

2.2 DIFUNCIÓN Y RELAJOS PARA FINANCIAR EL COSTE EFECTIVO DE LOS SERVICIOS Y ASISTENCIA SOCIAL QUE SE TRANSFIEREN A LA COMUNIDAD VALENCIANA  
 CAY PLAZAS DE FUNCIÓN DE 1.º Y 2.º VÍDEO FINALES DEL PRESUPUESTO DE 1.981, INCLUIDO EN EL CANCELAMIENTO VEGETARIO DE LOS GASTOS EN LOS PRESUPUESTOS DE 1.981  
 A 1.984

CÓDIGO PRESUPUESTARIO	SERVICIOS CENTRALES		SERVICIOS PERIFÉRICOS		GASTOS DE INVERSIÓN	TOTAL ANUAL	BASIS EFECTIVA	OBSERVACIONES
	COSTE DIRECTO	COSTE INDIRECTO	COSTE DIRECTO	COSTE INDIRECTO				
<b>A) DOTACIONES</b>								
19.107.138.112	410	1.009	2.146	-	-	3.566	2.149	
19.107.138.114	-	2.517	5.358	-	-	7.875	5.358	
19.107.138.115	-	2.029	4.321	-	-	6.350	4.321	
19.107.138.116	-	1.499	3.191	-	-	4.690	3.191	
19.107.138.122	46	839	9.744	-	-	10.629	9.744	
19.107.138.161	-	-	232.499	-	-	232.499	232.499	
19.107.138.173	-	-	193	-	-	193	193	
19.107.138.181	157	2.762	89.366	-	-	92.285	89.366	
19.107.138.191	-	-	51	-	-	51	51	
19.107.138.211	179	428	730	-	-	1.537	730	
19.107.138.221	-	-	199	-	-	199	199	
19.107.138.222	-	-	2.374	-	-	2.374	2.374	
19.107.138.231	-	-	5	-	-	5	5	
19.107.138.233	-	-	30	-	-	30	30	
19.107.138.234	-	-	336	-	-	336	336	
19.107.138.241	69	823	183	-	-	1.066	183	
19.107.138.257	-	-	54.933	-	-	54.933	54.933	
19.107.138.271*	236	282	2.186	-	-	2.624	2.186	
19.107.138.612	-	-	-	-	26.371	26.371	26.371	
<b>B) RECURSOS</b>								
<b>Total</b>								
	-	-	17.424	-	-	17.424	17.424	

**26465** *ORDEN de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.*

Excelentísimos señores:

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Conservas Vegetales fue aprobada por Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio. En su artículo 13 se dispone que los productos contenidos en los grupos genéricos, regulados en la citada Reglamentación, podrán ser objeto de normas específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

Procede, por tanto, aprobar las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, atendiendo a la evolución experimentada en los últimos años por este sector industrial, que aconseja la modificación de las actualmente vigentes y el desarrollo de las de aquellos elaborados que no las tuvieran. Todo ello se ha realizado teniendo en cuenta la necesaria armonización que debe existir entre las normas de exportación y las que regulan los productos destinados al mercado interior.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

**Artículo 1.º Normas de calidad para las conservas vegetales.**

Se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente destinadas al consumo directo que figuran como anejos a la presente Orden:

- Anejo número 1.—Norma técnica general.
- Anejo número 2.—Albaricoque.
- Anejo número 3.—Melocotón.
- Anejo número 4.—Peras.
- Anejo número 5.—Cerezas.
- Anejo número 6.—Ciruelas.
- Anejo número 7.—Gajos de mandarinas.
- Anejo número 8.—Uvas.
- Anejo número 9.—Fresas, frambuesas, grosellas, moras...
- Anejo número 10.—Ensalada de frutas.
- Anejo número 11.—Cóctel de frutas.
- Anejo número 12.—Alcachofas.
- Anejo número 13.—Espárragos.
- Anejo número 14.—Judías verdes.
- Anejo número 15.—Pimientos.
- Anejo número 16.—Tomates.
- Anejo número 17.—Setas.
- Anejo número 18.—Niscalos o rovellones.
- Anejo número 19.—Champiñón.
- Anejo número 20.—Habas.
- Anejo número 21.—Guisantes frescos.
- Anejo número 22.—Garbanzos.
- Anejo número 23.—Alubias.
- Anejo número 24.—Lentejas.

- Anejo número 25.—Guisantes rehidratados.
- Anejo número 26.—Acelgas.
- Anejo número 27.—Espinacas.
- Anejo número 28.—Puerros.
- Anejo número 29.—Zanahorias.
- Anejo número 30.—Remolacha de mesa.
- Anejo número 31.—Coliflores.
- Anejo número 32.—Coles de Bruselas.
- Anejo número 33.—Pisto.
- Anejo número 34.—Menestra.
- Anejo número 35.—Macedonia.
- Anejo número 36.—Patatas.
- Anejo número 37.—Pepinillos.
- Anejo número 38.—Ensalada de vegetales.
- Anejo número 39.—Confituras, jaleas, mermeladas de frutas.
- Anejo número 40.—Dulce y crema de membrillo.
- Anejo número 41.—Dulce y crema de frutas.
- Anejo número 42.—Encurtidos de vegetales.

**Artículo 2.º Norma técnica general y normas específicas.**

2.1 Las conservas que dispongan de norma específica, aprobadas en el artículo 1.º, deberán cumplir, además, la norma técnica general en todo cuanto no se oponga a lo dispuesto en aquella.

2.2 Las conservas que no se contemplen en una norma específica deberán cumplir, en todo caso, los requisitos que para estos productos se establecen en la norma técnica general.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Primera.—Se concede un plazo de seis meses, contados a partir de la entrada en vigor de la disposición, a los fabricantes e importadores de conservas vegetales para adaptarse a los requisitos establecidos en la presente Orden.

Segunda.—En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el punto 1.6 de la norma técnica general, se estará a 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.

**DISPOSICION DEROGATORIA**

Salvo lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas las Ordenes de Industria y Energía de 15 de julio de 1968, de 22 de agosto de 1969 y de 22 de septiembre de 1973, la Orden del Ministerio de la Presidencia de 24 de noviembre de 1982 y toda otra disposición de igual o inferior rango que se oponga a lo dispuesto en la presente Orden.

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos.  
 Madrid, 21 de noviembre de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEXO Nº 1NORMA TÉCNICA GENERAL.1.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones técnicas generales y de calidad que deben reunir todas las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, con destino al consumo directo, que se comercialicen en territorio nacional. Asimismo obligará a las conservas de importación.

1.2. CONDICIONES GENERALES.

Las conservas vegetales cumplirán los requisitos que, para estos productos, se establecen en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por Real Decreto dos mil cuatrocientos veinte/sil novecientos setenta y ocho, de dos de Junio, en la presente Norma y, en su caso, en las respectivas Normas específicas.

Asimismo, no contendrán sustancias extrañas a las materias primas empleadas en su elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico e sanitario, especialmente agentes patógenos o perjudiciales para el propio producto.

Los envases de las conservas vegetales cumplirán lo dispuesto en la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria, así como la legislación vigente sobre características y formatos de los mismos (O.M. de veintinueve de Junio de mil novecientos ochenta y tres, Boletín Oficial del Estado de treinta de Junio).

1.3. FACTORES GENERALES DE CALIDAD.1.3.1. Defectos tolerables y excluyentes.

Se considera defecto tolerable todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto. Por tanto, pueden admitirse en las proporciones que fijen los límites y tolerancias que se establezcan en las Normas específicas.

Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje en unidades de masa que contengan dicho defecto en relación al peso escurrido, o al contenido neto, en caso de no existir líquido de gobierno.

Se considera defecto excluyente aquél que afecta gravemente al producto, haciéndolo impropio para el consumo. Para dichos defectos no habrá tolerancia.

1.3.2. Caracteres organolépticos.

A.- Típico.— Es el color, olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometida la materia prima.

B.- Aceptable.— Es el color, olor o sabor, que presenta diferencias respecto al típico, debidas a defectos de la materia prima empleada, o del proceso de fabricación, de escasa importancia.

C.- Anormal o extraño.— Es el color, olor o sabor, que difieren del típico lo suficiente como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso pueden llegar a resultar desagradables.

El color, olor o sabor, anormales o extraños son defectos excluyentes.

1.3.3. Defectos superficiales.

Son aquellos que, localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectan a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc.

1.3.4. Textura.

Se entiende por defecto de textura la ausencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como con-

secuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades inpropias para la conserva.

La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permitan juzgar su grado de desarrollo.

La textura de un producto puede considerarse como:

Típica.— Es la textura característica del producto elaborado.

Aceptable.— Cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.

Anormal.— En este caso, la textura es tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad. Se considera defecto excluyente.

1.3.5. Integridad.

Se considera que la parte vegetal conserva su integridad cuando mantiene su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Se aplica este término tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando así sea la forma de presentación del producto.

Se consideran defectuosas aquellas piezas que están malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

1.3.6. Homogeneidad.

El contenido de un envase deberá presentar aspecto homogéneo en cuanto a coloración, grado de desarrollo, tamaño, consistencia y cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del correspondiente producto.

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

En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto, de acuerdo con la elaboración de que se trate.

La uniformidad de tamaño se estimará mediante la relación entre los tamaños "medios máximos" y "medios mínimos".

Por los tamaños "medios máximos" y "medios mínimos" se entiende el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor, respectivamente, que supongan el 20% en masa o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 ml, o el 10% cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades.

La uniformidad respecto al color, se estimará por el porcentaje, en masa, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado mínimo establecido o del color dominante de la muestra.

1.3.7. Turbidez.

Es el grado de transparencia del líquido de gobierno. Se medirá con el turbidímetro de Kertesz.

1.4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.1.4.1. pH.

Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto homogeneizado, referido a 20°C.

En las conservas de frutas el pH no deberá ser superior a 4,3.

En las conservas de hortalizas, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados, el PH no deberá ser superior a 4,5.

**1.4.2. Sólidos solubles.**

Se medirá mediante lectura refractométrica, referida a 20°C, del producto homogeneizado o del líquido de gobierno, si lo tiene. Se expresará en grados BRIX.

**1.4.3. Espacio libre de cabeza de bote.**

En envases de formato comprendidos entre 225 y 1.700 ml, la altura del espacio libre o cabeza del bote en las conservas no debe ser superior al 10% de la altura interior del envase.

Para envases de capacidad superior a 1.700 ml, la altura no superará el 7% de la misma.

**1.4.4. Contenido neto.**

Es la cantidad del producto que exista en el interior del envase. Puede medirse en masa o en volumen.

**Cantidad nominal:** Es la masa o volumen del producto que se consigna en el etiquetado.

**Contenido efectivo:** Es la cantidad (masa o volumen) de producto que contiene realmente el envase. Cuando se expresa en unidades de volumen, se entenderá referido a la temperatura de 20°C.

Se entienda por peso escurrido efectivo, la masa del producto que permanezca sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 5 mm. y alambre de 1 mm. al cabo de 2 minutos. Si las piezas del producto fueran tan pequeñas que pasaran por este tamiz se emplearía uno de malla inferior. La superficie del tamiz no será superior a la equivalente a un círculo de 20 cm. de diámetro, para los envases de formato igual o menor de 850 ml., ni de 30 cm. de diámetro, para los superiores a éste, hasta 3.000 ml.

El contenido neto y el peso escurrido deberán ser los máximos que permita el proceso de elaboración.

Los pesos escurridos que, como mínimo, deben cumplir los productos con NORMA específica y con líquido de gobierno, se señalan en las mismas.

Los contenidos netos mínimos, en gramos, para las principales elaboraciones serán:

**CONTENIDOS NETOS MÍNIMOS EN CONSERVAS VEGETALES**

**AL AGUA, ALMIBAR Y ALMIBAR DENSO.**

Capacidad Nominal (ml)	Contenido neto Al agua (g)	Contenido neto Almibar lig. (g)	Contenido neto Almibar denso (g)
25	22	24	28
53	42	46	55
71	55	60	65
105	80	85	103
125 (2)	100	110	125
142	115	120	140
155 (5)	125	135	160
170 (1) (3)	135	145	175
212 (1)	165	200	235
228 (1)	205	220	255
238	220	240	280
250 (2)	235	250	300
314	290	312	380
370	345	365	440
425 (1)	390	420	510
448 (1)	415	440	525
580	535	575	625
720	660	700	850

Capacidad Nominal (ml)	Contenido neto Al agua (g)	Contenido neto Almibar lig. (g)	Contenido neto Almibar denso (g)
850	780	840	1.030
1.062	875	1.040	1.250
1.275 (1) (4)	1.165	1.250	1.530
1.700	1.560	1.670	2.050
2.650	2.500	2.650	3.300
3.100	2.900	3.110	3.800
4.250	4.000	4.280	5.250
10.200	9.500	10.300	12.700

**NOTAS:**

- (1) Estas capacidades se revisarán en un plazo máximo de 5 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.
- (2) Capacidades admitidas durante un periodo de 10 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.
- (3) Sólo para conservas de guisantes en envases metálicos.
- (4) Sólo para "Envasados de vegetales" en envases metálicos.
- (5) Con exclusión de las conservas de guisantes, mientras se utilice la capacidad de 170 ml en estas conservas.

**1.4.5. Tolerancias.**

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos, de acuerdo con la legislación vigente en cuanto al control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados:

- a) La masa o volumen medio del contenido de la muestra representativa deberá estar comprendido en el intervalo de confianza del sistema de muestreo utilizado.
- b) El número máximo de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado será inferior al criterio de rechazo del sistema de muestreo utilizado.
- c) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado. El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija del modo siguiente:

**Cantidad nominal.** Errores máximos por defecto tolerados en el contenido de su envase.

Masa nominal en gramos o volumen nominal en mililitros	En % masa nominal o en % volumen nominal	En gramos o en mililitros
5 a 20	9	-
50 a 100	-	4,5
100 a 200	4,5	-
200 a 300	-	9
300 a 500	3	-
500 a 1.000	-	15
1.000 a 10.000	1,5	-

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de masa o de volumen para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo o mililitro.

**1.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales.

Para designar las distintas categorías comerciales habrá de emplearse, necesariamente, uno de los términos que en este apartado se relacionan.

han para las mismas y que, dentro de cada categoría, se consideraran sinónimos, sin abreviaturas.

Los productos con norma específica se empararán, exclusivamente, en las establecidas en las mismas.

En las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas no se hará mención de la categoría comercial.

Las categorías comerciales establecidas son:

**EXTRA.**— Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponden a esta categoría, y si a la siguiente, será del 6% en masa.

**PRIMERA.**— Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponden a esta categoría y si a la inmediata inferior será del 10% en masa.

**SEGUNDA.**— Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección, pero el producto resultante reúne las condiciones suficientes de presentación y comestibilidad. La tolerancia en defectos no excluyentes será del 15% en masa.

## 1.6. ETIQUETADO Y ROTULACION.

1.6.1. El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir 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.

1.6.2. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Norma, destinada a la venta directa al consumidor final, así como los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

### 1.6.2.1. Denominación del producto.

Será la denominación comercial designada en la correspondiente Norma específica completada en su caso por las leyendas específicas relativas a la denominación establecida en la misma.

La denominación "del natural" no podrá aplicarse más que a las conservas vegetales elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.

### 1.6.2.2. Categoría comercial.

Se hará constar las designaciones de calidad establecidas en las correspondientes Normas específicas.

Queda expresamente prohibido el empleo de adjetivos calificativos diferentes a dichas designaciones de calidad.

### 1.6.2.3. Listas de ingredientes.

Se precederá de la leyenda "Ingredientes".

Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus masas.

Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen seguido de su nombre específico, que puede sustituir-

se por el número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

Será de aplicación, en su caso, a los productos sujetos a esta Norma lo dispuesto en los diversos apartados del Artículo 2º del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

### 1.6.2.4. Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medida: litro, centilitro, mililitro, kilogramo o gramo, según los casos.

Para los productos alimenticios sólidos envasados con líquido de cobertura o de gobierno (agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, vinagre, jugos de fruta, de legumbres y hortalizas, etc.) deberá indicarse, además del contenido neto, el peso escurecido. Ambas indicaciones irán precedidas respectivamente por las leyendas: "Contenido neto" y "Peso escurecido".

### 1.6.2.5. Marcado de fechas.

1.6.2.5.1. Fecha de envasado.— Se expresará mediante la leyenda "fecha de envasado" especificando el día, mes y año correspondientes.

Podrá troquelarse en la tapa el día, mes y año adjuntamente, en cuyo caso, la leyenda "fecha de envasado" de la etiqueta se completará con la expresión: "Véase la tapa".

1.6.2.5.2. Fecha de duración mínima.— Se expresará:

1.6.2.5.2.1. Mediante la leyenda "consumir preferentemente antes del fin de...", seguida del año para los productos cuya duración sea superior a dieciséis meses.

La fecha de duración mínima podrá expresarse también mediante un plazo a partir de la fecha de envasado, siempre que las indicaciones correspondientes figuren juntas en la etiqueta.

1.6.2.5.2.2. Todas las fechas citadas se indicarán de la forma siguiente:

— El día: con la cifra o cifras correspondientes.

— El mes: con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.

— El año: con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese en letras.

### 1.6.2.6. Instrucciones para la conservación.

Se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas expuestas.

### 1.6.2.7. Modo de empleo.

Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto alimenticio en los casos que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

### 1.6.2.8. Identificación de la empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración de un producto se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión: "Fabricado por".

#### 1.6.2.9. Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

#### 1.6.3. Información complementaria obligatoria.

Deberán mencionarse los parámetros a que obligan las Normas Técnica General y las Normas específicas.

1.6.4. La información de los rótulos de los envases de los productos sujetos a esta Norma, destinados a la venta directa del consumidor final, así como los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación de producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

1.6.5. Las conservas importadas, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos anteriores, excepto al punto 1.6.2.9, "Identificación del lote de fabricación", deberán hacer constar el país de origen.

### 1.7. ELABORACIONES TIPO.

#### 1.7.1. Conservas de hortalizas.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando las hortalizas con o sin líquido de gobierno.

Podrán presentarse en piezas enteras o trozos. Cuando los trozos sean irregulares sólo podrán ampararse en la categoría segunda.

#### 1.7.2. Pulpas de frutas en su jugo.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos sin adición de líquido de gobierno.

Podrán presentarse en frutos enteros, en trozos, triturados, tamizados y en forma de cremagendos o cremas.

#### 1.7.3. Frutas al agua.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de agua como líquido de gobierno.

Los frutos o partes de frutos mantendrán su forma y consistencia en el producto terminado.

Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos.

#### 1.7.4. Frutas en almíbar.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como líquido de gobierno.

Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares.

En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales.

La graduación final del producto será, como mínimo de 14° BRIX.

Los almíbares se clasificarán atendiendo a su graduación en el producto terminado en:

Denominación.	Grados BRIX.
Almíbar ligero	de 14° a 17°
Almíbar	de 17° a 20°
Almíbar denso	más de 20°

En la etiqueta, y como leyenda específica, es obligatorio hacer constar la graduación del almíbar, siendo optativo el hacerlo de una de las siguientes formas:

A) Según la clasificación anterior.

B) Marcado los límites dentro de los cuales está comprendida la graduación del almíbar de la forma siguiente:

Almíbar comprendido entre ..... y ..... ° BRIX, ó  
Almíbar superior a ..... ° BRIX.

#### 1.7.5. Conservas de frutas con edulcorantes artificiales.

Son elaboraciones de conservas de frutas en las cuales los azúcares han sido sustituidos por edulcorantes artificiales autorizados y por tanto en su etiqueta se manifestará en sitio destacado y de forma suficientemente clara, de tal modo que no puede haber lugar a confusión.

Deberán cumplir todas las demás condiciones generales y específicas del producto de que se trate, así como lo previsto, en su caso, en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales aprobada por Real Decreto 2685/1976 (B.O.E. de 28 de Noviembre de 1976).

#### 1.7.6. Otras elaboraciones.

##### 1.7.6.1. Denominaciones comerciales.

**Compota.** Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a las que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° BRIX.

**Frutas y hortalizas confitadas.** Es el producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe. La concentración final del producto será, como mínimo, de 65° BRIX.

**Frutas y hortalizas glaseadas y/o escarchadas.** Es el producto obtenido de las frutas u hortalizas confitadas recubierto de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

**Elaboraciones especiales.** Son las elaboraciones tradicionales, en las que varía el líquido de gobierno, como: fruta al jerez, al coñac, en zumos diversos, etc., cumplirán las condiciones generales y específicas de la fruta u hortaliza en la elaboración de que se trate, y la que corresponda al líquido de gobierno.

##### 1.7.6.2. Categorías comerciales.

Para las anteriores elaboraciones se establecen las siguientes categorías comerciales, en las condiciones que se expresan:

**EXTRA:** Color, olor y sabor típicos.

**PRIMERA:** De estos tres factores, dos deben ser típicos y uno aceptable.

**SEGUNDA:** Color, olor y sabor aceptables.

1.8. ADITIVOS.

Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo

De conformidad con el artículo 8.º del Decreto 4619/1974, de 9 de Agosto dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican en continuación deberán responder a las normas de identificación calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS PARA LA ELABORACION DE CONSERVAS VEGETALES.

Aquellos elaborados no comprendidos en esta relación podrán seguir fabricándose con los aditivos que figuren en la presente lista, hasta la expiración de su correspondiente Norma Específica.

1. ADITIVOS.

1.1. COLORANTES.	Número	Dosis Máxima de uso	Anexos para los que se autoriza su uso
Curcumina	E-100	100 ppm	8, 9, 30, 39 y 41
Tartracina	E-102	100 ppm en agua junto para otros tonos azules verde estable	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Amarillo de quinoleína	E-104		8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Azul patentado V	E-131		8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Cochinilla (Acido carmínico)	E-120	100 ppm	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Rojo cochinilla A (Ponceau 4R)	E-124	100 ppm	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Eritrosina	E-127	100 ppm	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41 en 10 y 11 solo en carnes y en 39 y 41 solo en frutos hortalizas
Clorofilas (a y b)	E-140	100 ppm	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Complejos orgánicos de clorofilas y clorofilina	E-141	100 ppm	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
Cámbio radical vegetal	E-153	25 ppm	8
Cástenoides	E-150	300 ppm	8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
a) Alfa beta gamma caroteno			8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
b) Xantofila xantoxantina			8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41
c) Licopeno			8, 9, 10, 11, 30, 39 y 41

1.2. CONSERVADORES	Número	Dosis Máxima de uso	Anexos para los que se autoriza su uso
Acido ascórbico	E-200	1000 ppm aislado o en conjunto expresado en el ácido correspondiente	10 y 11 (solo en formatos iguales o superiores a 250g n.l.) 12, 31, 40 y 41
Sorbato potásico	E-201		
Acido benzoico	E-210		
Benzoato sódico	E-211		
1.3. ANTIQUIDANTES	Número	Dosis Máxima de uso	Anexos para los que se autoriza su uso
Acido Erucóico	E-300	500 ppm aislado o en conjunto expresado en ácido erucóico	Todos
E-ascorbato sódico	E-301		Todos
Extracto de origano natural rico en tocoferoles Alfa-tocoferol de síntesis	E-306	200 ppm	Todos
Beta-tocoferol de síntesis	E-308	200 ppm aislado o en conjunto	Todos
Delta-tocoferol de síntesis	E-309		
Bisulfito sódico (sulfito sódico de sodio)	E-222		
Bisulfito sódico (metabisulfito sódico)	E-223	100 ppm aislado o en conjunto, expresado en SO <sub>2</sub>	8, 10, 11, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 30, 37, 39, 40, 41 y 42
Bisulfito potásico (metabisulfito potásico)	E-224		
Cloruro de sodio	E-2068	25 ppm	18, 22, 23, 24 y 26 Solo en envases de cristal o metálicos barnizados totalmente en su interior
1.4. SINERGIOS DE ANTIQUIDANTES	Número	Dosis Máxima de uso	Anexos para los que se autoriza su uso
Etilendiamina tetraacetato sódico tipo (EDTA Ca Na)	E-2246	250 ppm	4, 12, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 32 y 36
Hexametáforato sódico	E-2250	200 ppm	

A N E J O N º 2

CONSERVAS DE ALBARICOQUE.

1.5. ESPESANTES	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Acido algínico	E-400		
Alginato sódico	E-401		
Agar-agar	E-406	10.000 ppm aislados e en conjunto	18 22 23, 33, 39 40 y 41
Carrajenatos	E-407		
Goma de garrofin	E-410		
Pectina (no modificada)	E-440 a)		

1.6. POTENCIADORES DE SABOR	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Glutamato sódico	H-6805	5.000 ppm	13, 14, 15, 16, 17 18, 19, 20, 21, 22 23, 24, 25, 29, 30 32, 33, 34, 35 y 36
Guanyato sódico	H-6812	500 ppm	
Inosinato sódico	H-6816	500 ppm	

1.7. REGULADORES DEL PH	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
-------------------------	--------	---------------------	----------------------------------------

ACIDOS:			
Acido acético de origen vínico		6.000 ppm	12, 15, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 30, 37 y 38

Acido láctico	E-270		
Acido cítrico	E-330	E.P.F.	Todos
Acido tartárico	E-334		

BASES:			
Hidróxido cálcico	H-8002	E.P.F.	16, 38, 40 y 41

SALES:			
Bicarbonato sódico	H-8186	E.P.F.	Todos
Citrato sódico	E-331		

1.8. ANTIESPUMANTES	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Dimetil polioxisilano	H-9845	10 ppm	39 y 40

1.9. ENDURECEDORES	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Lactato cálcico	E-527	260 ppm expresado en ión Ca	Todos
Citrato cálcico	E-333		
Cloruro cálcico	H-10062		

2. COADYUVANTES TECNOLÓGICOS:			
Para el pelado químico			
Acido alcohólico			
Hidróxido sódico			

2.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de albaricoque obtenidas a partir de frutos del *Prunus armeniaca* f. en las siguientes formas de elaboración:

- Pulpa.
- Al agua.
- En almibar.

2.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no, mitades o trozos. La denominaciones comerciales serán:

Pulpa de albaricoque o albaricoque en su jugo.

Comprende las elaboraciones siguientes:

Pulpa de albaricoque 90/95.

Cuando las piezas que conservan su integridad son como mínimo el 70% en masa.

Pulpa de albaricoque 80/85.

Cuando las piezas que conservan su integridad son como mínimo el 60% en masa.

Pulpa de albaricoque madura.

Cuando la madurez de la fruta no permita garantizar la integridad de sus unidades.

Pulpa de albaricoque troceada.

Cuando la fruta pasa por un proceso de deshuesado perdiendo su integridad.

Pulpa de albaricoque triturada.

Cuando la fruta pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de albaricoque tamizada.

Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de albaricoque.

Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por un procedimiento termodinámico previo a la esterilización térmica.

Albaricoque al agua - Albaricoque al agua 100 - Pulpa de albaricoque al agua.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación (enteros, medios, cuartos, tiras, dados, trozos). Cuando se trate de mitades podrá emplearse la denominación "Oreillón de Albaricoque" u "Oreillón de Albaricoque 100%".

Albaricoque en almibar

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominaciones comerciales que en los albaricoques al agua, cambiando "agua" por "almibar".

2.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Color. Los frutos se clasificarán por su grado de color en: dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Sólido maduro

para el color dorado, el Real Fiho maduro para el color semidorado, considerándose pálido aquellos que sin poseer tonalidad verdosa no alcancen el color suficiente para calificarse como semidorados.

**Medios frutos.**— Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 3 mm de la da sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera "mal cortado".

**2.4. LEYENDAS ESPECÍFICAS.**

En las elaboraciones al agua y en alíbar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml deberán marcarse las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.

Quando la masa del orejón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda "fruto pequeño".

**2.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa 90/95, pulga 80/85, pulpa madura y pulpa al agua excepto en trozos irregulares.....	Extra, primera, segunda.
En alíbar.....	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboración al agua.....	Segunda.

**2.6. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE ALBARICOQUE CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

Formato	Capacidad ml	Contenido neto (g)			Peso escurrido (g)	
		al agua	en alíbar	frutos enteros	otras presentaciones	
1/4 Kilogramo	212	185	200	—	115	
Pick-nick	228	205	220	—	125	
Tarro de 370	370	345	365	—	210	
1/2 Kilogramo	425	390	420	200	240	
Tarro de 720	720	660	700	330	400	
1 Kilogramo	850	780	840	400	480	
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	1.260	1.550	
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.490	1.800	
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.000	2.600	

**2.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ALBARICOQUE.**

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
	Dorado	Semidorado	Pálido
Turbidez (sólo en el albaricoque en alíbar)	3	2	1
Mínimo sólidos solubles en ° BRIX:			
Pulpas.....	10	9	7
Al agua.....	6	5	3
Masa mínima de los medios frutos, en gramos	9	9	6
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a - Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.....	5	10	15
b - Frutos mal cortados, en total.....	15	20	30
c - Defectos de color.....	5	10	15
d - Defectos de textura.....	5	10	15
e - Defectos superficiales.....	5	10	15
<b>Suma de tolerancias a + b + c + d + e.....</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>45</b>



ANEXO Nº 3

CONSERVAS DE MELOCOTÓN.

3.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de melocotón obtenidas a partir de frutos de *Prunus Persica* Bist. Zucc, en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

3.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o en mitades o trozos. La denominaciones comerciales serán:

Pulpa de melocotón o melocotón en su jugo.— Comprende las elaboraciones siguientes:

Pulpa de melocotón 90/95.

Cuando las piezas que conservan su integridad son como mínimo el 70% en masa.

Pulpa de melocotón 80/85.

Cuando las piezas que conservan su integridad son como mínimo el 60% en masa.

Pulpa de melocotón madura.

Cuando la madurez de la fruta no permite garantizar la integridad de sus unidades.

Pulpa de melocotón troceada.

Cuando la fruta pasa por un proceso de deshussado perdiendo su integridad.

Pulpa de melocotón triturada.

Cuando la pulpa pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de melocotón tamizada.

Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de melocotón.

Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por un procedimiento térmico previo a la esterilización.

3.3. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE MELOCOTÓN CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad ml	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)	
		al agua	en almíbar	frutos enteros	otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200	—	115
Pick-nick	228	205	220	—	125
Tarro de 370	370	345	365	—	210
1/2 Kilogramo	425	390	420	300	240
Tarro de 720	720	660	700	330	400
1 Kilogramo	850	780	840	400	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	1.260	1.650
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.490	1.930
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.000	2.800

Melocotón al agua, o melocotón al agua 100% ó pulpa de melocotón al agua.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación: enteros, medios, cuartos, tiras, dados, trozos, etc. Cuando se trate de mitades podrá emplearse la denominación "Oreillón de Melocotón" u "Oreillón de melocotón 100%".

Melocotón en almíbar.

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominaciones comerciales que en las elaboraciones al agua, cambiando "agua" por "almíbar".

3.4. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS.

Medios frutos.— Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 8 mm de la sutura. Si el corte está hecho por otro sitio se considera "mal cortado".

Frutos saneados.— Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

3.4. LEYENDAS ESPECÍFICAS.

En las elaboraciones al agua y en almíbar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml deberán marcarse las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.

Cuando la masa del oreillón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda "fruto pequeño".

3.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las siguientes exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa 90/95, pulpa 80/85, pulpa madura y pulpa al agua excepto en trozos irregulares.....	Extra, primera, segunda.
En almíbar.....	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada y crema..	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboración al agua.....	Segunda

3.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE MELOCOTON.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Amarillo intenso	Amarillo uniforme	Amarillo uniforme
Turbidez (sólo en el melocotón en almíbar)	3	2	1
Mínimo de sólidos solubles en ° BRIX:			
Pulpa.....	9	8,5	7,5
Al agua.....	6	5	5
Masa mínima de los medios frutos, en gramos	17	14	14
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a - Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.....	5	10	15
b - Frutos mal cortados, en total.....	15	30	50
c - Defectos de color.....	5	10	15
d - Defectos de textura.....	5	10	15
e - Defectos superficiales.....	5	10	15
f - Saneados.....	0	3	10
Suma de tolerancias c + d + e + f.....	5	10	15
g - Número máximo de piezas con restos de hueso por cada diez o fracción.....	1	2	3

ANEXO N° 4

CONSERVAS DE PERAS.

4.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de peras obtenidas a partir de frutos del *Pyrus Communis* L. en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

4.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

La forma de presentación puede ser fruto entero, pelado o no, mitades o trozos. La denominaciones comerciales serán:

- Pulpa de peras.— Comprende las siguientes elaboraciones:
  - Pulpa de pera entera.  
Cuando el fruto conserva su integridad.
  - Pulpa de pera troceada.  
Cuando al eliminar sus semillas, la fruta pierde su integridad.
  - Pulpa de pera triturada.  
Cuando ha pasado por un proceso de trituración.
  - Pulpa de pera tamizada.  
Cuando la pulpa, triturada y ablandada, ha pasado por tamiz.

Croma, puré o crenogénado de pera.

Cuando la pulpa, es tamizada, homogenizada y estabilizada por procedimiento termodinámico, previo a la esterilización.

Peras al agua.

En este caso, la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación: enteras, mitades, cuartos, cubos o trozos. Los frutos se presentarán desprovistos de piel, pedúnculo, cáliz y corazón. Los frutos enteros pueden presentarse con pedúnculo.

Peras en almíbar.

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominaciones comerciales que en las peras al agua cambiando "agua" por "almíbar".

4.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

- Frutos saneados.— Son los frutos o partes regulares de ellos, a los cuales se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.
- Frutos espistados.— Este defecto no se considera, cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote, y sea producido por esrado del mismo.
- Defectos de color.— Son los tonos "pardo" o "rosado", que adquiera el fruto por defecto de fabricación.

4.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En las elaboraciones al agua y en almíbar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml deberán marcarse los cifras en que oculta el número de frutos con una variación máxima del 20%.  
En las elaboraciones con pedúnculo, su presencia deberá constar en la etiqueta.

4.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las siguientes exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa, al agua, entera o en trozos regulares..... Extra, primera, segunda.

En almíbar.....	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada y cremas.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboraciones al agua.....	Segunda.

4.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PERAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad ml	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)	
		al agua	en almíbar	frutos enteros	otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200	—	115
Pick-nick	228	205	220	—	125
Tarro de 370	370	345	365	—	210
1/2 Kilogramo	425	390	420	200	240
Tarro de 720	720	660	700	330	400
1 Kilogramo	850	780	840	400	480
3 Kilogramos	2.550	2.500	2.650	1.260	1.600
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.490	1.850
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.000	2.550

4.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PERAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Blanco o blanco crema	Blanco amarillo	Pudiendo presentar pardeamiento o enrojecimiento moderado.
Turbidez (sólo en peras en almíbar)	2	1	0
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Nº de semillas en 100 g de peso escurrido	2	4	6
Tolerancia:			
a - Pardeamiento o defecto de color.....	5	15	20
b - Defectos de textura.....	5	10	15
c - Defectos superficiales.....	5	10	15
d - Frutos saneados.....	0	3	10
Suma de tolerancias b + c + d .....	5	10	15

ANEJO Nº 3

CONSERVAS DE CEREZAS.

5.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de cerezas obtenidas a partir de frutos de Prunus Avium L. o Prunus Cerasus L. y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa,
- Al agua,
- En almíbar,
- Confitadas.

5.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

La forma de presentación puede ser: frutos enteros, con o sin hueso, atados o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de Cerezas.

Cerezas al Agua.

Cerezas en Almíbar.

Cerezas Confitadas.

Estas denominaciones podrán completarse con la que corresponda a su forma de presentación. No se admite la forma de presentación en trozos irregulares en las elaboraciones en almíbar y confitadas.

En las cerezas confitadas, se admiten frutos enteros y rotos únicamente en envases e 4.250 ml y superiores.

**5.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.**

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

**5.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.**

En las elaboraciones con pedúnculo, su presencia deberá constar en la etiqueta.

**5.5. CATEGORIAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa, al agua, entera o en trozos regulares.....	Extra, primera, segunda.
En almíbar y confitadas.....	Extra, primera, segunda.
Trozos irregulares al agua.....	Segunda.

**5.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS EN LAS ELABORACIONES DE CEREZAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

Formato	Capacidad ml	Contenido neto			Peso escurrido	
		al agua	en almíbar	Confitadas	confitadas	Otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200	235	120	110
Pick-nick	228	205	220	265	130	120
Tarro de 370	370	245	365	440	220	200
1/2 Kilogramo	425	390	420	510	260	230
1 Kilogramo	850	780	840	1.030	550	460
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	3.300	1.820	1.450
A - 10	3.100	2.900	3.110	3.800	2.100	1.700
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	5.250	3.400	2.500

**5.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE CEREZAS.**

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Uniforme	Prácticamente uniforme	Puede llevar zonas ligeramente decoloradas.
Uniformidad de tamaño	1,5	1,75	2
Calibre mínimo en mm	14	14	14
Tolerancias:			
a - Integridad del fruto.....	5	10	15
b - Defectos superficiales.....	5	10	15
c - Frutos con hueso en elaboraciones sin hueso.....	0,2	0,5	1
Suma de tolerancias a + b .....	5	10	15

**ANEJO N° 6**

**CONSERVAS DE CIRUELAS.**

**6.1. OBJETO.**

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de ciruelas obtenidas a partir de frutos del Prunus Doméstica L., Prunus

Institia L., Prunus Salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh), en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

**8.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o en mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de ciruelas.

Comprende las siguientes elaboraciones:

Pulpa de ciruelas.

Cuando los frutos conservan su integridad.

Pulpa de ciruelas troceadas.

Cuando por sufrir un proceso de deshuesado han perdido su integridad.

Pulpa de ciruela triturada.

Cuando ha pasado un proceso de trituración.

Pulpa de ciruelas tasizadas.

Cuando la pulpa triturada y ablandada se ha pasado por un tamiz.

Crema, puré o cremosidad de ciruelas.

Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico, previo a la esterilización.

Ciruelas al agua.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación (enteras, mitades, trozos, etc.)

Ciruelas en almíbar.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación.

**8.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS.**

Medios frutos. Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separa más de 8 mm de la de sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera "mal cortado".

No se considera defecto el rajado característico que sufre la piel en determinadas variedades.

**8.4. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa, al agua o en trozos regulares....	Extra, primera, segunda.
En almíbar.....	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tasizada, cremas..	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboraciones al agua.....	Segunda.

**8.5. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE CIRUELAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)	
		al agua	en almíbar	frutos enteros	otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200	—	115
Pick-nick	228	208	220	—	125
Tarro de 370	370	345	365	—	210
1/2 Kilogramo	428	390	420	200	240
Tarro de 720	720	660	700	330	400
1 Kilogramo	850	780	840	400	480
3 Kilogramos	2.850	2.500	2.650	1.260	1.550
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.490	1.800
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.000	2.500

6.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE CIRUELAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
	Típico	Típico	Aceptable
Color			
Turbidez (sólo en ciruelas en almíbar)	2	1	0
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a - Defectos de corte, trozos, incluyendo parte del pedúnculo.....	5	10	15
b - Frutos mal cortados, en total.....	15	30	50
c - Defectos de color.....	5	10	15
d - Defectos de textura.....	5	10	15
e - Defectos superficiales.....	5	10	15
Suma de tolerancias c + d + e .....	5	10	15

ANEJO Nº 7

CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINAS.

7.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de gajos de mandarina, obtenidas a partir de frutos del Citrus Reticulata (blanco) y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

- Al agua.
- Al zumo.
- En almíbar.

7.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

La forma de presentación podrá ser: gajos pelados sin semillas, utilizando como líquido de gobierno, agua, zumo o almíbar.

Según sea el líquido de gobierno las denominaciones genéricas serán:

Mandarinas al agua.

Mandarinas en su jugo.

Cuando el zumo sea de la misma variedad de la mandarina.

Mandarinas al zumo.

Cuando el zumo sea de distinta variedad o de otro fruto.

Mandarinas en almíbar.

En las anteriores denominaciones se puede completar o sustituir la palabra "Mandarina" por el nombre de la variedad de que se trate.

Según sea la integridad del gajo en cada una de ellas, podrá presentarse como:

Gajos enteros.

Gajos dobles ó gemelos.

Gajos rotos.

Pulpa de mandarina.

Cuando la forma de presentación sea en gajos enteros, bastará con la denominación genérica. En el caso de gajos dobles, rotos o pulpa se considerará que estas palabras forman parte de la denominación comercial y será obligatorio marcarlos de la forma que más adelante se especifica.

La pulpa sólo podrá elaborarse al agua o sin adición de líquido de gobierno.

7.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

7.3.1. Integridad.

Atendiendo a la integridad del gajo éste puede ser:

Gajo entero. Se entiende por gajo entero:

- El que conserva su integridad.
- El que ha perdido una semilla sin producirse roturas.
- El que tiene una fisura sin llegar a separarse las partes.

Gajo roto. Se entiende por gajo roto:

- El que ha perdido como máximo 1/4 de gajo.
- El que ha perdido de 1/4 a 1/2 de gajo.

Trozos de gajo. Son aquellos menores de medio gajo y se considera:

- Los que no pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz.
- Los que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz.

Vesículas en suspensión. Son las pequeñas celdillas del interior del gajo cuando están sueltas y en suspensión en el líquido de gobierno.

**7.3.2. Defectos de pelado.**

Aherencias en la base del gajo. Son los filamentos blancos que aparecen en la base.

Bajo mal pelado, o sin pelar. Es aquel que presenta piel o restos de piel.

**7.3.3. Otros tipos de gajos.**

Gajos dobles. Son los formados por dos o tres gajos juntos que no han llegado a separarse en el proceso de elaboración.

Gajo dislacerado. Es aquel que presenta más de una fisura sin llegar a separarse las partes o que por su mala textura ha perdido su aspecto típico.

Gajo delgado. Es aquel cuya relación cuerda/radio, medida sobre su sección máxima, resulta inferior a 1/3.

Gajo marchito, con pérdida de brillo. Es aquel en el cual ha disminuido la tensión natural de sus vesículas produciendo, además, la opacidad o rugosidad del mero.

**7.3.4. Calibrado.**

El calibrado se establece con relación al número de gajos enteros y de tamaño uniforme que entran en 100 gramos de peso escurrido.

- Grandes..... de 9 a 25
- Medianos..... de 25 a 35
- Pequeños..... de 35 a 50

**7.3.5. Otros factores y condiciones.**

No se considerará como semilla aquella que sea muy delgada y no esté completamente desarrollada (abortada).

Las elaboraciones al zumo, tendrán una graduación mínima de 8° BRIX.

Las pulpas, no podrán comercializarse en botes de formato inferior a 2.650 ml.

**7.4. LEYENDAS ESPECÍFICAS.**

La categoría segunda de gajos enteros, y las elaboraciones de gajos rotos y dobles llevarán la palabra "Segunda"; "Rotos" y "Dobles" respectivamente. El tipo de letra no será inferior a 5 mm y estará situada en el centro de la viñeta o fotografía de las etiquetas.

No podrá emplearse la denominación "en su jugo" en las elaboraciones al zumo en que se haya empleado zumo de distinta variedad debiendo figurar en el etiquetado.

El calibre se expresará con las leyendas del punto 7.3.4.

En las etiquetas de elaboraciones de pulpa, no figurarán fotografías ni dibujos, constando las leyendas de una sola tinta, sobre fondo de un solo color.

**7.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

- Gajos enteros..... Extra y Segunda.
- Dobles.....
- Rotos.....
- Pulpas..... Extra, Primera y Segunda.

**7.6. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINAS.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)		
		al agua	en almíbar	Peso escurrido (g)
Pick-nick	228	205	220	120
11 onzas	314	290	312	176
1/2 Kilogramo	425	390	420	240
1 Kilogramo	850	780	840	480
2 Kilogramos	1.700	1.560	1.670	950
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	1.500
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.700
6 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.500

## 7.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINA.

FACTORES	Extra	Segunda	Dobles	Rotos
Turbidez	3	1	1	1
Uniformidad del tamaño	3	4	—	—
a - Gajos rotos grupo A.....	10	25	15	—
b - Gajos rotos grupo B.....	5	10	10	—
c - Trozo grupo A.....	3	6	6	20
d - Trozo grupo B.....	1	3	3	10
Suma de tolerancias integridad a + b + c + d .....	10	30	20	25
e - Vesículas n° en 100 g peso escurrido...	15	30	30	50
f - Adherencias blancas % del n° de gajos..	3	10	—	—
g - Gajos mal pelados o sin pelar.....	1	5	—	—
h - Gajos dobles.....	3	6	—	10
i - Gajos dislacerados.....	3	10	10	—
j - Gajos delgados.....	30	50	—	—
k - Gajos marchitos.....	3	10	10	—
l - Pieles en 100 g peso escurrido.....	Equivalentes a 1 gajo,	Equivalentes a 2 gajos.	—	—
m - Semillas n° en 100 g peso escurrido....	1	2	2	—

## ANEXO N° 8

## CONSERVAS DE UVAS.

## 8.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de uva obtenidas a partir de frutos de *Vitis Vinifera* L., en las elaboraciones siguientes:

- Al agua.
- En almíbar.

## 8.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

## Uvas al agua.

En esta elaboración las uvas se presentarán enteras (peladas o sin

pelar) y desprovistas de pedúnculo. En las variedades "sin semillas" la denominación genérica podrá completarse con esta leyenda.

## Uvas en almíbar.

Se admiten las mismas formas de presentación y denominación que en las uvas al agua, cambiando "agua" por "almíbar".

## 8.3. CATEGORIAS COMERCIALES.

Para uvas al agua y en almíbar se establecen las categorías comerciales: Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

## 8.4. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE UVAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)
		al agua	en almíbar	
¼ Kilogramo	214	185	200	110
Pick-nick	228	205	220	120
½ Kilogramo	426	390	420	230
1 Kilogramo	850	780	840	460
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	1.450
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.700
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.350



**8.5. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE UVAS.**

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
	Típico	Típico	Aceptable
Color			
Turbidez	3	2	1
Uniformidad de tamaño	1,5	1,75	2
Calibre mínimo en mm	8	8	8
Tolerancias:			
a - Defecto de color.....	5	10	15
b - Defecto de piel.....	5	10	15
c - Pedúnculos nº máximo en 100 g de peso escúrrido.....	1	2	5
d - Granos con semillas en las "sin semillas".	1	3	6
Suma de tolerancias a + b .....	5	10	15

**ANEXO Nº 9**

**CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS.**

**9.1. OBJETO.**

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras, obtenidas respectivamente de frutos de los géneros: Frageria, Rubus y Ribes, en las elaboraciones siguientes:

- Pulpas.
- En almíbar.

**9.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

La forma de presentación será en frutos enteros, desprovistos de cáliz y pedúnculo. Las denominaciones comerciales son:  
Pulpa de fresas, frambuesas, grosellas o moras.

Fresas, frambuesas, grosellas o moras en almíbar.

**9.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS.**

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

**9.4. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpas..... Primera, Segunda.

Almíbar..... Extra, Primera, Segunda.

**9.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escúrrido (g)	
			con 18/20° BRIX	23/25° BRIX
¼ Kilogramo	212	200	200	—
½ Kilogramo	425	420	150	130
1 Kilogramo	850	840	310	270
3 Kilogramos	2.650	2.650	1.000	920

9.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS.

Factores.	EXTRA.	PRIMERA.	SEGUNDA.
Color	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de tamaño	2,0	2,5	3,0
Tolerancias:			
a- De color	5	10	15
b- De integridad	10	20	30
c- Nº máximo de pedúnculos o cálices en 100 g de peso escurrido	8	6	12
Suma de tolerancias a + b	10	20	30

ANEXO Nº 10

ENSALADA DE FRUTAS.

10.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de frutas en almibar.

10.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Ensalada de frutas.

Es la elaboración de mezcla de frutas en almibar compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y cereza, y facultativos: piña y uva.

La forma de presentación de las mencionadas frutas será:

Albaricoque..... en mitades.

Melocotón y pera..... mitades, cuartos o tiras.

Cerezas..... enteras (con o sin hueso).

Piña..... segmentos (sectores de corona circular) e cubos.

Uva..... entera (con e sin semillas).

Cuando los componentes sean distintos o con otra presentación de las aquí especificadas, se consideren "frutas variadas en almibar"

10.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS.

La proporción de las distintas frutas deberá cumplir con los siguientes límites, expresados en porcentajes sobre el peso escurrido.

Albaricoque.....	de 20 a 40
Melocotón.....	de 20 a 40
Pera.....	de 15 a 40
Cereza.....	de 8 a 15
Uva.....	de 8 a 15
Piña.....	de 8 a 15

10.4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen las categorías comerciales Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 10.6.

10.6. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LA ENSALADA DE FRUTAS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
½ Kilogramo	212	200	115
Pick-nick	228	220	125
Tarro de 370	370	365	210
¾ Kilogramo	425	420	240
1 Kilogramo	850	840	400
3 Kilogramos	2.650	2.650	1.550
A - 10	3.100	3.110	1.800
5 Kilogramos	4.250	4.280	2.500

**10.6. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS MINIMAS DE CALIDAD PARA LA ENSALADA DE FRUTAS.**

Categoría EXTRA.

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, siendo obligatoria la piña. La calidad de las componentes será la que corresponda a la categoría Extra, en sus respectivas normas.

Se admite un 5% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Primera. Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría PRIMERA.

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, la calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Primera de sus respectivas normas.

Se admite un 10% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Segunda. Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría SEGUNDA.

El número de frutas será, como mínimo, de cuatro, debiendo responder, cada una de ellas a las exigencias de la categoría Segunda, en sus respectivas normas.

Se admite un 15% de defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción.

Turbidez.

La escala turbidimétrica, para las categorías, Extra, Primera y Segunda, será de 2, 1 y 0, respectivamente.

**11.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS AL COCKTAIL DE FRUTAS.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurrido (g)</u>
1/2 Kilogramo	212	200	115
Pick-nick	228	220	125
Tarro de 370	370	365	210
3/4 Kilogramo	423	420	240
1 Kilogramo	850	840	480
3 Kilogramos	2.630	2.650	1.650
A - 10	3.100	3.110	1.800
5 Kilogramos	4.250	4.280	2.500

**11.6. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA EL COCKTAIL DE FRUTAS.**

Categoría EXTRA.

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, siendo obligatoria la piña. La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Extra en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superarán el 5% del peso escurrido.

A R E J O N º 11

COCKTAIL DE FRUTAS.

**11.1. OBJETO.**

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de frutas en almíbar, convenientemente troceadas.

**11.2. DEFINICIÓN Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

Cocktail de frutas. Es la elaboración de mezclas de frutas en almíbar, compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos y obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y son facultativos el albaricque, uva y piña.

La forma de presentación de las mencionadas frutas será:

- Melocotón..... cubos.
- Pera..... cubos.
- Cereza..... mitades o tercios.
- Albaricque..... cubos.
- Uva..... entera.
- Piña..... cubos.

En ningún caso podrá considerarse "cocktail de frutas" cuando los componentes sean distintos a los aquí especificados.

**11.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.**

La proporción de las distintas frutas deberá cumplir con los siguientes límites, expresados en porcentajes sobre el peso escurrido:

- Melocotón..... de 20 a 50
- Pera..... de 20 a 45
- Cereza..... de 5 a 15
- Albaricque..... de 20 a 40
- Uva..... de 8 a 15
- Piña..... de 8 a 15

**11.4. CATEGORIAS COMERCIALES.**

Se establecen las categorías comerciales Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 11.6.

Se admite un 5% de productos que no correspondan a las características de la categoría pero sean conformes a las de la categoría Primera.

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría PRIMERA.

El número de frutas será, como mínimo, de cinco. La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Primera en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superarán el 10% de peso escurrido.

Se admiten un 10% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero sean conformes a las de la categoría Segunda.

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría SEGUNDA.

El número de frutas será, como mínimo, de cuatro, debiendo responder cada una de ellas a las exigencias de la categoría Segunda en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superarán el 15% del peso escurrido. Se admite un 15% de productos con defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción.

ANEXO N° 12

CONSERVAS DE ALCACHOFAS.

12.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofas obtenidas a partir de capítulos de las variedades, cultivares, de *Cynara Solymus L.*, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- Alifadas.

12.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Corazones de alcachofa. Es el producto preparado a partir de capítulos, enteros o cortados regularmente, desprovistos de tallos y brácteas exteriores coriáceas. Esta denominación será empleada con las expresiones "en mitades" o "en cuartos", cuando así sea la forma de presentación.

Fondos de alcachofa. Es el producto preparado a partir de capítulos, en los que se ha eliminado el tallo y las brácteas, totalmente.

Puré de alcachofas. Es el producto preparado a partir de los añteriores, previamente triturados, tamizados o no.

Fulpa o carne de alcachofa. Es el producto preparado a partir de trozos de fondos. Puede llevar brácteas en una proporción inferior al 20% del peso escurrido.

Hojas de alcachofa. Es el producto preparado con brácteas sueltas o trozos de corazones. Pueden llevar trozos de fondos en una proporción inferior al 30% del peso escurrido.

Hojas y carne de alcachofa. Es el producto compuesto por trozos de corazones, trozos de fondos, y brácteas sueltas. Deberá tener una proporción de brácteas superior al 20% y de fondos superior al 30%, con relación al peso escurrido.

Alcachofas alifadas. Es el producto obtenido a partir de corazones, con adición obligatoria de aceites vegetales, vinagre de vino y especias autorizadas. La denominación genérica deberá completarse con la específica "en mitades" o "en cuartos", cuando así sea la forma de presentación.

12.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Cortado. Los cortes deberán ser limpios y de forma regular, de manera que las brácteas queden firmemente unidas al receptáculo.

Alcachofas subidas. Se da el nombre de "subidas" a las alcachofas cuya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las páleas. Cuando este desarrollo es excesivo se considera como defecto excluyente.

Calibrado. Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres para los corazones de alcachofas.

El número de unidades corresponde al número de frutos que pueden envasarse en el bote de 425 ml.

<u>N° de calibre.</u>	<u>N° de unidades.</u>
1.....	de 4 a 5
2.....	de 5 a 8
3.....	de 8 a 10
4.....	de 10 a 12
5.....	de 12 a 14
6.....	de 14 a 16
7.....	de 16 a 20
8.....	de 20 a 25
9.....	de 25 a 30
10.....	más de 30

En los envases de otras capacidades, la amplitud de los intervalos será, como mínimo la siguiente:

	<u>Calibres 1-5</u>	<u>Calibres 7-10</u>
Envases menores de 425 ml.....	6 unidades	5 unidades
Envases menores de 425-650 ml.....	8 unidades	6 unidades
Envases mayores de 650 ml.....	16 unidades	25 unidades

Las denominaciones "hojas de alcachofa" y "hojas y carne de alcachofas" no pueden comercializarse en envases de formato menor de 4,250 ml.

12.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas de corazones y fondos de alcachofas, se hará constar:

Al natural: Cuando solo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

Número de unidades: De acuerdo con lo establecido en el punto 12.3

12.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Corazones, fondos enteros y alifados.....	Extra, Primera, Segunda
Corazones (en mitades o cuartos), puré y carne.....	Primera, Segunda
Hojas y hojas y carne.....	Segunda, Industrial

## 12.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ALCACHOFAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido Neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Corazones	Fondos
¼ Kilogramo	212	185	115	105
Pick-nick	228	205	125	110
11 onzas	314	290	175	150
Tarro de 370	370	345	210	180
½ Kilogramo	425	390	240	210
1 Kilogramo	850	780	480	420
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550	1.330
A - 10	3.100	2.900	1.800	1.560
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500	2.150

## 12.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CORAZONES DE ALCACHOFAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Blanco amarillento	Blanco amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose ligeros oscurecimientos.
Turbidez	2	1	0
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a - Nº de hojas sueltas por cada 10 piezas.	2	6	8
b - Defectos de textura, subidas.....	0	5	10
c - Defectos de corte.....	5	10	15
d - Manchas y otros defectos.....	5	10	15
e - Unidades con brácteas superiores a 3 cm por cada decena o fracción.....	0	1	2
Suma de tolerancias b + c + d.....	5	10	15

Las alcachofas aliñadas deberán cumplir estas mismas exigencias, excepto las correspondientes al líquido de gobierno.

El puré y carne de alcachofas deberá presentar un color típico y sin oscurecimiento en primera categoría. En segunda se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones hojas y carne, en la categoría segunda, se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones de alcachofas sin acidificar, no se tendrán en cuenta los factores: color, textura y número de hojas sueltas.

ANEXO N.º 13CONSERVAS DE ESPÁRRAGOS.

## 13.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones específicas que deben reunir las conservas de espárragos obtenidas a partir de tiriones tiernos y frescos del *Asparagus officinalis* L.

Según su color, se consideran: blancos, verdes, o blancos con cabeza verde o morada.

Podrán presentarse: enteros o cortados, palados o no.

## 13.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Espárragos o espárragos enteros. Son los tiriones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm.

Espárragos cortos. Son los tiriones constituidos por cabeza y tallo con longitud de 7 a 12 cm.

Yemas de espárragos: Son aquellas piezas con cabeza y tallo, con longitud de 2 a 7 cm.

Espárragos cortados. Son aquellas piezas compuestas por trozos tiernos de 2 a 7 cm de longitud, cortados transversalmente, y con un mínimo de unidades con cabeza del 25% del peso escurrido.

**Tallos de espárragos.** Son aquellas piezas sin cabeza, cortados transversalmente, cuya longitud es inferior a 7 cm y superior a 1,5 cm.

**Puré de espárragos.** Es el producto obtenido de turiones, o partes de ellos, cocidos y tamizados, sin adición de líquido de gobierno.

**Crema de espárragos.** Cuando la pulpa es tachada y homogeneizada.

**13.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.**

La longitud media de los espárragos enteros y de los espárragos cortos no será inferior, en más de 1,5 cm a la longitud de envase.

**Unidad fibrosa.** Se entenderá como unidad fibrosa la que, sometida a la acción del fibrómetro, (consiste en un hilo de acero de 0,8 mm de diámetro del que pendió un lastre de 1,360 kg aplicando transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado y sin ejercer más presión que la correspondiente al mencionado lastre), no se corta, en 5 segundos, a un tercio de la longitud a partir del corte.

**Color blanco.** Es el color blanco o blanco amarillento típico del turión. Se admiten cabezas ligeramente moradas o un 15% de cabezas de color verde, siempre que este color no rebase un 1/3 de la longitud del turión.

**Color verde.** Es el verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento, admitiéndose un 15% de unidades de color blanco que no rebasen 1/4 de su longitud.

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

**Calibrado.** Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibre según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con los siguientes intervalos:

Denominación calibre.	Diámetro en mm
Extra grueso	más de 19
Muy grueso	de 14 a 19
Grueso	de 11 a 14
Medio	de 9 a 11
Delgado	menos de 9

Estos intervalos se incrementarán en 2 mm en los espárragos sin pelar.

Cuando en un envase, el 20% de las unidades presenten una sección marcadamente ovalada, el diámetro se determinará por la semisuma de los ejes de la sección transversal máxima.

El calibrado en tallos será opcional.

**13.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.**

Además de las exigencias generales de marcado en las etiquetas deberá constar:

Calibre, según la clasificación anterior.

Número de unidades, en las presentaciones de espárragos enteros.

La aclaración "sin pelar" cuando ésta sea la forma de presentación.

El color del turión, cuando éste no sea blanco.

**13.5. CATEGORIAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto:

- Espárragos blancos o blancos con cabeza verde o morada, pelados, en las presentaciones: "enteros", "cortos" e "yemas"..... Extra, Primera, Segunda.
- Espárragos verdes en las presentaciones "enteros" "cortos" e "yemas"..... Primera, Segunda.
- Espárragos cortados..... Primera, Segunda.
- Todas las elaboraciones de espárragos sin pelar, tallos y puré..... Segunda.

**13.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ESPARRAGOS.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Enteros	Tallos y yemas
¼ kg cil.	212	185	125	125
¼ kg oval.	212	185	125	---
Pick-nick	228	205	135	135
Fiesta rectangular	250	230	150	---
Camping oval.	250	230	150	---
370 ml Tarro	370	345	220	220
¼ kg oval	425	390	250	---
¼ kg rectangular	425	390	250	---
¼ kg cil	425	390	250	250
580 ml Tarro	580	540	340	340
1 kg cilíndrico	850	780	---	500
1 kg rectangular	850	780	500	---
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.600	1.600
A - 10	3.100	2.900	1.850	1.850
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500	2.500

## 13.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ESPARRAGOS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico*	Aceptable
Uniformidad de longitud	1,10	1,15	1,20
Turbidez	4	2	1
Tolerancias:			
a - De calibrado (inmediato inferior).....	5%	10%	10%
b - Unidades fibrosas:			
b.1. - Enteros.....	20%	50%	60%
b.2. - Cortos.....	20%	50%	60%
b.3. - Yemas.....	0	0	0
b.4. - Tallos.....	—	—	—
c - Otros defectos.....	5%	10%	15%

Para el puré se exige que el color, olor y sabor sean aceptables.

## ANEJO N.º 14

## CONSERVAS DE JUDÍAS VERDES.

## 14.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de judías obtenidas a partir de frutos tiernos de *Phaseolus Vulgaris* L. (j. común); *Phaseolus multiflorus* Wild (j. de España) (= *Phaseolus Coccineus* L.).

Las judías verdes, previamente despuntadas y desprovistas de hebras resistentes podrán presentarse, enteras, cortadas, en tiras o trozos.

## 14.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Judías verdes, o judías verdes enteras. Cuando las vainas conservan su forma.

Judías verdes cortadas en tiras. Cuando las vainas se han cortado longitudinalmente.

Judías verdes cortadas. Cuando las vainas se han cortado transversalmente. Según sea la longitud del trozo, pueden ser:

Judías verdes cortadas en trozos grandes. Cuando las longitudes de los trozos tengan más de 6,5 cm.

Judías verdes cortadas en trozos medianos o tipo menestra. Cuando la longitud de los trozos esté comprendida entre 2,6 y 6,5 cm.

Judías verdes cortadas en trozos pequeños o tipo macedonia. Cuando la longitud de los trozos sea igual o menor de 2,6 cm.

## 14.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS.

Las judías no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madurez.

Se consideran como defecto las semillas sueltas, excepto en las elaboraciones "en tiras" y "cortadas".

Filamentos: Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción, careciendo de condiciones para su comestibilidad.

Calibrado: Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres, excepto en las planas, según el diámetro máximo o anchura de la vaina, con la siguiente clasificación:

Denominación.	Diámetro máximo en mm.
Extrafinas.....	inferior a 7
Muy finas.....	de 7 a 8,5
Finas.....	de 8,5 a 10
Medianas.....	superior a 10

## 14.4. LEYENDAS ESPECÍFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constar:

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

El calibre, según la clasificación anterior, excepto en las planas.

## 14.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias que figuran en el cuadro adjunto:

Enteras o troceadas en trozos grandes y medianos.....	Extra, Primera, Segunda.
En tiras o troceadas en trozos pequeños.....	Primera, Segunda.

**14.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurrido (g)</u>
¼ Kilogramo	212	185	105
½ Kilogramo	425	390	210
1 Kilogramo	850	780	420
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.330
A -- 10	3.100	2.900	1.560
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.150

**14.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.**

<u>FACTORES</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>	<u>Segunda</u>
Turbidez	3	2	1
Sedimentos	Escasos	Escasos	—
Calibre máximo en mm	10 mm	10 mm	—
Color	Uniforme	Prácticamente uniforme	—
Tolerancias:			
a - Semillas sueltas N° en 100 g de peso escurrido.....	2	6	12
b - De calibre para redondas.....	5	10	15
c - De color.....	5	10	—
d - Con semillas desarrolladas.....	0	3	6
e - Con filamentos resistentes.....	2	5	10
f - Manchados o defectos de piel.....	5	10	15
g - Judias sin despuntar.....	20	30	40
Suma de tolerancias d + e + f .....	5	10	15

**ANEJO Nº 15****CONSERVAS DE PIMIENTO.****15.1. OBJETO.**

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento obtenidas a partir de frutos *Capsicum Annum*, L., en las elaboraciones siguientes:

- Al natural
- En vinagre.

Los frutos deberán presentarse pelados, excepto en las elaboraciones en vinagre, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libres de semillas.

Podrán comercializarse los tipos "rojo", "verde", "amarillo" y "entreverdeado".

**15.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

**Pimientos o pimientos enteros.** Son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extractos y la existencia de frutos abiertos.

**Pimientos en tiras o en cuadros.** Son aquellos frutos cortados de forma regular. Las tiras deben tener la misma anchura.

**Pimientos en trozos irregulares.** Son los trozos irregulares procedentes de recortes de otras elaboraciones.

El porcentaje en masa de los trozos de superficie menor de 6 cm<sup>2</sup> no podrá exceder del 10% del peso escurrido.

**Pimientos enteros y tiras.** Son elaboraciones en que los trozos no superen el 50% del peso escurrido. El porcentaje de trozos de superficie inferior a 6 cm<sup>2</sup>, no podrá exceder del 5% del peso escurrido total.



**Pimientos en vinagre.** Es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado ó tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre de vino, especias, edulcorantes y otros productos autorizados. Podrá presentarse en todas las formas anteriormente expresadas, completando la denominación "en vinagre" con la que convenga su forma de presentación.

#### 15.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

No se admiten frutos con zonas de color distinto al declarado.

En las elaboraciones con pelado a la llama se admiten pequeños restos de piel quemada.

En todas las elaboraciones se admitirá la presencia de un trozo, para completar la masa.

#### 15.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constar.

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1, de la Norma Técnica General.

En todas las denominaciones, a continuación de la palabra pimiento, y en el mismo tipo de letra es obligatorio hacer constar el color del pimiento, excepto en el rojo, en que es optativo.

#### 15.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con los exigencias y tolerancias que figuran en el punto 15.8.

Pimientos enteros, en tiras o en cuadros (excepto los entreverados)..... Extra, Primera, Segunda.

Pimientos "enteros y trozos", trozos irregulares y entreverados en todas las elaboraciones..... Primera, Segunda.

#### 15.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PIMIENTOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Elaboración tradicional	En vinagre
1/8 cascabel (3 1/4 onzas)	108	80	60	—
1/8 americano (4 onzas)	125	100	70	65
1/4 Kilogramo	212	185	125	110
1/2 Kilogramo	425	390	250	220
1 Kilogramo	850	780	500	440
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.650	1.400
A - 10	3.100	2.900	1.950	1.650
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.700	2.250

#### 15.7. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PIMIENTOS DEL PICO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
1/8 cascabel.	106	80	75
1/8 americano	125	100	80
1/4 Kilogramo	212	185	150
1/2 Kilogramo	425	390	300
1 Kilogramo	850	780	600
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.900
A - 10	3.100	2.900	2.200
5 Kilogramos	4.250	4.000	3.000
A - 370	370	340	260

(Continuará.)