

	Pesetas por litro
2.3 Fracciones con un punto inicial de destilación superior a 200° C, un punto final máximo de 350° C, y sin especificación de su contenido en hidrocarburos determinados	74
Las mismas fracciones con un intervalo de destilación inferior a 50° C	76
2.4 Fracciones que por su intervalo de destilación no puedan incluirse en los apartados anteriores	62
2.5 Las fracciones comprendidas en los apartados anteriores, caso de que se establezcan para ellas condiciones especiales, relativas a sus características físicas o químicas, sufrarán un recargo de	38
2.6 Eter de petróleo 35/60 y 50/70	230
	Pesetas por tonelada

**Naftas**

3.1 Naftas para usos generales	46 000
3.2 Naftas para la fabricación de fertilizantes nitrogenados y gases manufacturados	41 900
3.3 Cuando el contenido en azufre de estas fracciones esté comprendido entre 30 y 200 partes por millón, el precio sufrirá un recargo de 500 pesetas por tonelada, y cuando sea inferior a 30 partes por millón, de 900 pesetas por tonelada.	

**Gases licuados de petróleo ex refinera**

Precio de venta ex refinera del GLP comercial a «Butano, S. A.»

	42 000
--	--------

Tercero.—Desde igual fecha, los precios de venta al público de los envases en que se suministren los aceites minerales serán los siguientes:

Tamaños	Pesetas por unidad
Bidones de 200/220 litros	2.400
Bidones de 56 litros	850
Bidones de 50 litros	825
Latas de 20 litros	350
Latas de 18 litros	350
Latas de 10 litros	210
Latas de 5 litros	125
Latas de 2 litros	70
Latas de 1 litro	40
Plásticos o frascos de 1 litro	32
Botes de 3/4 de litro	30
Botes de 1/2 litro	25
Botes de 1/4 de litro	18

Cuarto.—Se deroga el artículo 9.º de la Orden del Ministerio de Hacienda de 28 de julio de 1973, en el sentido de que los aceites lubricantes fabricados con marca extranjera produzcan un beneficio a la renta de Petróleos equivalente al obtenido en los de marcas nacionales.

En su consecuencia, el canon de comercialización, previsto en el segundo párrafo del apartado 2.8 de la Orden de Hacienda de 1 de junio de 1979, será fijado por la Delegación del Gobierno en CAMPSA a la vista de las circunstancias concurrentes.

Quinto.—Los precios de venta al público de los productos, así como los recargos y descuentos, no modificados por la presente disposición, continuarán vigentes.

Sexto.—Los nuevos precios señalados en la presente Orden se aplicarán a los suministros pendientes de ejecución el día de su entrada en vigor, aunque los pedidos correspondientes tengan fecha anterior.

A estos efectos, se entiende que son suministros pendientes de ejecución aquellos en que ésta no se haya realizado en todo o en parte, por encontrarse, en este último supuesto, en fase o en vías de realización a las cero horas del citado día de entrada en vigor de la presente norma.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Madrid, 9 de enero de 1985.

MOSCOSO DEL PRADO

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda y de Industria y Energía.

505

**CORRECCION de erratas de la Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.**

Padecidos errores de impresión en la inserción de los anejos a la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» números 287, 288 y 289, de fechas 30 de noviembre y 1 y 3 de diciembre de 1984, se transcriben a continuación, íntegramente, la Orden y anejos citados:

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.—Ensalado 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.

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

2.1 Las conservas que dispongan de norma específica, aprobada 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 ministerial.

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 1-3 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 ministeriales 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 que comunico 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.

#### A N E X O N.º 1

#### NORMA TECNICA 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/mil 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 o 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 aquél que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto. Por tanto, pueden admitirse en las proporciones que fijan 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 carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva.

La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten 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 4,5.

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 existe 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 exprese en unidades de volumen, se entenderá referido a la temperatura de 20°C.

Se entiende por peso escurrido efectivo, la masa del producto que permanece 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 5.000 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)
26	22	24	28
53	42	45	55
71	55	60	65
108	80	85	105
125 (2)	100	110	125
142	115	120	140
156 (5)	125	135	160
170 (1) (3)	135	145	175
212 (1)	185	200	235
228 (1)	205	220	265
238	220	240	280
250 (2)	235	250	300
314	290	312	380
370	345	365	440
425 (1)	390	420	510
446 (1)	415	440	525
580	535	575	625
720	680	700	850
850	780	840	1.030
1.062	975	1.040	1.250
1.275 (1) (4)	1.185	1.250	1.530
1.700	1.860	1.870	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	9.600	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 "Anartados 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:

<u>Cantidad nominal.</u>	<u>Errores máximos por defecto tolerado en el contenido de su envase.</u>	
<u>Masa nominal en gramos o volumen nominal en mililitros .</u>	<u>En % masa nominal o en % volumen nominal</u>	<u>En gramos o en mililitros</u>
5 a 50	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 para las mismas y que, dentro de cada categoría, se consideran sinónimos, sin abreviaturas.

Los productos con norma específica se ampararán, 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 esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% 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 corresponda a esta categoría y sí 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 somera 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 "al 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.

Irá precedida 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 sustituirse 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 escurrido. Ambas indicaciones irán precedidas respectivamente por las leyendas: "Contenido neto" y "Peso escurrido".

#### 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 solamente, en cuyo caso, la leyenda "fecha de envasado" de la etiqueta se completará con la expresión: "Vease 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 dieciocho 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, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese en letras.

#### 1.6.2.6. Instrucciones para la conservación.

Se incluirán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

#### 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 embalajes 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. La 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 el 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 compararse 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 cremogenados 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:

<u>Denominación.</u>	<u>Grados BRIX.</u>
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, 6  
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 23 de Noviembre de 1.976).

### 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 los 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 una 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 2.2. del Decreto 2519/1974, de 9 de Agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquiera momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a 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 figuran en la presente lista, hasta la aprobación de su correspondiente Norma Específica.

**1. ADITIVOS.**

**1.1. COLORANTES.**

	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Curcumina	E-100	100 ppm	5, 9, 30, 39 y 41
Tartracina	E-102	100 ppm en conjunto para obtener color verde estable	
Amarillo de quinoleína	E-104		
Azul patentado V	E-131		
Cochinilla (Acido carmínico)	E-120	100 ppm	5, 9, 30, 39 y 41
Rojo cochinilla A (Ponceau 4R)	E-124	100 ppm	5, 9, 30, 39, 40 y 41
Eritrosina	E-127	100 ppm	5, 9, 10, 11, 30, 39 y 41 En 10 y 11 solo en cerezas y en 39 y 41 solo en frutos rojos.
Clorofilas (a y b)	E-140	100 ppm	5, 6, 25, 26, 27, 39, 40 y 41
Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilina	E-141	100 ppm	5, 6, 25, 26, 27, 39, 40 y 41
Carbón medicinal vegetal	E-153	25 ppm	9

Carotenoides:	E-160	300 ppm	
a) Alfa, beta y gamma caroteno			5, 9, 39, 40 y 41
b) Capsantina, capsorrubina			5, 9, 39, 40 y 41
d) Licopeno			5, 9, 16, 39, 40 y 41
Xantofilas:	E-161	300 ppm	
a) Flavoxantina			5, 9, 16, 39, 40 y 41
f) Rodoxantina			5, 9, 16, 39, 40 y 41
g) Cantaxantina			5, 9, 30, 39, 40 y 41
Pojo de remolacha (Betanina)	E-162	300 ppm	5, 9, 30, 39, 40 y 41
Antocianos	E-163	300 ppm	5, 9, 30, 39, 40 y 41

**1.2. CONSERVADORES**

	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Acido sórbico	E-200	1000 ppm aislados o en conjunto expresado en el ácido correspondiente	15 y 16 (solo en formatos iguales o superiores a 2650 ml.) 33, 39, 40 y 41
Sorbato potásico	E-201		
Acido benzóico	E-210		
Benzoato sódico	E-211		

**1.3. ANTIOXIDANTES**

	Número	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso
Acido L-ascórbico	E-300	500 ppm aislados o en conjunto expresado en ácido ascórbico	Todos
L-ascórbato sódico	E-301		
Extracto de origen natural ricos en tocoferoles	E-306	200 ppm	Todos



Alfa-tocoferol de síntesis	E-307		
Gamma-tocoferol de síntesis	E-308	200 ppm aislados o en conjunto	Todos
Delta-tocoferol de síntesis	E-309		
Bisulfito sódico (sulfito ácido de sodio)	E-222		
Disulfito sódico (metabisulfito sódico)	E-223	100 ppm aislados o en conjunto, expresado en SO	5, 10, 11, 18, 19, 22, 23, 24, 31, 36, 37, 38, 39, 40, 41 y 42
Disulfito potásico (metabisulfito potásico)	E-224		
Cloruro de estaño	H-8066	25 ppm	13, 22, 23, 24 y 28 Solo en envases de cristal o metálicos barnizados totalmente en su interior
<b>1.4. SINÉRGICOS DE ANTIOXIDANTES</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis Máxima de uso</b>	<b>Anejos para los que se autoriza su uso</b>
Etilendiamino tetraacetato cálcico disódico (EDTA Ca Na)	H-3246	250 ppm	4, 12, 13, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 31 y 36
Exanetafosfato sódico	H-3250	200 ppm	
<b>1.5. ESPESANTES</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis Máxima de uso</b>	<b>Anejos para los que se autoriza su uso</b>
Acido algínico	E-400		
Alginato sódico	E-401		
Agar-agar	E-406	10.000 ppm aislados o en conjunto	16, 22, 23, 33, 39, 40 y 41
Carragenatos	E-407		
Goma de garrofin	E-410		
Pectina (no amidada)	E-440 a)		

<b>1.6. POTENCIADORES DE SABOR</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis Máxima de uso</b>	<b>Anejos para los que se autoriza su uso</b>
Glutamato sódico	H-5805	5.000 ppm	13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 29, 30, 32, 33, 34, 35 y 36
Guanilato sódico	H-5812	500 ppm	
Inosinato sódico	H-5816	500 ppm	
<b>1.7. REGULADORES DEL PH</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis Máxima de uso</b>	<b>Anejos para los que se autoriza su uso</b>
<b>ACIDOS:</b>			
Acido acético de origen vínico	----	5.000 ppm	12, 15, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 30, 37 y 38
Acido láctico	E-270		
Acido cítrico	E-330	B.P.F.	Todos
Acido tartárico	E-334		
<b>BASES:</b>			
Hidróxido cálcico	H-8002	B.P.F.	16, 39, 40 y 41
<b>SALES:</b>			
Bicarbonato sódico	H-8186		
Citrato sódico	E-331	B.P.F.	Todos
<b>1.8. ANTIESPUMANANTES</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis Máxima de uso</b>	<b>Anejos para los que se autoriza su uso</b>
Dimetil polixilosano	H-9845	10 ppm	39 y 40
<b>1.9. ENDURECIDORES</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis Máxima de uso</b>	<b>Anejos para los que se autoriza su uso</b>
Lactato cálcico	E-327		
Citrato cálcico	E-333	260 ppm expresado en ión Ca	Todos
Cloruro cálcico	H-10062		
<b>2. CONDENSANTES TECNOLÓGICOS:</b>			
Para el pelado químico			
Acido clorhídrico			
Hidróxido sódico			

A N E J O N º 2

CONSERVAS DE ALBARICOQUE.

**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 almíbar.

**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 trata de mitades podrá emplearse la denominación "Oreillón de Albaricoque" u "Oreillón de Albaricoque 100%".

Albaricoque en almíbar.

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

**2.3. CONDICIONES Y FACTORES FÍSICOS.**

Color. - Los frutos se clasificarán por su grado de color en: dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Búldo maduro para el color dorado, el Real Fino maduro para el color semidorado, considerándose pálidos 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 8 mm de la de sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera "mal cortado".

**2.4. 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".

**2.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las 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, 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 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	2.650	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
Color			
Turbidez (sólo en el albaricoque en almíbar)	3	2	1
Mínimo sólidos solubles en ° BRIX:			
Pulpas.....	10	9	7
Al agua.....	6	5	5
Masa mínima de los medios frutos, en gramos	9	9	8
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.....	3	10	15
d - Defectos de textura.....	3	10	15
e - Defectos superficiales.....	3	10	15
Suma de tolerancias c + d + e.....	9	30	45

**ANEXO N° 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 Sielt 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 no, mitades o trozos. La denominaciones comerciales serán:

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

Pulpa de melocotón 90/95.

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

Pulpa de melocotón 80/85.

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

Pulpa de melocotón madura.

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

Pulpa de melocotón troceada.

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

Pulpa de melocotón triturada.

Quando la pulpa pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de melocotón tamizada.

Quando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de melocotón.

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

Melocotón al agua, o melocotón al agua 100% & 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".

**3.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.**

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 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 las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.

Quando 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. CATEGORIAS 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

**3.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE MELOCOTON 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	1.250	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

**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

A N E J O N º 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.

Crema, puré o cremogenado de pera.

Cuando la pulpa, es tamizada, homogeneizada 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: enteros, 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 aplastados.— Este defecto no se considera, cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote, y sea producido por cerrado del mismo.

Defectos de color.— Son los tonos "pardo" o "rosado", que adquiere 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 las cifras en que oscila 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	2.650	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 semeados.....	0	3	10
Suma de tolerancias b + c + d .....	5	10	15

(Continuará.)

## MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

506

**CORRECCION de erratas del Real Decreto 2221/1984, de 12 de diciembre, por el que se regula la tasa fiscal que grava la autorización o la organización o celebración de juegos de suerte, envite o azar.**

Padecidos errores en la inserción del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 304, de 20 de diciembre de 1984, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 36756, columna derecha, artículo 3.º uno, donde dice: «... y deduciendo de la cuota resultante el importe de ...», debe decir: «... y deduciendo de la cuota total resultante el importe de ...».

En la misma página y columna se rectifica el segundo párrafo del apartado dos del artículo 3.º, en la siguiente forma:

«En cuanto a la anualidad en que se conceda la autorización o permiso, la presentación de la declaración liquidación se llevará a cabo previamente a la entrega de la misma, debiéndose ingresar la totalidad de la cuota, salvo en el caso de máquinas o aparatos autorizados después del día 1 de julio, en los que se ingresará la cuota reducida a que se refiere el último párrafo del apartado dos del artículo sexto.»

En la página 36757, columna derecha, al final del artículo 13, donde dice: «El Ministerio de Economía y Hacienda dictará...», debe decir: «Disposición adicional. El Ministerio de Economía y Hacienda dictará...».