

C. Acondicionamiento.

Los frutos deben envasarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales y los papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones internas o externas al producto contenido.

Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas. Los envases deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

A. Identificación.

Embalador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto.

«Frambuesas cultivadas» o «frambuesas silvestres» si el contenido no es visible desde el exterior.

C. Origen del producto.

País de origen y facultativamente zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales.

Categoría.
Peso.

E. Marca oficial 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 de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. Inspección

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y en la Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos 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 para, en el ámbito de sus competencias, 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 presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 8 de septiembre de 1983.

BOYER SALVADOR

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

26951 ORDEN de 8 de septiembre de 1983 sobre norma de calidad para el comercio exterior de zanahorias.

Ilustrísimos señores:

La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de zanahorias 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 esta hortaliza destinada 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 las zanahorias frescas.

I. Norma técnica**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

La presente norma se refiere a las zanahorias de las variedades (cultivares) obtenidas del «*Daucus carota* L.», destinadas a su entrega al consumidor en estado fresco, exceptuándose las zanahorias destinadas a la transformación industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las zanahorias 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, las zanahorias deben presentarse:

Enteras.

Firmes.

No bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias.

Sanas; se excluyen las zanahorias afectadas de podredumbre o con alteraciones que las hagan impropias para el consumo.

Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. Si no han sido lavadas, podrán presentar un máximo del 2 por 100 de tierra adherida en las categorías «I» y «II».

Si se presentan lavadas, deberán estar exentas de impurezas, tales como tierra, arena y materias orgánicas.

Sin consistencia leñosas.

No subidas, ni granadas.

Exentas de humedad exterior anormal y suficientemente secas después de lavadas.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las zanahorias deben presentar un desarrollo y un estado conveniente que les permitan soportar el transporte y la manipulación para que lleguen a destino en condiciones satisfactorias.

2.2. Clasificación.

Las zanahorias se clasificarán en las tres categorías que a continuación se definen:

a) Categoría «Extra»: Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y estar limpias.

Las raíces deben presentarse:

Lisas.

Con aspecto fresco.

De forma regular.

Sin hendiduras.

Exentas de magulladuras y heridas.

Sin daños causados por heladas.

En esta categoría deben presentar las características típicas de la variedad y carecer de toda coloración verde o púrpura en el cuello.

b) Categoría «I»: Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Las raíces deben presentarse con aspecto fresco.

En esta categoría deben presentar las características típicas de la variedad.

Sin embargo y a condición de que no perjudiquen el aspecto general, la calidad, la conservación o la presentación del producto, las zanahorias pueden presentar los siguientes defectos

Ligeras deformaciones.

Ligeros defectos de color.

Ligeras heridas cicatrizadas.

Ligeras hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

Para las raíces de una longitud que no supere ocho centímetros, la parte superior verde o púrpura puede tener hasta un centímetro de altura; para las otras raíces pueden tener hasta dos centímetros.

c) Categoría «II»: Esta categoría comprende las zanahorias que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero reúnen las características mínimas definidas anteriormente.

Se toleran en esta categoría las heridas cicatrizadas, siempre que no alcancen al corazón. Para las raíces de longitud inferior a diez centímetros, la parte superior verde o púrpura puede tener hasta dos centímetros de altura; para las demás, esta coloración puede alcanzar hasta tres centímetros.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro de la sección máxima perpendicular al eje o por el peso neto de la raíz.

3.1. Variedades tempranas y variedades de raíz pequeña.

Las raíces no deben tener menos de 10 milímetros ni más de 40 milímetros de diámetro. Cuando se calibran por peso no deben pesar menos de ocho gramos ni más de 150 gramos.

3.2. Variedades de cosecha normal y variedades de raíz grande.

- a) Categoría «Extra»: Las raíces no deben tener menos de 20 milímetros ni más de 40 milímetros de diámetro. Cuando se calibran por peso no deben pesar menos de 50 gramos ni más de 150 gramos.
- b) Categoría «I» y «II»: Las raíces no deben tener menos de 20 milímetros de diámetro o pesar menos de 50 gramos si se calibran por peso. Las raíces contenidas en un mismo envase no deben presentar diferencias de diámetro superiores a 30 milímetros, o a 200 gramos, en caso de calibrado por peso.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten en cada envase las siguientes tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

4.1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría «Extra»: 5 por 100 en peso de raíces que no correspondan a las características de esta categoría pero que reúnan las de la categoría «I» o que excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de esta categoría.

Cinco por ciento en peso de raíces que presenten ligeras trazas de coloración verde en el cuello.

b) Categoría «I»: 10 por 100 en peso de raíces que no respondan a las características de esta categoría, pero que reúnan las de la categoría «II» o excepcionalmente puedan ser admitidas en las tolerancias de esta categoría. Además, el 10 por 100 en peso de raíces podrán estar despuntadas.

c) Categoría «II»: 10 por 100 en peso de raíces podrán no ser conformes con las características de esta categoría ni colas características mínimas, a excepción de los productos atacados de podredumbre o alteraciones que las hagan impropias para el consumo. Además puede admitirse hasta un 25 por 100 de raíces rotas.

En caso de cargamento a «granel», estas tolerancias se aplicarán por unidad de carga.

4.2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en peso de raíces no conformes con el calibre indicado.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

5.1. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y compuesto de zanahorias del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

En caso de carga a granel, las raíces deben ser de la misma variedad y responder a las exigencias del calibre mínimo.

La parte visible del contenido del envase o del lote, en caso de carga a granel, debe ser representativa del conjunto.

5.2. Acondicionamiento.

Las zanahorias deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales y los papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no puedan causar alteraciones internas o externas al producto. Se autoriza el empleo de materiales y, en especial, de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice mediante tintas o colas no tóxicas.

Las raíces deben estar exentas de todo cuerpo extraño y cuando hayan sido lavadas deben estar desprovistas de tierra.

a) Zanahorias en manojos: Las zanahorias en manojos deben envasarse en cajas de madera, cartón o cualquier otro material conveniente. Los manojos estarán dispuestos en una o varias capas. El embalaje debe hacerse de forma que asegure una circulación suficiente de aire.

b) Zanahorias sin hojas: Las zanahorias sin hojas deben envasarse en cajas, sacos u otros envases adecuados. Las zanahorias sin hojas de la categoría «II» pueden también envasarse a granel.

5.3. Presentación.

Las zanahorias pueden presentarse de las dos formas siguientes:

a) Zanahorias en manojos (variedades tempranas y variedades de raíz pequeña).

Los manojos de un mismo envase deben ser de un peso y de un calibre sensiblemente uniformes. Si las zanahorias se presentan con hojas, éstas deben ser frescas, verdes, sanas, no decoloradas ni marchitas.

b) Zanahorias sin hojas.

Las hojas deben haberse arrancado o cortado al ras en la parte superior de la raíz, sin que ésta haya sido dañada.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

A. Identificación.

Embalador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto.

«Zanahorias en manojos» o «Zanahorias sin hojas», «Zanahorias tempranas» o «Zanahorias de conservación», si el contenido no es visible desde el exterior.
Nombre de la variedad para la categoría «Extra».

C. Origen del producto.

País de origen y, facultativamente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales.

Categoría.

En caso de calibrado, calibre expresado por los diámetros o los pesos mínimo y máximo de las raíces.

Para las zanahorias en manojos: número de manojos.

E. Marca oficial de control (facultativo).

Para los envíos a «granel» (carga directa en un medio de transporte), las indicaciones anteriores deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía y fijado visiblemente en el interior del medio de transporte.

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 de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. Inspección

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 de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y en la Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos 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 derogatoria

Queda derogada la Orden ministerial de 13 de enero de 1978 («Boletín Oficial del Estado» del 26) por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de berenjenas, pimientos, puerros y zanahorias, en lo referente a zanahorias.

VII. Disposición final

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

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 8 de septiembre de 1983.

BOYER SALVADOR

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

26952

ORDEN de 29 de septiembre de 1983 por la que se corrigen errores de la Orden de 14 de julio sobre normas de calidad para el comercio exterior de lechugas y escarolas.

Ilustrísimos señores:

Advertido error en el texto de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 195, de fecha 18 de agosto de 1983, se transcribe a continuación la oportuna rectificación.

Página 22527, apartado b), categoría II, primer párrafo, primera línea, donde dice: «Esta categoría comprende las lechugas