

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

22055 ORDEN de 30 de junio de 1983 sobre normas de calidad para el comercio exterior de piñones descascarillados y pelados.

Ilustrísimos señores:

Siguiendo la tendencia de establecer una normalización que garantice la calidad de los productos que son objeto de nuestro comercio exterior, se considera conveniente establecer una norma de calidad para los piñones descascarillados y pelados.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien disponer la siguiente norma de calidad para dicho producto.

I. NORMA TECNICA

1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las semillas del «pinus sp», desprovistas de testa o cáscara y de tegumento, en adelante piñones, destinados al consumo, con exclusión de los piñones tratados, es decir: tostados, salados, azucarados, etc.

2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los piñones en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1 Características mínimas.—En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los piñones deben presentarse:

- Enteros.
- Normalmente desarrollados.
- Secos: El contenido de humedad no superará el 6 por 100.
- Sanos, y en particular exentos de enmohecimiento, podredumbres, daños visibles causados por insectos, insectos vivos o cualquier parásito animal o muerto.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles y de restos de tegumento.
- Cepillados o lavados y suficientemente oreados.
- Los cotiledones presentarán un color sensiblemente igual al del «alubumen».
- Sin síntomas de germinación.
- Sin síntomas de fermentación ni enranciamiento.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

El estado de los piñones debe ser tal que les permita soportar el transporte y la manipulación hasta llegar a destino en condiciones satisfactorias.

2.2 Clasificación.—Los piñones se clasifican en una de las tres categorías comerciales que a continuación se definen:

a) Categoría extra.—Los piñones clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrollados de color y tamaño uniformes y cuidadosamente seleccionados.

b) Categoría I.—Los piñones clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben estar bastante bien desarrollados y cuidadosamente seleccionados.

c) Categoría II.—Los piñones clasificados en esta categoría, serán aquellos que no pudiendo clasificarse en las categorías superiores, cumplan las condiciones mínimas anteriormente definidas. Se admiten ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración.

3. Disposiciones relativas al calibrado.

Los piñones descascarillados y pelados no son objeto de calibrado.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Para los piñones no conformes con las exigencias de la categoría indicada se admiten en promedio las siguientes tolerancias de calidad expresadas en porcentajes sobre peso:

Tolerancias	Extra — Porcen- taje	I — Porcen- taje	II — Porcen- taje
Piñones insuficientemente desarrol- lados o resecos	1	2	3
Piñones en fase de germinación ...	1	2	4
Piñones rancios, mohosos o po- dridos	0,1	0,2	0,4
Piñones conteniendo insectos o pa- rásitos muertos	0,1	0,2	0,4
Trozos (porciones menores que la mitad del piñón)	2	4	8
Piñones con resto de tegumento ...	2	4	6
Restos de cáscara, tegumento o ma- terias extrañas	0,2	0,3	0,5
Total de tolerancias: En cualquier caso el total de las tolerancias no deben exceder de	5	10	15

5. Disposiciones relativas a la presentación.

5.1 Homogeneidad.—El contenido de cada envase debe estar compuesto por piñones del mismo origen, de la misma calidad, que hayan alcanzado sensiblemente el mismo grado de desarrollo o madurez y con el mismo peso unitario en caso de preenvasados.

La parte visible del contenido de cada envase debe ser representativa del conjunto.

5.2 Acondicionamiento.—Los piñones deben envasarse de forma que se asegure una protección adecuada del producto.

Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios, de una calidad tal que no puede causar al producto alteraciones externas o internas, e inocuos desde el punto de vista de la alimentación humana.

En el caso de que lleven menciones impresas, éstas no deben estar en contacto con el producto.

6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada envase deberá llevar en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

A) Identificación.

— Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B) Naturaleza del producto.

— Piñones descascarillados y pelados.

C) Origen del producto.

— País de origen y, en su caso, zona de producción nacional, regional o local.

D) Características comerciales.

- Categoría.
- Peso neto.
- Año de recolección (facultativo).

E) Marca de control (facultativo).

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad vigilando su desarrollo y de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La aduana no autorizará la exportación o importación de piñones si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso,

para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICIÓN FINAL

La norma aprobada por esta Orden comenzará a aplicarse a partir de seis meses de su publicación.

Lo que comunico a VV. II.
Madrid, 30 de junio de 1983.

BOYER SALVADOR

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

22056 *ORDEN de 14 de julio de 1983 sobre normas de calidad para el comercio exterior de lechugas y escarolas.*

Ilustrísimos señores:

La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de lechugas y escarolas y las modificaciones adoptadas en Ginebra por el grupo de trabajo de la normalización para productos perecederos, de la Comisión Económica para Europa (CEPE), en su norma de calidad para dichas hortalizas destinadas al comercio entre países europeos o a la importación por estos países aconsejan la modificación de nuestra norma actual.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dichas hortalizas.

I. NORMA TECNICA

1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las lechugas de las variedades (cultivares) derivadas de la *Lactuca sativa* L. y a las escarolas de las variedades (cultivares) procedentes del *Cichorium endibia* L., var. *latifolia* o «escarolas lisas», y del *Cichorium endibia* L., var. *crispa* o «escarolas rizadas» o «escarolas frisee», destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

2. Disposiciones relativas a la calidad.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar estas hortalizas en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1 Características mínimas.

En todas las categorías, y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, estas hortalizas deben presentarse:

Enteras.

Sanas, se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Con aspecto fresco.

Limpias y preparadas, es decir, prácticamente desprovistas de hojas sucias de tierra o arena y prácticamente exentas de materias extrañas visibles.

Turgentes.

No subidas.

Exentas de humedad exterior anormal.

Exentas de olor y/o sabor extraños.

Las lechugas y escarolas deben presentar un desarrollo normal, teniendo en cuenta el período de producción y de comercialización. Para las lechugas se permitirá un defecto de coloración de tinte rojizo, causado por temperaturas bajas durante su vegetación y siempre que no afecte seriamente su aspecto.

Las raíces deben estar cortadas netamente al ras de sus últimas hojas.

Los productos deben presentar un estado que les permita resistir un transporte y una manipulación para que puedan llegar a destino en condiciones satisfactorias.

2.2 Clasificación.

Las lechugas y escarolas se clasificarán en las dos categorías que a continuación se definen:

a) Categoría «I»:

Las lechugas y escarolas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y además deben presentarse:

Bien formadas.

Firmes, con excepción de las lechugas cultivadas bajo protección.

Compactas.

Exentas de ataques de parásitos animales, de enfermedades y de defectos que afecten su comestibilidad.

Exentas de daños producidos por las heladas y prácticamente exentas de daños físicos.

Con coloración normal para su variedad.

Las lechugas deben tener un solo cogollo bien formado; no obstante, para las lechugas cultivadas bajo protección se admitirá que el cogollo no esté tan bien formado.

b) Categoría «II»:

Esta categoría comprende las lechugas y escarolas que pueden clasificarse en la categoría «I», pero corresponden con las características mínimas anteriormente definidas y además deben presentarse:

Bastante bien formadas.

Exentas de ataques de parásitos animales o de enfermedades que puedan afectar seriamente su comestibilidad.

Exentas de daños físicos graves.

Se admitirá un ligero defecto de coloración.

Las lechugas pueden tener un cogollo pequeño; no obstante, para las lechugas cultivadas bajo protección se admitirá la ausencia de cogollo.

3. Disposiciones relativas al calibrado.

El calibre se determinará por el peso de cada pieza. El peso mínimo será:

a) Para lechugas:

- 150 gramos por pieza, para las cultivadas al aire libre.
- 80 gramos por pieza, para las cultivadas bajo protección.

b) Para escarolas:

- 200 gramos por pieza, para las cultivadas al aire libre.
- 150 gramos por pieza, para las cultivadas bajo protección.

En cada envase la diferencia en peso entre la pieza más pesada y la más ligera no debe exceder de:

a) Para lechugas:

— 20 gramos para piezas de un peso inferior a 110 gramos por unidad.

— 40 gramos para piezas de un peso comprendido entre 110 gramos y 200 gramos por unidad.

— 100 gramos para piezas de un peso superior a 200 gramos por unidad (para las lechugas de los tipos «Iceberg» y «Romana» con un peso superior a 300 gramos por pieza y en un mismo envase sólo se exigirá que presenten un volumen sensiblemente idéntico).

b) Para escarolas:

- 200 gramos, para piezas cultivadas al aire libre.
- 150 gramos, para piezas cultivadas bajo protección.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten en cada envase, para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada, las siguientes tolerancias de calidad y calibre:

4.1 Tolerancias de calidad.

Categoría «I»: 10 por 100 de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «II» o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

Categoría «II»: 10 por 100 de piezas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los productos atacados de podredumbre o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre.

Para las dos categorías: 10 por 100 de piezas que no respondan al calibre determinado, pero siempre que su peso no sea inferior o superior al 10 por 100, como máximo, del indicado.

5. Disposiciones relativas a la presentación.

5.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener lechugas o escarolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

5.2 Acondicionamiento.

Los productos deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente. Debe ser racional y en función del calibre y envase, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

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