en longitud.—Determinada la diferencia entre la mayor y la penúltima de las unidades, la estimación de uniformidad se hace por el tanto por ciento que representa esta diferencia respecto a la longitud mayor.

Calibrado.—En los espárragos se entiende por calibre la mayor dimensión de las secciones transversales, definiéndose cada denominación por los siguientes intervalos:

Denominación calibre	Diámetro en mm
«Extra-grueso» o «Colosal»	Más de 16.
«Muy grueso» o «Titán»	De 14 a 16.
«Grueso»	De 11 a 14.
«Medio»	De 9 a 11.
«Delgado»	De menos de 9.

Color:

Blanco.—Podrán recibir esta calificación los turrones de color blanco o blanco-amarillento típico; en ellos se admiten cabezas ligeramente moradas.

Verde.—El verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento.

Cabeza verde o morada.—Se aplica esta calificación al turión blanco o blanco-amarillento con cabeza verde, verde-amarillento o morada, pudiendo extenderse esta coloración hasta la mitad del tallo.

Fibrosidad o dureza.—Se consideraran fibrosas o duras aquellas unidades o partes de las mismas que por su textura aúsen condiciones poco agradables de comestibilidad.

Defectos.—Se estimaran defectuosos, quedando sujetos a las tolerancias máximas señaladas para las distintas formas de presentación:

Los turrones que por longitud o calibre no correspondan a la declaración.

Las unidades huecas, fibrosas, duras, sensiblemente mal formadas o defectuosamente cortadas.

Los turrones con puntas deterioradas, rotas o abiertas.

Los que presenten sombras pardas, manchas en general y lesiones de causas mecánicas o biológicas.

6. Marcas y leyendas específicas

Además de las exigencias generales de marcado (capítulo II, punto 3), en las etiquetas deberá constar:

6.1. El calibre del espárrago expresado por una de las denominaciones admitidas en el punto 5.

6.2. La aclaración «sin pelar», cuando ésta sea la forma de presentación.

6.3. El color del turión cuando no sea «blanco».

6.4. El porcentaje de yemas en las elaboraciones de «espárragos cortados», cuando éste sea menor del 25 por 100 respecto del peso neto escurrido, expresado en letras de tamaño no inferior a cuatro milímetros.

6.5. Las declaraciones de peso de acuerdo con las que figuran en el cuadro anejo número 5.

C) CONSERVAS DE JUDÍAS VERDES

1. Alcance

Esta norma regula específicamente la exportación de la conserva de judías verdes, elaboradas a partir de frutos tiernos de la especie «Phaseolus vulgaris L.», preparados de acuerdo con su forma de presentación, envasados al agua, con o sin adición de sal y esterilizados por calor en envase herméticamente cerrado.

2. Denominaciones comerciales y definiciones

2.1. Denominaciones.—Las conservas de judías verdes pueden presentarse bajo las siguientes denominaciones:

- a) «Judías verdes» o «judías verdes enteras».
- b) «Judías verdes cortadas», con las variantes: «Judías en tiras» o «judías verdes en tiras», «Judías en trozos» o «judías verdes troceadas», «Judías en trozos tipo menestras».

2.2. Definiciones.

2.2.1. «Judías verdes».—En estas elaboraciones la legumbre se presentará entera, despuntada y desprovista de hebras resistentes.

2.2.2. «Judías verdes en tiras».—La presentación se amparará en este nombre cuando las vainas de los frutos se hayan cortado longitudinalmente.

2.2.3. «Judías verdes en trozos».—Corresponde esta denominación cuando cortados los frutos transversales, los trozos tienen una longitud igual o mayor a 2.5 centímetros sin llegar a seis.

2.2.4. «Judías verdes en trozos tipo menestras».—En esta presentación los trozos, también procedentes de cortes transversales, serán menores de 2.5 centímetros.

3. Condiciones específicas exigentes

Además de las exigencias generales del capítulo II, se establece:

3.1. Las judías de diámetro igual o inferior a 10 milímetros no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madurez.

3.2. No se permite la presencia de aditivos conservadores.

3.3. Como reverdecidores, se permite el empleo de colorantes orgánicos a base de clorofila, o cualquier otro admitido por los países de destino.

3.4. Se permitira el empleo del carbonato o bicarbonato sódico o de los hidróxidos alcalinos como estabilizadores de color. En estos casos, el pH no pasará de ocho.

3.5. En cualquiera de sus formas de presentación, a estas conservas se les exigirán los pesos mínimos neto y escurrido que figuran en el cuadro anejo número 7.

4. Categorías comerciales

Podrán ampararse en las categorías comerciales «Extra» y «1» o «Selecta» y «II» o «Standard» las elaboraciones de judías «enteras» y «troceadas»; las «judías en tiras» y las «troceadas» «tipo menestras», sólo se clasificarán en la categoría «Standard».

5. Estibación de conceptos específicos

Tolerancia en filamentos (hebras).—Viene definido por el tanto por ciento en relación con el peso escurrido de las unidades que presenten hebras o filamentos ofreciendo apreciable resistencia a la tracción. A estos efectos se consideran hebras resistentes aquellas hebras de por lo menos dos centímetros de longitud, que soporten un peso de 220 gramos sin romperse durante cinco minutos como mínimo.

Calibre.—Viene definido por el diámetro máximo o anchura de la vaina expresado en milímetros, correspondiendo a los intervalos que a continuación se señalan las siguientes denominaciones:

Denominación del calibre	Limites
«Extrafinas»	Inferior a 7 milímetros.
«Muy finas»	Inferior a 8,5 milímetros.
«Finas»	Inferior a 10 milímetros.
«Medianas»	Superior a 10 milímetros.

La tolerancia del calibre viene expresada en tanto por ciento respecto al peso escurrido de las unidades que correspondan a los intervalos inmediatos al declarado.

Troceado.—De acuerdo con las longitudes establecidas en 2.2, para cada forma de elaboración, la tolerancia de troceado vendrá determinada por el tanto por ciento, en relación con el peso escurrido, de las unidades que discrepan de la forma declarada.

Defectos.—Se consideraran como tales y quedarán sujetos a tolerancias:

Las vainas rotas, decoloradas, manchadas o que por su textura carezcan de adecuadas condiciones de comestibilidad.

Los granos o semillas sueltos (excepto en las elaboraciones «en tiras»).

Hebras y puntas sueltas.

6. Marcas y leyendas específicas

Además de lo exigido en II-3, las etiquetas amparando conservas de judías verdes deberán declarar:

6.1. El calibre, que se expresará de acuerdo con las denominaciones definidas en el punto 5.

6.2. La categoría comercial, que se expresará mediante las fórmulas usuales, excepto cuando se trate de «judía extrafina». En este caso, la declaración de categoría vendrá precedida necesariamente de la palabra «categoría» o su equivalente en el idioma del país de destino y se colocará a continuación o debajo

de la denominación comercial, sin interposición de otras leyendas o dibujos, con caracteres de tamaño igual o mayor que los empleados en la declaración del calibre.

6.3. La mención «reverdecida», cuando se haya empleado alguno de los productos a que se refiere el apartado 3.3., con indicación expresa del producto empleado.

D) CONSERVAS DE PIMIENTOS

1. Alcance

La presente disposición regula las condiciones que deben reunir para su exportación las conservas de pimientos preparadas con frutos de variedades de la especie vegetal «*Cap-sicum Annum*», sanos, limpios y maduros, elaborados de tal forma que el producto final quede convenientemente cortado, pelado, desprovisto de corazón y sin semillas.

Podrán exportarse en los tipos «rojos», «verdes» o «amarillos».

2. Denominaciones comerciales y definiciones

2.1. Denominaciones comerciales.—Las conservas de pimientos podrán presentarse bajo las siguientes denominaciones:

- «Pimientos» o «Pimientos enteros»
- «Pimientos en tiras»
- «Cuadros».
- «Trozos» (irregulares).
- «Pimientos enteros y trozos».

Estas denominaciones podrán completarse con la palabra «morón» y las de color correspondiente al tipo elaborado.

2.2. Definiciones:

2.2.1. «Pimientos» o «pimientos enteros».—Se consideran pimientos enteros los que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

2.2.2. «Pimientos en tiras» o «cuadros».—Corresponderán a la forma de presentación que su nombre indica, cortando los frutos de forma regular.

2.2.3. «Pimientos en trozos».—La industrialización de trozos irregulares procedentes de recortes de otras elaboraciones podrán ampararse en esta denominación.

2.2.4. «Pimientos enteros y trozos».—Se considerará como tal la fabricación cuyo porcentaje en peso de los trozos no supere al 50 por 100 del fruto contenido. No se exigirá que los trozos sean de forma o tamaño regular; sin embargo, el porcentaje de trozos de superficie inferior a seis centímetros cuadrados no podrá exceder del 5 por 100 del total de los trozos.

3. Condiciones específicas excluyentes

Sin perjuicio de lo establecido en el capítulo II (condiciones generales que resulten aplicables), las conservas de pimiento cumplirán los requisitos siguientes:

Se prohíben partes verdes en los pimientos rojos.

No se admitirá la presencia de restos de piel quemada o sin quemar, salvo pequeñas partículas en los extremos.

No se admitirán en estas elaboraciones manchas de piel ni restos de cáliz, pedúnculos o corazón, ni un promedio de más de ocho semillas por fruto.

Sin especificación expresa, podrán emplearse como correctores o ingredientes, los que se citan en el capítulo II, punto 1.3., y además el aceite de oliva y el vinagre de vino.

El ácido cítrico se podrá emplear en la cantidad necesaria para ajustar el pH al intervalo 4-5 en el proceso de fabricación.

Los pesos mínimos exigidos serán los que figuran en el cuadro número 9.

4. Categorías comerciales

4.1. Se establecen para los pimientos enteros las tres categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», que vendrán determinadas por los factores de color, consistencia y uniformidad que se detallan en el cuadro número 10.

4.2. Las elaboraciones de pimientos «en tiras» o «cuadros» se ampararán en categorías «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard».

Los «pimientos en trozos» (irregulares), y los «pimientos enteros y trozos», en las categorías «I» y «II», haciéndose la caracterización de las categorías comerciales de acuerdo con las exigencias establecidas en el cuadro número 10 para los factores de calidad que les resulten aplicables.

4.3. A las conservas de pimientos «verdes» y «amarillos» se les aplicarán las disposiciones anteriores, salvo en lo relativo al color, que deberá ser verde o amarillo, con la misma uniformidad exigida para los rojos.

« Pimientos en vinagre

Es el producto preparado a partir del pimiento entero o troceado, sin pelar, con adición de vinagre de vino, especias y edulcorantes u otros productos admitidos por los países de destino.

Podrán presentarse en las distintas formas definidas en el apartado 2 de este capítulo.

Le serán aplicables, según la forma de presentación las categorías comerciales que se establecen en el apartado 4, caracterizadas de acuerdo con las exigencias que señala el cuadro número 10 y las de color a que se refiere el apartado 4.3.

« Marcas y leyendas específicas

6.1. Además de lo dispuesto sobre marcado en el capítulo II, será obligatorio hacer constar las palabras «sin pelar» o «en vinagre» para las elaboraciones a que hace referencia el apartado 5, así como las de «verde» o «amarillo», para las conservas de este tipo de color.

6.2. Es potestativo completar la denominación comercial con las palabras «rojos» o «morón».

E) CONSERVAS DE TOMATE

1. Alcance

Esta norma regula las condiciones que deben reunir las conservas de tomate preparadas con frutos suficientemente maduros de algunas variedades de «*Lycopersicon Esculentum* Moel», contenidas en envases herméticamente cerrados y esterilizados por calor.

2. Denominaciones comerciales y definiciones

2.1. Denominaciones.—Las conservas de tomates pueden presentarse en los tipos de elaboración denominados comercialmente:

- Tomate al natural pelado o tomate entero pelado.
- Tomate al natural pelado troceado
- Jugo de tomate.
- Jugo de tomate concentrado
- Puré de tomate.
- Pasta de tomate.
- Concentrado de tomate

2.2. Definiciones.

2.2.1. Tomate al natural pelado.—Es el producto obtenido de tomates enteros convenientemente pelados.

2.2.2. Tomate al natural pelado troceado. Es el producto que reúne las características del anterior en el cual los frutos se presentan troceados.

2.2.3. Jugo de tomate.—Es el producto compuesto de líquido y pulpa que se obtiene por presión del fruto maduro, del que previamente se han eliminado las pieles y semillas. Habrá sido esterilizado por calor o pasteurizado, pudiéndose presentar con sal o sin ella.

2.2.4. Jugo de tomate concentrado.—Es el producto obtenido de la concentración del jugo de tomate

2.2.5. Puré, pasta y concentrado.—Son los productos que se obtienen a partir del fruto maduro, triturado, pasado por tamiz y convenientemente concentrado

3. Condiciones específicas excluyentes

Sin perjuicio de lo establecido en el capítulo II (condiciones generales), las conservas de tomate cumplirán los requisitos siguientes:

3.1. El máximo de impurezas minerales admitidas es el de 0.3 por 1.000.

3.2. Tomate pelado (enteros o troceados).

3.2.1. El mínimo de sólidos solubles admitidos será de cuatro Brix.

3.2.2. El valor máximo de pH será 4.3.

3.2.3. Sólo se tolerará el empleo de conservadores en las condiciones estrictas establecidas en el punto 1.9. del capítulo II, no pudiendo emplearse, en este caso, la expresión «al natural».

3.2.4. No se admitirá la presencia de frutos con partes verdes o faltas de color que afecten al aspecto general del producto, ni con manchas de otro color, especialmente negras.

3.2.5. El producto estará exento de restos de cáliz y pedúnculos.

3.2.6. En tomate troceado, el porcentaje de semillas no pasará del 7 por 100 del peso neto.

3.2.7. Se exigirán los pesos mínimos señalados en el cuadro número 11.

3.3. Jugo, pasta, puré, concentrados.

3.3.1. La acidez total (expresada en ácido cítrico anhidro) referida al extracto seco, deducidos los cloruros cuando haya habido adición de éstos, no excederá del 14 por 100.

3.3.2. Exclusivamente para los botes de tres kilogramos y superiores de acuerdo con las condiciones concretas del capítulo II, punto 1.9, se tolerará el empleo de conservadores en las pastas, puré y concentrados. En este caso no podrá denominarse natural.

3.3.3. Los sólidos solubles de estos productos se ajustarán a los siguientes límites:

- Jugo de tomate: 4,5 grados Brix, como mínimo
- Puré de tomate: Comprendido entre 5 y 12 grados Brix
- Pasta de tomate: De 12 a 16 grados Brix.
- Concentrado de tomate y jugo de tomate concentrado: Más de 18 grados Brix.
- Concentrado simple: De 18 a 28 grados Brix.
- Concentrado doble: De 28 a 30 grados Brix.
- Concentrado triple: De más de 30 grados Brix.

3.3.4. Para el examen microscópico por el método Howard se señalan los siguientes límites en el recuento de mohos: Hasta el 20 por 100 de campos positivos, para los jugos.

Hasta el 50 por 100, en la categoría «Extra», para los demás preparados.

4. Categorías comerciales

4.1. Tomate al natural pelado.—Se admiten tres categorías comerciales: «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», que vendrán definidas por los factores color, defectos y porcentajes de frutos enteros, cumpliendo para cada categoría lo que se especifica en el cuadro número 12.

4.2. Tomate al natural pelado troceado.—Sólo se clasificara en la categoría «Standard» de acuerdo con las exigencias del cuadro número 12 que le sean aplicables

4.3. Jugo de tomate.—Son categorías comerciales aplicables a este producto la «Extra» y «II» o «Standard» definidas por factores de calidad (color, sabor, homogeneidad y defecto) del siguiente modo:

Categoría «Extra»:

Color: Típico de tomate maduro.

Homogeneidad: Suficiente para evitar la tendencia a separación en capas al trasvase.

Defectos: Prácticamente exento.

Sabor: Característico del tomate maduro.

Categoría «II» o «Standard»:

Color: También rojo, con discreta tolerancia al oscurecimiento.

Homogeneidad: Ligeramente inferior a la de la categoría «Extra».

Defectos: En ningún caso afectarán sensiblemente al aspecto del producto.

Sabor: Típico del fruto.

4.4. Puré y pasta de tomate.—Se les aplicarán las categorías «Extra» y «II» o «Standard» con las mismas exigencias establecidas para el jugo de tomate, a excepción de la estabilidad en el trasvase.

4.5. Concentrado de tomate y jugo de tomate concentrado. Se les aplicarán las categorías «Extra» y «II» o «Standard», de acuerdo con la diferenciación en el factor color que se establece para las mismas en el jugo de tomate.

5. Estimación de conceptos específicos

5.1. Fruto entero es aquel que mantiene su forma original aun cuando aparezca algo aplastado, magullado y/o recortado por las manipulaciones previas al proceso de conservación.

5.2. Los sólidos solubles deberán entenderse referidos a lecturas al refractómetro, hechas las correcciones de temperatura y, en su caso, de adición de cloruros.

A estos efectos se establece el 1,5 por 100 como estimación empírica de los cloruros propios del fruto sobre el resultado dado, tomando por base los cloruros totales del producto.

6. Marcas y legendas específicas

Además de lo dispuesto con carácter general en el capítulo II sobre el marcado, deberá cumplirse:

6.1. Declaración de los conservadores, en el caso de haberse utilizado.

6.2. Declaración del grado de concentración, que se expresará indistintamente por la denominación de producto o numéricamente por el intervalo en grados Brix, según lo establecido en el apartado 3.3.3.

Queda derogada la Orden ministerial de 25 de julio de 1966.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid 28 de marzo de 1969

GARCIA-MONCO

Llano de Subsecretario de Comercio

CUADRO NUMERO 1

ENVASES

Capacidades teóricas para cada formato en centímetros cúbicos y sus tolerancias

Denominación comercial	Capacidad c. c.	Tolerancia +
10/1	8.740	2
5/1	4.590	2
3.300 - (A - 10)	3.100	2
3/1	2.785	2
2 kilogramos	1.800	2
1,5/1	1.275	3
3 libras	1.025	3
1 kilogramo largo	900	3
1 kilogramo	850	3
3/4 kilogramo	637	3
3/5 kilogramo	525	3
1/2 kilogramo	425	3
15 onzas	390	3
12,5 onzas	360	3
11 onzas	312	3
8 onzas	226	3
1/4 kilogramo	219	3
6 onzas	182	3
1/3 kilogramo	170	3
1/6 kilogramo	162	3
4 onzas	130	3
1/8 kilogramo	106	4
1/12 ó 2,5 onzas	71	3

CUADRO NUMERO 2

Pesos mínimos exigidos a la conserva de corazones de alcachofa

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso escurreido en gramos
3,3/1 (A-10)	2.970	1.800
3/1	2.650	1.600
1/1	800	480
1/2	400	240
Pic-nic (8 onzas)	210	125
1/4	185	115

CUADRO NUMERO 3

Pesos mínimos exigidos a la conserva de fondos de alcachofa

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso escurreido en gramos
1/1	800	440
1/2	400	220
Planta - 12,5 onzas	210	175
1/4	185	110

CUADRO NUMERO 4

CONSERVAS DE ALCACHOFA AL NATURAL

Exigencias de los factores de calidad en cada categoría comercial

(Características mínimas y tolerancias)

Factores	«Extra»	«I» o «Selecta»	«II» o «Standard»
Líquido de gobierno	Limpido	Ligeramente opalescente	Opalescente.
Color	Bianco amarillento	Bianco amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose oscurecimientos ligeros.
Defectos	Prácticamente exenta	Buena selección	Cumpliendo condiciones mínimas.
Calibre (numero de piezas en bote de 1/2 kilogramo) (1)	Diez o más	Ocho o más	Cinco o más.
Fibrosidad (tolerancia en número de piezas afectadas)	Prácticamente ninguna	10 por 100	20 por 100.
Homogeneidad	1 a 1.5	1 a 1.5	1 a 2.

(1) Proporcionalmente a su capacidad deberá entenderse la referencia de contenido de alcachofas en cada formato.

CUADRO NUMERO 5

Pesos mínimos exigidos a la conserva de espárragos

Formato	Peso escurrido en gramos			Formato	Peso escurrido en gramos		
	Peso neto en gramos	Espárragos enteros y cortos	Yemas, cortados y tallos de espárragos		Peso neto en gramos	Espárragos enteros y cortos	Yemas, cortados y tallos de espárragos
3 1/3	3.050	1.900	1.800	3/5	500	350	—
3 bruto	2.650	1.700	1.600	1/2	380	250	250
2 kilogramos	1.750	1.200	1.150	12 onzas	370	240	240
1 1/2	1.250	850	780	Pic-nic	300	170	170
1/1	840	550	500	1/4	200	130	120
3/4	615	420	400				

CUADRO NUMERO 6

CONSERVAS DE ESPARRAGOS

Exigencias de los factores de calidad en cada categoría comercial

(Características mínimas y tolerancias)

Factores (En referencias límites)	«Extra»	«I» o «Selecta»	«II» o «Standard»
Líquido	Limpido o ligeramente opalescente	Prácticamente limpio, de color amarillo o verde típico ligeramente opalescente	Opalescente.
Sedimentos	Máximo, 15 por 100	Máximo, 20 por 100	Máximo, 25 por 100.
Color	Normal, sin sombras pardas	Normal, tolerancias sombras pardas, en el 10 por 100 de turiones	Normal, tolerancias, sombras pardas, en el 20 por 100 de turiones.
Uniformidad de longitud	Diferencia máxima, 5 por 100.	Diferencia máxima, 10 por 100.	Diferencia máxima, 10 por 100.
Calibrado (tolerancia en calibres inmediatos)	5 por 100	10 por 100	10 por 100.
Fibrosidad y dureza:			
Yemas	Exenta	Exenta	Exenta.
Espárragos cortos	Hasta el 20 por 100 de turiones en 1/6 de su longitud	Hasta el 20 por 100 de turiones en 1/5 de su longitud	Hasta el 20 por 100 de turiones en 1/4 de su longitud.
Espárragos cortos sin pelar	—	—	Idem en 1/2 de su longitud.
Espárragos enteros	Idem, idem, en 1/3 de su longitud	Idem en 2/5 de su longitud	Idem en 1/2 de su longitud.
Espárragos cortados	—	En el 10 por 100 de las unidades	En el 10 por 100 de las unidades.
Tallos de espárragos	—	—	En el 20 por 100 de las unidades.
Otros defectos no excluyentes.			
Tolerancias	10 por 100	15 por 100	20 por 100.

CUADRO NUMERO 7

CONSERVAS DE JUDIAS VERDES

Pesos mínimos exigidos a la conserva de judías verdes

Formato del bote	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5/1	4.600	2.500
3/1	2.700	1.400
1,5/1	1.300	725
1/1	530	460
1/2	415	230

CUADRO NUMERO 8

Exigencias de los factores de calidad para cada categoría comercial

(Características mínimas y tolerancias)

Factor	«Extra»	«Selecta»	«Standard»
Líquido de gobierno	Transparente, con ligero tinte de amarillo verdoso a verdoso, prácticamente exento de materias en suspensión	De la misma tonalidad que para la «Extra», pudiendo ser opalescente y con escasos sedimentos	De color más acusado dentro de las tonalidades típicas, opalescentes y con sedimentos.
Color (tolerancias)	5 por 100	10 por 100	15 por 100.
Tolerancias en filamentos (hebras)	5 por 100	10 por 100	10 por 100.
Calibre máximo	10 milímetros	10 milímetros	—
Tolerancias de calibre:			
Para redondas	5 por 100	10 por 100	10 por 100.
Para planas	10 por 100	15 por 100	15 por 100.
Tolerancias de troceado	10 por 100	15 por 100	20 por 100.
Tolerancias de otros defectos admitidos	5 por 100	10 por 100	15 por 100.

CUADRO NUMERO 9

CONSERVAS DE PIMIENTOS

Pesos mínimos exigidos

Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	
		Elaboración tradicional	Elaboración en vinagre
5 kilogramos	4.600	3.400	2.500
3.300 kilogramos (A-10)	2.970	2.100	1.650
3 kilogramos	2.700	1.900	1.500
1.500 kilogramos	1.325	900	—
1 kilogramo ó 28 onzas	300	600	500
1/2 kilogramo ó 14 onzas	400	300	250
1/4 kilogramo ó 6,5 onzas	190	140	—
1/8 kilogramo ó 4 onzas	115	80	—
1/8 kilogramo ó 1 onza y 1/4	30	65	—

CUADRO NUMERO 10

Exigencias de los factores de calidad para esta categoría comercial
(Características mínimas y tolerancias)

Factores	«Extra»	«1.ª categoría»	«1.ª categoría»
Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro	Rojo pálido, mínimamente	Rojo pálido o rojo amarillento
Consistencia	Firme	Firme	Menos firme
Uniformidad (1)	1 a 1.25	1 a 1.5	1 a 2
Tamaño mínimo (para trozos irregulares)	—	5 centímetros cuadrados	5 centímetros

(1) En todos los casos se autoriza la inclusión de un trozo para completar el peso. Para tiras se referirá al ancho de las mismas. No será de aplicación a los trozos irregulares.

CUADRO NUMERO 11

CONSERVAS DE TOMATES

Pesos mínimos exigidos al tomate pelado

Formato*	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	Formato	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilogramos	4.500	2.950	1.2 kilogramos en botes	1.200	550
3,3 kilogramos (A-10)	2.970	1.950	1 kilogramo en 2 onzas	800	430
3,3 kilogramos (100 onzas Canadá)	2.850	1.850	1/2 kilogramo o 14 onzas	400	210
3 kilogramos	2.700	1.700	3 onzas	300	130
1,5 kilogramos	1.300	750	1/4 kilogramo o 5,5 onzas	150	115

CUADRO NUMERO 12

CONSERVAS DE TOMATE AL NATURAL

Exigencias de los factores de calidad para categoría comercial
(Características mínimas y tolerancias)

Factores de calidad	«Extra»	«1.ª categoría»	«1.ª categoría»
Color	Rojo intenso uniforme propio del fruto maduro	Rojo uniforme propio del fruto maduro	Rojo pálido, propio del fruto maduro
Número mínimo de frutos enteros	70 por 100 del peso escurrido	60 por 100 del peso escurrido	50 por 100 del peso escurrido
Defectos	Prácticamente, exenta y no más de un centímetro cuadrado de pieles por cada 100 gramos de fruto escurrido	Buena selección y no más de un centímetro y medio cuadrado de pieles por cada 100 gramos de fruto escurrido	Cumpliendo exigencias mínimas y no más de 2 centímetros cuadrados por cada 100 gramos de fruto escurrido.