

**Art. 11.** La exportación de nitrato amónico de «grado explosivo» será autorizada por el Ministerio de Economía y Hacienda, previo informe favorable del Ministerio de Industria y Energía.

Una copia de la licencia de exportación se remitirá a la Intervención de Armas de la Aduana de salida, quien controlará que la mercancía se exporta en la forma autorizada.

**Art. 12.** El tránsito por territorio nacional del nitrato amónico de «grado explosivo» deberá ser objeto de autorización previa y quedará sometido a los condicionantes que en la misma se fijen.

La autorización se solicitará del Ministerio de Asuntos Exteriores, quien resolverá, previo informe de los Ministerios del Interior y de Industria y Energía.

La autorización, unida a la carta - porte visada por la Intervención de Armas de la Aduana de llegada, acompañará a la mercancía durante su tránsito por territorio nacional.

Una copia de la autorización deberá ser remitida a las Intervenciones de Armas de los puntos de entrada y salida del territorio nacional, quienes controlarán el tránsito de la mercancía.

Si el tránsito se verifica por vía terrestre, el producto irá acondicionado de tal manera que permita un fácil precintado por la Aduana correspondiente.

Si, por avería del medio de transporte o cualquier otra causa imprevista, el tránsito no pudiera efectuarse conforme a los términos de la autorización concedida, la persona responsable de la expedición lo pondrá en conocimiento de la Intervención de Armas del lugar de ocurrencia del hecho, a efectos de que por la misma se adopten las medidas de seguridad que considere oportunas.

**Art. 13.** Las infracciones a lo dispuesto sobre fabricación, importación o exportación serán sancionadas por el Organismo en cada caso competente, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento de Explosivos.

Las infracciones en materia de transporte, comercio y tenencia del nitrato amónico de «grado explosivo» se denunciarán a los Gobernadores civiles, quienes las sancionarán de acuerdo con lo establecido en el artículo 314 del Reglamento de Explosivos.

#### DISPOSICIONES FINALES

**Primera.**—El presente Real Decreto entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

**Segunda.**—Se autoriza a los Ministerios afectados para dictar, en el ámbito de las respectivas competencias, las normas precisas para el desarrollo y aplicación de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

**Tercera.**—En lo no dispuesto especialmente en el presente Real Decreto será aplicable supletoriamente lo establecido en el vigente Reglamento de Explosivos.

Dado en Madrid a 29 de junio de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

#### ANEXO

##### Nitrato amónico de grado explosivo

Para determinar si un nitrato amónico puede ser clasificado como de grado explosivo se someterá a los siguientes ensayos:

##### 1.º Porosidad (retención de aceite).

##### 1.1 Aparatos y accesorios necesarios:

- 1.1.1 Cápsulas de porcelana de 100 ml de capacidad.
- 1.1.2 Microbureta de capacidad 10 ml.
- 1.1.3 Estufa hasta 100°C.
- 1.1.4 Balanza sensibilidad 0,01 grs.

##### 1.2 Reactivos necesarios:

Gas-oil (al que previamente se le ha determinado su densidad a 20°C).

##### 1.3 Método operativo:

En la cápsula de porcelana se pesan exactamente 20 gramos de la muestra a analizar.

En la microbureta se pone el gas-oil.

Se añade el gas-oil gota a gota sobre el nitrato amónico, agitando continuamente con una espátula, hasta que la muestra no admita más gas-oil. El punto final se alcanza cuando el fondo de la cápsula adquiere un ligero brillo persistente.

##### 1.4 Expresión de resultados:

$$V \cdot \rho$$

$$\% \text{ de retención} = \frac{V \cdot \rho}{100} \times 100.$$

V = ml de gas-oil gastados.

W = Peso en gramos de la muestra a analizar.

$\rho$  = Densidad del gas-oil a 20°C.

##### 1.5 Interpretación de resultados:

Para que un nitrato amónico se considere como de grado explosivo deberá cumplir:

- a) La retención de gas-oil será superior al 4 por 100 en peso.
- b) Tras someter a la muestra a 5 ciclos (x) de calentamiento entre 25 y 50°C. su retención de gas-oil será también superior al 4 por 100 en peso.

##### 2.º Prueba de detonabilidad.

La prueba de detonación se efectuará en un tubo de acero lleno de producto a analizar.

Este tubo descansará sobre ocho bloques de plomo distribuidos a lo largo del tubo.

La muestra será sometida previamente a cinco ciclos térmicos comprendidos entre 25 y 50°C (x).

Durante el ensayo se mantendrá la muestra entre 15 y 25°C.

##### 2.1 Accesorios necesarios:

**2.1.1 Tubo de acero.**—Un tubo de acero, sin soldadura, de un metro de longitud, 114 milímetros de diámetro interior y cinco milímetros de espesor de pared.

**2.1.2 Cierre del tubo.**—Uno de los extremos estará cerrado con el mismo material y de igual espesor que el utilizado para la confección del tubo. El otro extremo se cerrará con una lámina de polietileno, de cinco milímetros, después de haberle cargado con la muestra a analizar, sujetándolo con una adhesivo a la pared exterior del tubo.

**2.1.3 Bloques de plomo.**—Los bloques de plomo de primera fusión tendrán 50 milímetros de diámetro y 100 milímetros de altura.

**2.1.4 Multiplicador.**—Como multiplicador se utilizarán 500 gramos de una mezcla explosiva de la siguiente composición:

Nitrato amónico del 34,5 por 100 nitrógeno, 80 por 100.  
T.N.T. Grado III, 20 por 100.

La forma del multiplicador será la de un cilindro rígido de altura igual al diámetro, cuyas dimensiones, aproximadas, serán de 75 por 75 milímetros, apropiadamente envuelto en papel de encartuchar.

**2.1.5 Detonador.**—El detonador será de potencia número 8, y se colocará en el centro geométrico del multiplicador.

##### 2.2 Preparación de la muestra:

**2.2.1 Carga del tubo.**—La carga del tubo deberá hacerse en incrementos. Cada incremento cubrirá una altura del tubo aproximadamente igual al diámetro. Cada una de estas cantidades se consolidarán golpeando el tubo, colocado verticalmente sobre una superficie dura, de cinco a diez veces. El multiplicador se colocará al mismo tiempo que el último incremento, el cual llenará el tubo completamente. Finalmente, se colocará el detonador en el centro geométrico del multiplicador.

**2.2.2 Bloques de plomo.**—Los ocho bloques de plomo se colocarán a distancias iguales entre sí, quedando el primero a 150 milímetros del extremo en el que va situado el conjunto detonador-multiplicador y de tal modo que al colocar el tubo sobre aquéllos quede éste horizontal. El conjunto se hará descansar sobre una base fuerte antes de proceder a la detonación.

##### 2.3 Evaluación de resultados:

Se considerará que un nitrato amónico es de grado explosivo cuando todos los bloques de plomo sufran un aplastamiento igual o superior al 5 por 100, tras el ensayo de detonabilidad.

25050

ORDEN de 12 de septiembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para tomates frescos destinados al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

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

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

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

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

Mientras tanto la norma de calidad tendrá el carácter de recomendada.

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

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

En el caso de que los tomates se presenten al público pre-empasados, tendrán que cumplirse las siguientes condiciones de mercado o etiquetado:

- Nombre o razón social o la denominación del envasador o importador y su domicilio.
- Categoría comercial, de forma bien visible.
- Peso neto.
- El empleo de los colores que se establecen para las categorías comerciales en la disposición cuarta, será potestativo. En ningún caso se admitirá el uso de ninguna impresión o grabado ni un color en la etiqueta que puedan inducir a error sobre la categoría comercial declarada.

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

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».
- Blanco para la categoría «III».

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

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

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.  
Madrid, 12 de septiembre de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO MUÑOZ

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

#### ANEJO UNICO

##### Norma de calidad para tomates frescos destinados al mercado interior

###### 1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente Norma se refiere a los tomates, frutos procedentes de las variedades (cultivares) del «Lycopersicon esculentum Mill» destinados al consumo humano en estado fresco con exclusión de los tomates destinados a la transformación industrial.

Según su forma, se distinguen tres tipos comerciales de tomates:

- «Redondos» o «Lisos» de tipo esférico y que comprenden los tomates tipo «Cereza».
- «Asurcados» o «Acostillados».
- «Oblongos» o «Alargados».

###### 2. OBJETO DE LA NORMA

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

###### 3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías, los tomates deben estar:

- Enteros.
- Con aspecto fresco.
- Sanos. Se excluyen, en todos los casos, los frutos afectados de podredumbre, heridas sin cicatrizar, y otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal y no debida a condensaciones.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los tomates presentarán un desarrollo y un grado de madurez que les permita:

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

#### 4. CLASIFICACION

Los tomates se clasificarán en las siguientes categorías:

##### 4.1 Categoría «Extra».

Los tomates clasificados en esta categoría, serán de calidad superior, con pulpa firme y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características del tipo «Varietal». Los «Asurcados» serán de forma regular.

Los tomates estarán exentos de «dorso verde» y otros defectos, con excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis y a condición de que éstas no afecten a la calidad, al aspecto general del fruto ni a su presentación en el envase.

##### 4.2 Categoría «I».

Los tomates clasificados en esta categoría serán de buena calidad, con pulpa suficientemente firme y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características del tipo «Varietal».

A excepción de heridas no cicatrizadas y de «dorso verde» aparente, los tomates pueden no obstante presentar los siguientes defectos leves a condición de que éstos no afecten al aspecto general, a la calidad ni a la conservación.

- Ligeros defectos de forma y desarrollo.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos de la epidermis.
- Muy ligeros daños mecánicos o muy ligeras magulladuras.
- Heridas cicatrizadas de un centímetro de longitud máxima, para los tomates «Asurcados» exclusivamente.

##### 4.3 Categoría «II».

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero cumplen con las características mínimas definidas en el apartado tres.

Los tomates deben ser bastante firmes y no presentar heridas sin cicatrizar.

Se admitirán defectos de forma, de desarrollo y de coloración, a condición de que los tomates mantengan sus características esenciales de calidad y de presentación, pudiendo admitirse los siguientes defectos:

- Defectos de epidermis y daños mecánicos o magulladuras, a condición de que no afecten gravemente al fruto.
- Heridas cicatrizadas de tres centímetros de longitud.

##### 4.4 Categoría «III».

Esta categoría comprende los tomates que, cumplen las condiciones exigidas a la Categoría «II», excepto lo referente a la firmeza de la pulpa, por su avanzado estado de madurez y son aptos para su distribución y consumo.

#### 5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial en los tomates «Redondos» y «Asurcados» y por el diámetro en el punto de la circunferencia máxima para los «Oblongos». Las disposiciones que se indican a continuación no se aplicarán a los tomates tipo «Cereza».

##### 5.1 Calibre mínimo.

Para todas las categorías, el calibre mínimo se fija en:

- Tomates «Redondos» y «Asurcados»: 35 milímetros.
- Tomates «Oblongos» o «Alargados»: 30 milímetros.

##### 5.2 Escala de calibres.

Los tomates se calibrarán según las siguientes escalas:

###### 5.2.1 Para los tomates «Redondos» y «Asurcados»:

- 35 milímetros, incluidos a 40 milímetros, excluidos.
- 40 milímetros, incluidos a 47 milímetros, excluidos.
- 47 milímetros, incluidos a 57 milímetros, excluidos.
- 57 milímetros, incluidos a 67 milímetros, excluidos.
- 67 milímetros, incluidos a 82 milímetros, excluidos.
- 82 milímetros y más.

###### 5.2.2 Para los tomates «Oblongos» o «Alargados»:

- 30 milímetros, incluidos a 35 milímetros, excluidos.
- 35 milímetros, incluidos a 40 milímetros, excluidos.
- 40 milímetros, incluidos a 47 milímetros, excluidos.
- 47 milímetros, incluidos a 57 milímetros, excluidos.
- 57 milímetros y más.

Las escalas de calibre son obligatorias para los tomates incluidos en las categorías «Extra» y «I».

6. GRADO DE MADUREZ COMERCIAL

Los grados de madurez serán:

6.1 En viraje:

El fruto habrá completado su desarrollo y presentará exteriormente una tonalidad entre amarilla y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será «V».

6.2 Anaranjado o pintón:

El fruto presentará una tonalidad uniforme que puede variar entre los colores rosa y rojo-anaranjado que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será «X».

6.3 Rojo o maduro:

El fruto presentará una tonalidad uniforme que puede variar entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso la pulpa debe ser firme y consistente. Su símbolo será «M».

7. TOLERANCIAS

Dentro de cada envase se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no cumplan con las exigencias de su categoría.

7.1 Tolerancias de calidad.

— Categoría «Extra»: 5 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «I».

— Categoría «I»: 10 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «II» o que excepcionalmente puedan ser admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

— Categoría «II»: 10 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características mínimas, con excepción de los frutos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o de heridas sin cicatrizar.

— Categoría «III»: 15 por 100 en número o en masa de tomates que correspondan a las características mínimas pero que sean aptos para el consumo.

7.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en masa de tomates correspondientes al calibre inmediatamente inferior y/o superior al calibre indicado, con un mínimo de 33 milímetros para los tomates «Redondos» o «Asurcados» y de 28 milímetros para los tomates «Oblongos».

8. ENVASADO

8.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá más que tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial y con la misma calidad, grado de madurez y, en su caso, calibre.

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

Los tomates clasificados en las categorías «Extra», «I» y «II» deberán ser prácticamente homogéneos en lo concerniente a forma, madurez y coloración. Para los tomates «Oblongos» la longitud debe ser suficientemente uniforme.

8.2 Acondicionamiento.

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

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

Se prohíbe la colocación de sellos o etiquetas sobre los frutos. Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

8.3 Tipos de envase (facultativo).

Se recomiendan los siguientes tipos de envases:

— Cajas para 3 kilos netos, de dimensiones de base 300 por 200 milímetros.

— Cajas para 6 kilos netos, de dimensiones de base 400 por 300 milímetros y 450 por 300 milímetros.

— Bandeja para 6 kilos netos, de dimensiones de base de 400 por 300 milímetros.

— Bandeja para 6 kilos netos, presentados en una sola capa, de dimensiones de base 500 por 400 milímetros.

— Bandejas de 10 kilos netos, de dimensiones de base 500 por 400 y 600 por 400 milímetros.

— Envases de plástico recuperables para 18 kilos netos, conteniendo unidades de preempaquetado de dimensiones 500 por 400 por 315 milímetros y de 670 por 440 por 200 milímetros para 21 kilos netos.

9. ETIQUETADO Y ROTULACION

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

9.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente las siguientes indicaciones:

9.1.1 Denominación del producto.

«Tomates» y tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad (facultativo).

Para los tomates tipo «Cereza» la mención de esta denominación es obligatoria.

9.1.2 Identificación de la Empresa.

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

9.1.3 Se indicará la zona de producción o denominación

nacional, regional o local. Para los productos importados se exige el país de origen.

9.1.4 Características comerciales:

— Categoría.

— Calibre, expresado por los diámetros mínimo y máximo, contenidos en cada envase, en caso de tomates calibrados.

— Grado de madurez.

9.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

— Denominación del producto o marca.

— Número de envases.

— Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

— País de origen para los productos de importación.

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

25051

*CORRECCION de errores de la Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior.*

Advertidos errores en el texto de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 172, de 20 de julio de 1983, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 20196, 1.ª columna, última línea, donde dice: «... asegura la ...», debe decir: «... asegure la ...».

En la misma página, 2.ª columna, apartado 5.3.1, donde dice: «... la sometido a un tratamiento ...», debe decir: «... la sometida a un tratamiento ...».

En la página 20197, 2.ª columna, apartado 7.1.1, donde dice: «... especialmente Streptococcus lactis ...», debe decir: «... especialmente Streptococcus Lactis ...».

En la misma página y columna, apartado 7.1.2, donde dice: «... especialmente Leuconostoc citrovorum y ...», debe decir: «... especialmente Leuconostoc citrovorum y ...».

En la misma página y columna, apartado 7.2.2, donde dice: «E-475. Esteres de polialcoholes y ácidos orgánicos esterilizados con ...», debe decir: «E-475. Esteres de polialcoholes y ácidos orgánicos esterificados con ...».

En la página 20198, 1.ª columna, apartado 8.1, donde dice: «Recuento de colonias aerobias:

Mesófilas (31±1° C) ... ..	Máximo 1.10 <sup>5</sup> colonias/g.
Enterobacteriaceae totales ... ..	Máximo 1.10 <sup>4</sup> colonias/g.
Escherichia coli ... ..	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella ... ..	Ausencia/25 g.
St aureus enterotoxigénico ... ..	Máximo 1.10 <sup>1</sup> /g.
Otros gérmenes patógenos ... ..	Ausencia.
Prueba de la fosfatasa ... ..	Negativa.