MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

5406 *ORDEN de 13 de febrero de 1984 por la que se dictan normas de calidad para exportación de conservas y semiconservas vegetales.*

Ilustrísimo señor:

La evolución experimentada en los últimos años en el comercio exterior de conservas y semiconservas vegetales aconseja la modificación de las actuales normas de exportación, estableciendo una norma de carácter general con la siguiente estructura:

I. Norma técnica.
II. Transporte.
III. Inspección.
IV. Normas administrativas.
V. Normas complementarias.
VI. Disposiciones complementarias.
VII. Disposición final.

Normas específicas que figuran como anejos a la presente Orden:

Anejo número 1. Albaricoque.
Anejo número 2. Melocotón.
Anejo número 3. Peras.
Anejo número 4. Cerezas.
Anejo número 5. Ciruelas.
Anejo número 6. Mandarinas.
Anejo número 7. Uvas.
Anejo número 8. Fresas, frambuesas, grosellas y moras.
Anejo número 9. Ensalada de frutas.
Anejo número 10. Cocktail de frutas.
Anejo número 11. Alcachofas.
Anejo número 12. Espárragos.
Anejo número 13. Judías verdes.
Anejo número 14. Pimientos.
Anejo número 15. Tomates.
Anejo número 16. Setas.
Anejo número 17. Níscalos o rovellones.
Anejo número 18. Champiñón.
Anejo número 19. Trufas y tuber.
Anejo número 20. Habas.
Anejo número 21. Guisantes.
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. Remolachas de mesa.
Anejo número 31. Coliflores.
Anejo número 32. Coles de Bruselas.
Anejo número 33. Piperade.
Anejo número 34. Menestra.
Anejo número 35. Macedonia.
Anejo número 36. Patatas.
Anejo número 37. Pepinillos.
Anejo número 38. Ensartado de vegetales.
Anejo número 39. Encurtidos de vegetales.

Por tanto, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer lo siguiente:

I. NORMA TECNICA

Esta norma establece las condiciones técnicas y generales y de calidad, que deben reunir todas las conservas y semiconservas vegetales, destinadas a la exportación, sin perjuicio de las normas del país de destino.

Las conservas y semiconservas que dispongan de norma específica deberán cumplir, además, la norma general en todo cuanto no se oponga a lo dispuesto en aquélla.

Las conservas y semiconservas, que no se contemplan en una norma específica, deberán cumplir, en todo caso, los requisitos que para estos productos se establezcan en la norma general.

I.1 *Condiciones generales.*

I.1.1 Ingredientes.

a) Los frutos o parte vegetal deberán estar sanos, limpios, exentos de lesiones y manchas anómalas y desprovistos de olores y sabores extraños. Igualmente carecerán de cualquier otro defecto que pueda afectar a su comestibilidad, su buen aspecto o su posibilidad de adecuada conservación. Su grado de madurez y desarrollo será el adecuado a cada tipo de elaboración. Todos los ingredientes utilizados serán aptos para el consumo y deberán cumplir con las reglamentaciones alimentarias vigentes.

b) Los aditivos estarán expresamente autorizados por listas positivas de la legislación española o las del país de destino.

Sólo se autorizan los colorantes naturales de origen vegetal quedando prohibidos los artificiales o de cualquier otro origen, excepto en el caso de que se autoricen en la norma específica.

c) 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 pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos por la legislación española o la del país de destino.

d) En conservas y semiconservas de frutas no se permite la adición de conservadores. Se autoriza el empleo de SO_2, exclusivamente para la preparación de semielaborados de uso industrial en recipientes adecuados y en dosis que no excedan del 3,5 por 1.000.

e) En las conservas de hortalizas no se permite el empleo de conservadores en botes de capacidad menor de 2.650 ml. En los de 2.650 ml o superiores sólo se permiten los ácidos benzoico y/o sórbico y/o sus sales cuando no estando prohibida por norma específica, legislación nacional o del país importador, su proporción estimada en su conjunto y referida al ácido, no sobrepase el 1 por 1.000.

f) No se admitirá ninguna conserva ó semiconserva con síntomas de alteración o fermentación anormal.

I.1.2 Materias y sustancias extrañas, residuos y contaminantes.

a) Materias inocuas de origen vegetal: hojas, hussos, etc.

b) Materias inocuas de origen distinto al vegetal, piedras, tierra, etc.

Los productos elaborados deberán estar prácticamente exentos de estas materias.

c) Residuos de iones metálicos y contaminantes. La presencia de éstos en la elaboración no será nunca superior a los límites establecidos en la legislación vigente. En todo caso, deberán cumplir la legislación del país importador.

I.1.3. Envases.

En todas las conservas y semiconservas vegetales sean éstas «acabados» o «semielaborados», los envases serán los idóneos. La resistencia de los mismos será suficiente para garantizar la integridad del producto hasta su consumo.

La superficie de contacto con el producto estará limpia y será inocua para éste. Los papeles y plásticos empleados, en su caso, serán nuevos y si llevaran marcas y leyendas, éstas no estarán en contacto con el producto.

En los envases metálicos con cuerpo de hojalata, excepcionalmente, se podrá utilizar chapa cromada en tapas y fondos, siempre que estén barnizados.

La hojalata utilizada en los envases será, en todo caso, de clase estándar y tendrá, cuando no esté barnizada, una masa de recubrimiento nominal por la cara interior no inferior a 11,2 g/m², y por la cara exterior no inferior a 5,6 g/m². En el caso de que se utilicen masas de recubrimiento nominales inferiores a las anteriormente señaladas, será obligatorio el barnizado del envase. En todo caso, será igualmente obligatorio el barnizado, por ambas caras, de las tapas y fondos de los envases metálicos.

Tanto los materiales de los envases metálicos como de los no metálicos, el material polimérico y los barnices utilizados cumplirán los requisitos establecidos en la vigente normalización de materiales de uso en contacto con los alimentos y productos alimentarios.

No se admitirán las partidas con botes sucios o que presenten manchas exteriores de óxido, que afecten sensiblemente a su presentación, abombamiento u otros síntomas de alteración anormal en su interior.

I.2 *Factores generales de calidad.*

I.2.1 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.

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

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

I.2.2 Caracteres organolépticos.

A. Típico.—Es el color, olor o sabor característico 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, puede llegar a resultar desagradable.

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

I.2.3 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 ó vegetales, etc.

I.2.4 Textura.

Se entiende por textura, la estructura de los tejidos vegetales que hace que un producto tenga mejor o peor comestibilidad o aspecto.

Se consideran defectos de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que pueden 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 o semiconserva.

La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo 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.

I.2.5 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 o hortaliza entera como a las divisiones de ésta 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.

I.2.6 Homogeneidad.

El contenido de un envase deberá presentar aspecto homogéneo en cuanto a colocación, 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, ésta 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 tamaños «medios máximos» y «medios mínimos» se entiende el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor, respectivamente, que supongan el 20 por 100 en peso o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 ml; o el 10 por 100 cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo 10 unidades.

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

I.2.7 Turbidez.

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

I.2.8 Sedimentos.

Se expresará en porcentaje de la altura que ocupen las materias sedimentadas respecto a la altura del líquido, dejando reposar éste durante diez minutos.

I.3 *Características técnicas.*

I.3.1 pH.

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

I.3.2 Sólidos solubles.

Se medirán mediante lectura refractométrica referida a 20º C del producto homogeneizado o del líquido de gobierno, si lo tiene. El valor correspondiente al índice de refracción se denomina residuo óptico y se expresará en grados Brix.

I.3.3 Espacio libre de cabeza de bote.

En envases de formato comprendidos entre 225 y 1.700 ml, la altura del espacio libre o cabeza de bote en las conservas no debe ser superior al 10 por 100 de la altura interior del envase.

Para envases de capacidad superior a 1.700 ml la altura no superará el 7 por 100 de la misma.

I.3.4 Presión de vacío.

Se medirá mediante vacuómetro, refiriendo los resultados a presión a nivel del mar.

I.3.5 Contenido neto.

Es la cantidad de producto que existe en el interior del envase. Puede medirse en peso o en volumen.

I.3.5.1 Pesos y volúmenes.

Se entiende por peso «bruto» el peso total del contenido más el envase.

Se entiende por peso o volumen «neto» el del producto contenido en el envase.

Se entiende por peso «escurrido» el peso del producto sin líquido de gobierno.

El peso o volumen «nominal», neto o escurrido, es la cantidad consignada en el etiquetado.

El peso o volumen «efectivo» es la cantidad en peso o volumen del producto que contiene realmente el envase. Cuando se exprese en unidades de volumen, se entenderá referido a la temperatura de 20º C.

El peso «escurrido» efectivo es el peso del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 5 mm y alambre de 1 mm al cabo de dos 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.

Los pesos netos y escurridos deberán ser los máximos que permita el proceso de elaboración.

Los productos sin líquido de gobierno o sin norma específica deberán de atenerse además a lo dispuesto en el apartado I.3.3.

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

Los pesos netos mínimos en gramos para las principales elaboraciones serán:

Pesos netos mínimos en conservas vegetales al agua, almíbar y almíbar denso

Capacidad nominal (ml)	Peso neto. Al agua (g)	Peso neto. Almíbar líquido (g)	Peso neto. Almíbar denso (g)
26	22	24	28
53	42	45	55
71	55	60	65
106	80	95	105
125	100	110	125
142	115	120	140
156	125	135	160
170	135	145	175
212	165	200	235
228	205	220	265
236	220	240	280
250	235	250	300
314	290	312	380
370	345	365	440
425	390	420	510
446	415	440	525
580	535	575	625
720	660	700	850
850	780	840	1.030
1.062	975	1.040	1.250
1.275	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	9.600	10.300	12.700

Los pesos mínimos para los envases autorizados de capacidades que no figuren en el cuadro de pesos mínimos se calcularán mediante una proporción entre el contenido total del recipiente y los pesos que corresponden al envase de capacidad más próxima.

I.3.5.2 Tolerancias.

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos:

a) Que la media del contenido efectivo, neto o escurrido, de los envases examinados no sea inferior a la cantidad nominal.
b) Que la proporción de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado sea lo suficientemente pequeña para que permita a los lotes satisfacer los controles estadísticos.
c) Que ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado.
d) El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija conforme al cuadro siguiente:

Cantidad nominal — Peso nominal en gramos o volumen nominal en mililitros	Errores máximos por defecto tolerados	
	En porcentaje peso nominal o en porcentaje volumen nominal	En gramos o en mililitros
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	—
10.000 a 15.000	—	150
Superior a 15.000	1,0	—

En aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de peso o 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.

I.4 *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, o su equivalente en el idioma del país de destino.
Los productos con norma específica se ampararán, exclusivamente, en las categorías establecidas en la misma.
Para las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas podrá optarse por asignárseles la categoría que les corresponda, de acuerdo con los criterios de este apartado, o no hacer mención de la misma.
Las categorías comerciales establecidas son:

«Extra» o «Fancy».—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 de 5 por 100 en peso.
«Primera», «Selecta», «Selectec» o «Choice».—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 por 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 por 100 en peso.
«Segunda», «Standard», «Corriente» o «Común».—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 por 100 en peso.
«Industrial», «Substandard», «Standard industrial» o «Industrial standard».—Corresponde a las elaboraciones que, sin alcanzar el grado requerido para la categoría «Segunda» y no considerándose adecuadas para el consumo directo, pueden destinarse a trasformación o industrialización.

Este tipo de elaboración no se admitirá en envases menores de 2.650 ml.
Esta categoría sólo se admitirá en circunstancias excepcionales, bien por su inclusión en la norma específica correspondiente o por autorización expresa de la Dirección General de Exportación.

I.5 *Etiquetado y rotulación.*

Cada envase deberá llevar marcados con caracteres suficientemente claros, legibles e indelebles, constando todos ellos en idioma español y/o cualquier otro u otros, las siguientes leyendas:

a) Identificación de la empresa.
Nombre o razón social o denominación del fabricante o envasados y, en todo caso, su domicilio.
b) Denominación del producto (esta leyenda podrá indicarse además en idioma diferente del empleado en el etiquetado).
Denominación comercial.
Nombre de la variedad, facultativo.
c) Composición del producto.
Lista de ingredientes en orden decreciente respecto a sus pesos, con mención especial de los aditivos en las formas autorizadas por la legislación de los mismos. irán precedidos por la leyenda: «Ingredientes».
d) Categoría comercial, en su caso.
Cuando no se mencione la categoría, se entenderá que es categoría «Segunda».
e) Contenido neto.
Para los productos alimenticios sólidos envasados con líquido de cobertura o de gobierno deberá indicarse, además del contenido neto, el peso escurrido. Ambas indicaciones irán precedidas, respectivamente, por las leyendas: «Peso neto» y «Peso escurrido». Cuando el líquido no se consuma normalmente, bastará indicar el peso neto escurrido.
f) País de origen.
Referencia al origen español del producto.
g) Fecha de fabricación o envasado.
h) Identificación de la fábrica, cuando la empresa disponga de más de una.
i) Identificación del lote de fabricación.
Clave elegida por el fabricante y a disposición de los Servicios de Inspección.
j) Número de registro sanitario de la empresa.
k) Leyendas que resulten obligatorias por la norma específica.
l) Fecha de consumo óptimo en semiconservas y congelados y en conservas para los países que así lo exijan, distinguiendo:
Productos cuya duración sea menor de tres meses: se marcará día y mes.
Productos cuya duración esté comprendida entre tres y dieciocho meses: se marcará mes y año.
Productos cuya duración sea superior a dieciocho meses: se marcará el año.
m) Instrucciones para su conservación y modo de empleo, cuando sea necesario para la correcta utilización del producto.
n) Facultativamente, las contramarcas que el fabricante estime oportuno para su gobierno, siempre que las manifieste y aclare su significado en el «solicito de inspección».
o) Número y tipo de envases contenidos en el embalaje.
p) Destino de las mercancías, facultativo.
No se permitirá el empleo de marcas, indicaciones, signos, dibujos, fotografías, formas de presentación o, en general, todo aquello que implique la menor confusión; así como la presencia de correcciones que puedan disminuir la presentación comercial del producto.

I.5.1 Etiquetado.

En el momento del envasado constarán, directamente sobre el envase, los apartados: f), g), h) e i).
Asimismo figurarán sobre el envase, directamente o en impreso bien adherido al mismo, los apartados: a), b), c), d), e), j), k), l), m) y n).
Los apartados: b), c), d), e), k) y l) figurarán agrupados en parte destacada de la etiqueta.
En etiquetados que amparen elaboraciones de categoría industrial queda prohibido el uso de cromos y dibujos. Llevarán simplemente las leyendas en una sola tinta, sobre fondo de un solo color.
Eventualmente, para envases iguales o superiores a 2.650 ml y que no vayan destinados a la venta directa al consumidor, las leyendas obligatorias podrán marcarse con sello de tinta indeleble, siempre que los caracteres sean legibles.
Queda autorizado el uso de etiquetados con marcas del comprador o distribuidor, siempre y cuando cumplan los requisitos anteriores y su propia identificación. La identificación de la industria elaboradora o su número de registro sanitario irán precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

I.5.2 Rotulación.

En la rotulación de los embalajes se harán constar los apartados: a), b), d), f), j), o) y p).

I.6 *Elaboraciones tipo.*

En todos los productos que cumplan las condiciones del apartado I.1.1, párrafo c), podrá emplearse la denominación «Al natural».

I.6.1 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 las categorías segunda o industrial.

I.6.2 Pulpas de frutas en su jugo.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos sin acción de líquido de gobierno.
Podrán presentarse en frutos enteros, en trozos, triturados, tamizados y en forma de cremogenados o cremas.

I.6.3 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. Cuando los trozos sean irregulares sólo podrán acogerse a la categoría industrial.

I.6.4 Frutas en almíbar.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con la adición de almíbar como líquido de gobierno.
Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares, quedando prohibida la exportación de la categoría industrial.
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) Según la clasificación del país de destino.
C) Marcando los límites dentro de los cuales está comprendida la graduación del almíbar de la forma siguiente:

Almíbar comprendido entre ..... y .....° Brix, o
Almíbar superior a .....° Brix.

I.6.5 Conservas de frutas con edulcorantes artificiales.

Son elaboraciones de conservas de frutas en las cuales los azúcares han sido sustituidos por un edulcorante artificial autorizado y, por tanto, en su etiqueta se manifestará en sitio destacado y de una forma suficientemente clara, de tal modo que no pueda haber lugar a confusión.
Deberán cumplir todas las demás condiciones generales y específicas del producto de que se trate.

I.6.6 Otras elaboraciones.

I.6.6.1 Denominaciones comerciales.

Mermelada.—Es la elaboración obtenida por cocción de frutas u hortalizas o partes de ellas, tamizadas o no, a las que se han agregado azúcares hasta conseguir un producto de consistencia, semifluida o espesa.
Tendrá una graduación mínima de 40° Brix y una proporción mínima de fruta de 50 por 100 para la categoría «Extra» y del 30 por 100 para las demás categorías.
Confitura.—Es la elaboración obtenida por cocción de frutas u hortalizas o partes de ellas, tamizadas o no, y a las que se ha incorporado azúcar hasta conseguir un producto de consistencia casi gelificada.
Tendrá una graduación mínima de 60° Brix y una proporción mínima de fruta del 50 por 100 para categoría «Extra» y del 40 por 100 para las demás categorías, excepto para los cítricos, que pueden descender hasta el 30 por 100.
Jalea.—Es la elaboración obtenida por cocción de zumos de frutas u hortalizas y azúcares, hasta conseguir una consistencia de gel. Podrá llevar trozos de frutas e incluso cortezas en las de cítricos.
Tendrá una graduación mínima de 65° Brix y una proporción mínima de fruta del 50 por 100 para categoría «Extra» y del 40 por 100 para las demás categorías, excepto para los cítricos, que pueden descender hasta el 30 por 100.
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.

Pasta, carne o dulce de fruta.—Es el producto preparado con fruta tamizada y adición de azúcares y llevada por cocción hasta consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 55° Brix.
Frutas y hortalizas confitadas.—Es el producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnadas en 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.

I.6.6.2 Condiciones y factores específicos.

Producto gelificado o con consistencia de gel es el que fuera del envase mantiene la forma de éste, sin agrietarse ni deformarse. Debe cortarse fácilmente y el corte será brillante. No debe ser pegajoso ni gomoso al paladar.
Producto casi gelificado es el que presenta tendencia a perder la forma del envase al ser vaciado y cierta separación del líquido, conservando las restantes propiedades del producto gelificado.
Producto semifluido o espeso es el que carece de las anteriores propiedades, pero mantiene cierta coherencia.
Se permite el empleo de conservadores en las mermeladas, confituras y jaleas.
Se permite el empleo de colorantes en las mermeladas, confituras y jaleas de fresas, frambuesas, grosellas, moras, cerezas y ciruelas.
Tanto los conservadores como los colorantes tendrán que estar autorizados en la legislación vigente.

I.6.6.3 Categorías comerciales.

Para las anteriores elaboraciones se establecerán las siguientes categorías comerciales, con 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.

I.6.7 Zumos concentrados y néctares.

I.6.7.1 Denominaciones comerciales.

Zumo o jugo de frutas u hortalizas.—Es el producto líquido, no fermentado pero capaz de fermentar, destinado al consumo directo, obtenido por procedimiento mecánico y conservado exclusivamente por medios físicos. Puede ser turbio o claro, haber sido concentrado primero y rehidratado después con el agua conveniente para mantener los factores de composición y calidad del zumo original.
Zumo o jugo, concentrado de frutas u hortalizas.—Es el producto no fermentado, pero capaz de fermentar después de la restitución, que se obtiene por deshidratación parcial de zumos o jugos de forma que el contenido en sólidos solubles sea, al menos, el doble que el del zumo inicial. Debe conservarse exclusivamente por medios físicos.
Néctar de frutas u hortalizas.—Es el producto pulposo o no, no fermentado, pero capaz de fermentar, destinado al consumo directo. Se obtiene por mezcla de zumos de frutas u hortalizas o de sus pulpas, concentrado o no concentrado, adicionado de agua, azúcares o miel y conservado exclusivamente por medios físicos.

I.6.7.2 Condiciones y factores específicos.

En los néctares, el contenido en frutas o hortalizas y/o sus zumos no debe ser inferior al 35 por 100 en peso, excepto para el limón, que puede descender al 20 por 100.
Se consideran zumos de frutas tipo o normales los zumos naturales que tengan, como mínimo, las siguientes graduaciones Brix:

Uva, 15° B.
Satsuma, 8° B.
Toronja y pomelo, 9° B.
Tomate, 4,5° B.
Mandarina y naranja, 10° B.
Albaricoque y melocotón, 10° B.
Manzana, pera y piña, 10° B.

En los néctares deberán cumplirse también estos mínimos.
En los concentrados, la relación de concentración se calculará sobre los anteriores grados Brix.
Los zumos o néctares de frutas u hortalizas no incluidos en la lista anterior deberán tener una graduación igual a la de la fruta o hortaliza madura.

I.6.7.3 Categorías comerciales.

Para zumos, néctares y concentrados, se establecen las siguientes categorías comerciales, con las características que se señalan:

Extra.—Color, olor y sabor típicos.

Primera.—De estos tres factores, dos deben ser típicos y uno aceptable.
Segunda.—Color, olor y sabor aceptables.

I.6.8 Productos desecados y deshidratados.

Se entiende por fruta o hortaliza desecada aquella en que se ha reducido la proporción de humedad por la acción natural del aire y del sol.
Se define como fruta o hortaliza deshidratada aquella en que se ha reducido la proporción de humedad mediante procedimiento técnico apropiado.
En ambos casos, el grado de humedad será tal que impida toda alteración posterior en el tiempo y condiciones normales.
Los factores de calidad serán los generales y específicos propios del fruto o hortaliza.

I.6.9 Congelados.

Los productos congelados pueden presentarse en piezas sueltas o en bloques. Para su inspección se aplicarán los factores en calidad generales y específicos propios de la fruta o hortaliza una vez descongelada.
La temperatura de conservación será inferior a — 18° C y no se interrumpirá en ningún momento la cadena del frío. Será objeto de falta grave el intento de exportar un producto descongelado y vuelto a congelar.
El control microbiológico, que también define la calidad del producto, deberá acomodarse a las disposiciones del país de destino.

I.6.10 Semiconservas.

Las categorías comerciales de las semiconservas se determinarán teniendo en cuenta los factores de calidad generales y específicos de sus componentes.
Queda prohibida la exportación de semiconservas de frutas y hortalizas en envases de gran capacidad como barriles, bidones, etc., cualquiera que sea el procedimiento de conservación, a no ser que esté autorizado por norma específica.

I.6.11 Encurtidos.

Son las elaboraciones en que se somete a los productos frescos tratados son salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre o ácido acético de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos.

I.6.12 Platos preparados y semipreparados de origen vegetal.

Son los productos resultantes de una preparación culinaria completa o semicompleta, a base de componentes de origen vegetal y especias y aditivos autorizados, pudiendo llevar otros componentes de origen animal en una proporción inferior al 50 por 100. Según sea el procedimiento de conservación podrá considerarse como conserva, semiconserva o congelado.
La categoría comercial de un plato preparado o semipreparado vendrá dada por la calidad de sus componentes, según las normas generales y específicas de los mismos.

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección de 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. 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).
Se prohíbe la exportación de cualquier partida de conservas antes de transcurridos veinte días desde la fecha de su fabricación, a no ser que, a juicio de los Inspectores del SOIVRE, quede garantizada la conservación de la misma.

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación de conservas o semiconservas vegetales si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Queda facultada la Dirección General de Exportación 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. DISPOSICIONES DEROGATORIAS

Quedan derogadas las disposiciones siguientes y todas aquellas que se opongan a lo establecido en la presente Orden:

Orden ministerial de 23 de junio de 1966 («Boletín Oficial del Estado» de 1 de julio). Norma de exportación de conservas y en particular albaricoques, melocotones, cerezas, peras y ensalada de fruta.
Orden ministerial de 26 de marzo de 1969 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de abril). Regulando la exportación de conservas de hortalizas en general, y en particular: alcachofas, espárragos, judías verdes, pimientos y tomates.
Orden ministerial de 5 de febrero de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 22). Norma reguladora de exportación de mandarinas.
Orden ministerial de 26 de octubre de 1964 («Boletín Oficial del Estado» del 30) y su modificación del 30 de octubre de 1965 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de noviembre). Norma de exportación de conserva de trufa.
Orden ministerial de 31 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de agosto). Normas de exportación de derivados de agrios, en cuanto a zumos, conservas y pulpas.
Orden ministerial de 16 de diciembre de 1954 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de enero de 1955). Norma de calidad de frutas edulcoradas con azúcar para exportación.
Orden ministerial de 4 de noviembre de 1974 («Boletín Oficial del Estado» del 11). Modificando pesos escurridos en conservas de pimientos.
Orden ministerial de 2 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» del 21). Autorizando los tipos de envases.

VII. DISPOSICION FINAL

La Norma aprobada por la presente Orden ministerial entrará en vigor el 1 de enero de 1985 para la exportación de elaboraciones fabricadas a partir de dicha fecha.

Lo que digo a V. I.
Dios guarde a V. I.
Madrid, 13 de febrero de 1984.

BOYER SALVADOR

Ilmo. Sr. Director general de Exportación.

ANEXO Nº 1.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE ALBARICOQUE

1.1.- Objeto

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

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.
- Al sulfuroso.

1.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no, mitades o trozos. Las 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 peso.

Pulpa de albaricoque 80/85.

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

Pulpa de albaricoque madura.

Cuando la madurez de la fruta no permite 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 o albaricoque al agua 100 o 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 "Orejillón de Albaricoque" u "Orejillón 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".

Albaricoque al sulfuroso, o al SO_2

Completada por denominación que corresponda a su forma de presentación.

1.5.- Condiciones y factores específicos.

- Color. Los frutos se clasificarán por su grado de color en: dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Pálido maduro para el color dorado, el Real fino maduro para el color semidorado, considerándose pálidos aquéllos que sin poseer tonalidad verdosa no alcanzan 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 2 mm. de la de sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera "mal cortado".

1.4.- Leyendas específicas

En las elaboraciones al agua y en almíbar con frutos en aros, 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 10 %.

Cuando el peso del escurrido no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será posible poner en la etiqueta la leyenda "fruta pequeña".

1.5.- 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, industrial.
- En almíbar ..... Extra, primera, segunda.
- Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema y todas las formas de preparación al SO_2, excepto en trozos irregulares..... Primera, segunda, industrial.
- Trozos irregulares en elaboración al agua ..... Segunda, industrial.
- Trozos irregulares, en pulpas o al SO_2.. Industrial.

1.6.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE ALBARICOQUE CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad cm3	Peso neto (g)		Peso escurrido (g)	
		al agua	en almíbar	frutos enteros	otras presentaciones
1/4 kilo	212	185	200	—	115
Pick-nick	225	205	220	—	125
Tarro de 370	370	345	365	—	210
½ kilo	425	390	420	300	240
Tarro de 720	720	660	700	530	400
1 kilo	850	780	840	400	480
3 kilos	2.880	2.500	2.650	1.250	1.550
4-10	3.100	2.900	3.110	1.460	1.800
5 kilos	4.250	4.000	4.280	2.000	2.600

1.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE ALBARICOQUE.-

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color	Dorado	Semidorado	Pálido
Turbidez (solo en albaricoque en almíbar)	3	2	1
Mínimo sólidos solubles en ºBrix			
Pulpas	10	8	7
Al agua	6	5	3
Peso mínimo de los medios frutos, en Grs.	9	9	8
Uniformidad de 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	30
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

La categoría industrial no tiene exigencias en cuanto a color, tamaño y grados BRIX, y una tolerancia del 60% en cuanto a defectos de piel.

ANEJO Nº 2.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE MELOCOTON

2.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas y semiconservas de melocotón obtenidas a partir de frutos de Prunus persica Melt Duco, en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa
- Al agua
- En almíbar
- Al sulfuroso.

2.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o mitades o trozos. Las 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 sean como mínimo el 90 % en peso.

Pulpa de melocotón 80/85.

Cuando las piezas que conservan su integridad sean como mínimo el 80 % en peso.

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 deshuesado 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 termodinámico previo a la esterilización.

Melocotón al agua; o melocotón al agua 100 % o 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 "Orejillón de Melocotón" u "Orejillón 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; sustituyendo "agua" por "almíbar".

Melocotón al sulfuroso, o al SO_2.

Completada por la denominación que corresponda a su forma de presentación.

2.3.- 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 sutura. Si el corte está hecho por otro sitio se considera "mal cortado".
- Frutos sanados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

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 el peso del orejillón, no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda "Frutos pequeño".

2.5.- Categorías comerciales.

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

- Pulpa 20/25, pulpa 20/25, pulpa madura y pulpa al agua, excepto en trozos irregulares ..... Extra, primera, segunda, industrial.
- En almíbar ..... Extra, primera, segunda.
- Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema y todas las formas de presentación al SO_2, excepto en trozos irregulares ..... Primera, segunda, industrial.
- Trozos irregulares, en elaboraciones al agua.. Segunda, industrial.
- Trozos irregulares, en pulpa o al SO_2 ..... Industrial

2.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE MELOCOTÓN CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad cc	Peso neto (gr.) al agua	Peso neto (gr.) en almíbar	Peso escurrido (gr) frutos enteros	Peso escurrido (gr) otras presentaciones
1/4 kilo	212	165	200	—	115
Pick-nick	228	205	220	—	125
Tarro de 370	370	345	365	—	210
1/2 kilo	425	390	420	200	240
Tarro 720	720	660	700	330	400
1 kilo	850	780	840	400	480
2 kilo	2.650	2.300	2.650	1.260	1.650
2-1/2	3.100	2.900	3.110	1.490	1.930
3 kilo	4.250	4.000	4.250	2.000	2.500

2.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE MELOCOTÓN.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Amarillo intenso	Amarillo uniforme	Amarillento uniforme
Textura (solo en melocotón en almíbar)	2	2	1
Mínimo de sólidos solubles en ºBx			
Pulpa	8	8,5	7,5
Al agua	6	5	5
Peso mínimo de los medios frutos en Grs.	17	14	14
Uniformidad de 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 - Sanados	0	5	10
g - Frutos con resto de hueso en 10 unidades ..... Suma tolerancias anterior	5 / 5	5 / 15	5 / 15

La categoría industrial no tiene exigencias en cuanto a color, tamaño y grado Brix y una tolerancia del 50% cuanto a defectos de piel y sanados (la suma de estos)

ANEJO Nº 8.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PERAS

8.1.- Objeto

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

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.
- Al sulfuroso.

8.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

La forma de presentación puede ser fruto entero, pelado o no, mitades o trozos. Las 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 ondilas, 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, ya tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodifásico, previo a la esterilización.

Peras al agua.

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

Peras en almíbar.

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

Peras al sulfuroso, o al SO_2.

Completada por la denominación que corresponde a su forma de presentación.

8.3.- Condiciones y factores específicos.

- Frutos dañados.

Son los frutos o partes regulares de sólos, 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 cierre del mismo.

Defectos de color.

Son los tonos "pardo" o "rosado", que adquiere el fruto por defecto de fabricación.

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

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

8.5.- Categorías 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, Industrial.
- En almíbar ..... Extra, Primera, Segunda.
- Pulpa triturada, pulpa tamizada, cremas y todas las formas de presentación al SO_2, excepto en trozos irregulares ..... Primera, Segunda, Industrial.
- Trozos irregulares en elaboraciones al agua ..... Segunda, Industrial.
- Trozos irregulares en pulpas o al SO_2 ..... Industrial.

8.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE PERAS CON LIQUIDO DE COBERTURA.

Formato	Capacidad ml	Peso neto (g.) al agua	Peso neto (g.) en almíbar	Peso escurrido (g.) frutos enteros	Peso escurrido (g.) otras presentaciones
1/4 kilo	318	189	200	—	113
Pick-nick	325	205	220	—	125
Tarro de 370	370	245	265	—	210
½ kilo	425	250	420	250	240
Tarro 720	720	660	700	530	400
1 kilo	850	750	840	400	450
2 kilo	2.650	2.500	2.650	1.250	1.500
A-10	3.100	2.900	3.110	1.450	1.750
3 kilo	4.130	4.000	4.230	2.000	2.250

3.7.- 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	2	0
Uniformidad de tamaño	1,5	1,75	2
Nº de semillas en 100 Grs. de peso escurrido	2	4	6
Tolerancias:			
a - Pardeamiento o defecto de color	5	15	20
b - Defectos de textura	5	10	15
c - Defectos superficiales	5	10	15
d - Frutos sanados	0	5	10
Suma de tolerancias b y c	5	10	15

La categoría industrial tiene una tolerancia del 60% en cuanto a defectos de color, textura y pelado.

CAPITULO IV 4.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE CEREZAS

4.1.- Objeto.

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

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

4.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

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

- Pulpa de cerezas.
- Cerezas al agua.
- Cerezas en almíbar.
- Cerezas confitadas.
- Cerezas al natural o al SO_2.

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 (whole and broken) únicamente en envases de 4.250 ml. y superiores.

4.3.- Condiciones y factores específicos.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

4.4.- Leyendas específicas.

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

En caso de elaboraciones con frutos enteros y rotos, las palabras "whole and broken" formarán parte de la denominación comercial.

4.5.- Categorías 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, industrial
- En almíbar y confitadas ..... Extra, primera, segunda.
- Al SO_2: excepto trozos irregulares. Primera, segunda, industrial.
- Enteras y rotas ..... Industrial.
- Trozos irregulares al agua ..... Segunda, industrial.
- Trozos irregulares en pulpas o al SO_2 ..... Industrial.

4.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE CEREZAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad Cm	Peso neto (g) al agua	en almíbar	confitadas	Peso escurrido (g) confitadas	otras presentaciones
1/4 kilo	212	185	220	215	120	110
Medio-kilo	215	300	280	265	130	120
Tarro 370	370	345	365	440	220	220
1/2 kilo	425	390	420	510	260	230
1 kilo	850	780	840	1.020	520	450
3 kilos	2.650	2.500	2.650	3.500	1.820	1.450
3-10	3.180	3.000	3.110	3.800	2.100	1.700
5 kilos	4.250	4.000	4.230	5.250	3.400	2.500

4.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE CEREZAS.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Uniforme	Fractionamente 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	0,5	0,5	1
Suma de tolerancia a + b	5	10	15

La categoría industrial tendrá una tolerancia del 60% para defectos de piel y sin exigencias en cuanto al color.

ANEJO Nº 5.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE CIRUELAS

5.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas y semiconservas de ciruelas obtenidas a partir de frutos del Prunus domestica L, Prunus insititia L. Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh), en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa
- Al agua
- En almíbar
- Al SO_2

5.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

La forma de presentación puede ser: frutos enteros, pelados o no, 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 ciruela triturada. Cuando ha pasado por un proceso de trituración.

Pulpa de ciruelas tamizadas. Cuando la pulpa triturada y ablandada se ha pasado por un tamiz.

Crema, puré o cremosamente de ciruelas. Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico, previo a su 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.

Ciruelas al SO_2. Completada por la denominación que corresponda a su forma de presentación.

5.3.- 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.

5.4.- 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, industrial.
- En almíbar ..... Extra, primera, segunda.
- Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema y todas las formas de presentación al SO_2, excepto en trozos irregulares..... Primera, segunda, industrial.
- Trozos irregulares en elaboraciones al agua ..... Segunda, industrial.
- Trozos irregulares, en pulpas o al SO_2.. Industrial.

5.5.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE CIRUELAS CON LIQUIDO DE COBERTURA.

Formato	Capacidad cm³	Peso neto (g.) al agua	Peso neto (g.) en almíbar	Peso escurrido (g.) frutos enteros	Peso escurrido (g.) otras presentaciones
1/4 kilo	311	125	200	---	115
Medio-kilo	525	250	320	---	125
Tarro de 370	370	245	245	---	210
1/2 kilo	425	250	420	200	240
Tarro 720	720	540	700	310	420
1 kilo	850	750	840	400	480
3 kilo	3.650	2.500	2.650	1.250	1.300
5-10	3.100	2.900	3.110	1.450	1.500
5 kilo	4.850	4.000	4.250	2.000	2.500

5.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE CITRICOS.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (solo en cítricos en almíbar)	2	1	0
Uniformidad de 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	20	30
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

La categoría industrial tiene una tolerancia del 60% en defecto de piel.

ANEJO Nº 6.- CONSERVAS DE MANDARINAS

6.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de mandarina obtenidas a partir del fruto del Citrus reticulata (Blanco) y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

- Al agua.
- Su zumo.
- En almíbar.

6.2.- Definición 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, podrán presentarse como:

Gajos enteros.

Gajos dobles, gemelos o Twins.

Gajos rotos o broken.

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 según chilipatorio marcados de la forma que más adelante se especifica.

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

6.3.- Condiciones y factores específicos

6.3.1. 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:

A) El que ha perdido como máximo 1/4 de gajo.

B) El que ha perdido de 1/4 a 1/2 gajo.

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

A) Los que se pueden pasar por un tamiz de 8 mm. de luz.

B) Los que pueden pasar por un tamiz de 5 mm. de luz.

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

6.3.2.- Defectos de pelado

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

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

6.3.3. Otros tipos de gajos.

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

Gajo dislocerado. 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 1/2.

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 mismo.

6.3.4.- 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 22

Medianos ..... de 23 a 35

Pequeños ..... de 36 a 60

6.3.5.- 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 14 BRIX.
- Las pulpas no podrán exportarse en botes de formato inferior a 2.250 ml.

6.4. Leyendas específicas.

La categoría segunda de gajos enteros y las elaboraciones de gajos rotos y dobles llevarán la palabra "MANDARIN", "BROKEN" y "TWINS" respectivamente, con tipo de letra no inferior a 6 mm.

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 marcará con las letras "L" para el grande, "M" para el mediano y "S" para el pequeño. Facultativamente, podrán expresarse con todas sus letras.

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

6.6.- Categorías comerciales.

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

Gajos enteros ..... Extra y segunda.
Twins ..... (dobles)
Brokan ..... (rotos)
Pulpas ..... Extra, primera y segunda.

6.6.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINAS.

Formato	Capacidad cm³	Peso Neto (g) al agua	Peso Neto (g) en almíbar	Peso escurrido (g)
Pick-nick	228	205	220	120
11 onzas	314	290	312	175
¼ kilo	425	390	420	240
1 kilo	850	780	840	480
2 kilos	1.700	1.560	1.670	850
3 kilos	2.650	2.500	2.650	1.500
A-10	3.100	2.900	3.110	1.700
5 kilos	4.250	4.000	4.250	2.500

6.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINAS.-

FACTORES	EXTRA	SEGUNDA	DOBLES	ROTOS
Turbidez del almíbar	5	5	5	5
Uniformidad de tamaño	3	4	-	-
a - Gajos rotos grupo A	10	20	15	-
b - Gajos rotos grupo B	5	10	10	-
c - Trozo grupo A	3	5	5	20
d - Trozo grupo B	1	3	5	10
Sus tolerancias integridad exterior	10	20	20	25
e - Vesículas nº en 100 Grs.peso escurrido	15	20	20	20
f - Adherencias blancas nº del nº de gajos	5	10	-	-
g - Gajos mal pelados o sin pelar	4	5	-	-
h - Gajos dobles	5	6	-	10
i - Gajos dislacerados	3	10	10	-
j - Gajos delgados	20	20	-	-
k - Gajos marchitos	3	10	10	-
l - Pielas en 100 Grs. peso escurrido	equivalentes a 1 gajo	equivalentes a 2 gajos	-	-
m - Semillas nº en 100 Grs.peso escurrido	1	3	3	-

A la pulpa se la exige únicamente las condiciones mínimas.

ANEJO Nº 7.- CONSERVAS DE UVAS

7.1. 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

7.2.- 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".

7.3.- Categorías 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.

7.4. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE UVAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad cm³	Peso Neto (g) al agua	Peso Neto (g) en almíbar	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	200	110
Pick-nick	228	205	220	120
½ kilo	425	390	420	230
1 kilo	850	780	840	460
2 kilos	1.650	1.500	1.650	900
A-10	3.100	2.900	3.110	1.700
5 kilos	4.250	4.000	4.250	2.250

7.5.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE UVAS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	0	0	0
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 máx. en 100 grs. de peso escurrido	1	2	5
d - Granos con semillas en las "sin semillas"	1	3	6
Suma de tolerancias a + b	5	10	15

Para los calibres de 8 a 10 mm. no se exige homogeneidad.

ANEJO Nº 8.- CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS.

8.1.- Objeto.

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras, obtenidas respectivamente de frutos de las especies Fragaria, Rubus y Ribes, en las elaboraciones siguientes:

- Pulpas
- En almíbar

8.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

En forma de presentación médium 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.

8.3.- Condiciones y factores específicos.

No permite el empleo de colorantes autorizados.

8.4.- 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.

8.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE FRESAS, FRAMBUESAS GROSELLAS Y MORAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad cm³	Peso neto (g)	Peso escurrido (g) con 14/20% BRIX	Peso escurrido (g) 21/25% BRIX
1/4 kilo	212	200	200	—
1/2 kilo	425	450	150	130
1 kilo	850	840	310	270
5 kilos	5.650	5.650	1.000	920

8.6.- 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 - El máximo de pedúnculo o cáliceo en 100 grs. de peso escurrido	3	6	10
Suma de tolerancias a + b	10	20	30

ANEJO Nº 9.- ENSALADA DE FRUTAS

9.1.- Objeto

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

9.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Ensalada de frutas.- Es la elaboración de mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos y 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) o cubos.
- Uva ..... entera (con o sin semillas).

Cuando los componentes sean distintos o con otra presentación de las aquí especificadas, se considerarán "frutas variadas en almíbar".

9.3.- Condiciones y factores específicos.

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

Albaricoque ..... de 20 a 40
Melocotón ..... de 20 a 40
Pera ..... de 15 a 40
Cereza ..... de 5 a 15
Uva ..... de 5 a 15
Piña ..... de 5 a 15

9.4.- Categorías comerciales.

Se establecen las categorías comerciales Extra, primera y segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 9.5.

9.5.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LA ENSALADA DE FRUTAS

Formato	Capacidad cm^3	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	200	112
Pick-nick	228	220	125
Tarro 370	370	350	210
1/2 kilo	425	420	240
1 kilo	850	840	480
3 kilos	2.650	2.650	1.550
A-10	3.100	3.110	1.800
5 kilos	4.250	4.250	2.500

9.6.- Exigencias y tolerancias 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 los 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 en 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 en componentes y ligeros defectos de tinción.

Turbidez.

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

ANEJO Nº 10.- COCKTAIL DE FRUTAS

10.1.- Objeto

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

10.2.- 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 albaricoque, uva y piña.

La forma de presentación de las mencionadas frutas será:

- Melocotón ..... cubos.
- Pera ..... cubos.
- Cereza ..... mitades o tercios.
- Albaricoque ..... cubos.
- Uva ..... entera (con o sin semillas).
- Piña ..... cubos.

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.

Melocotón ..... de 20 a 50
Pera ..... de 20 a 45
Cereza ..... de 5 a 15
Albaricoque ..... de 20 a 40
Uva ..... de 5 a 15
Piña ..... de 5 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 10.5.

10.7. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS AL COCK-TAIL DE FRUTAS

Formato	Capacidad cm³	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	200	113
Pick-nick	228	220	123
Tarro 370	370	365	210
½ kilo	425	420	240
1 kilo	850	840	480
3 kilos	2.650	2.650	1.550
A-10	3.100	3.110	1.800
5 kilos	4.250	4.250	2.500

10.8.- Dimensiones 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 puedan pasar por un tamiz de 8 mm. de luz no superarán el 5 % del peso escurrido.

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 puedan pasar por un tamiz de 8 mm. de luz no superarán el 10 % del peso escurrido.

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

Se admiten ligeríamos 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 puedan pasar por un tamiz de 8 mm. de luz no superarán el 15 % del peso escurrido. Se admite un 10 % de productos con defectos no eliminantes, y ligeros defectos de tinción.

Turbidez.

La escala turbidimétrica para las categorías "Extra", "I" y "II" será de 2, 1 y 0, respectivamente.

ANEJO Nº 11.- CONSERVAS DE ALCACHOFAS

11.1.- Objeto

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

- Al natural.
- Aliñadas o marinated.

11.2.- 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 han eliminado el tallo y las brácteas totalmente.

Puré de alcachofa.- Es el producto preparado a partir de las anteriores, previamente triturados, tamizados o no.

Pulpa 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 enteras o trozos de corazones. Puede llevar trozos de fondos en una proporción inferior al 20 % del peso escurrido.

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

Alcachofas aliñadas o marinated.- 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 especificación "en mitades" o "en cuartos", según así sea la forma de presentación.

11.3.- Condiciones y factores específicos.

- Corazones: Los cortes deberán ser limpios y de forma regular, de manera que las brácteas queden firmemente unidas al receptáculo y de una longitud igual o inferior a 2 cm.
- Alcachofas aviñadas: Se da el nombre de "aviñadas", a las alcachofas cuya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las pajitas. Cuando este desarrollo es excesivo se considera como defecto eliminante.
- Calibrado: El objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres para los corazones de alcachofas.

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

Nº del calibre	Nº de unidades
1	de 4 a 6
2	de 5 a 8
3	de 8 a 10
4	de 10 a 12
5	de 12 a 14
6	de 14 a 18
7	de 18 a 20
8	de 20 a 25
9	de 25 a 30
10	más de 30

En los envases de otras capacidades, la cantidad de los intervalos será, como máximo la siguiente:

	Calibres 1 - 6	Calibres 7 - 10
Envases menores de 425 ml.	3 unidades	5 unidades.
Envases mayores de 425-850 ml.	6 unidades	8 unidades.
Envases mayores de 850 ml.	12 unidades	15 unidades.

Las elaboraciones "hojas de alcachofa" y "hojas y carne de alcachofas" no pueden exportarse en envases de formato menor de 4.250 ml.

11.4.- Leyendas específicas

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

- Al natural: Cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto I.-1.1.
- Número de unidades en el contenido de cada bote de acuerdo con lo establecido en el punto 11.3.

11.5.- Categorías comerciales

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

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

11.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ALCACHOFAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad cm³	Peso Neto (g)	Peso escurrido (g)	
			corazones	fondos
1/4 kilo	212	185	115	105
Pick-nick	228	205	125	110
12 onzas	314	290	175	150
Tarro 370	370	345	210	180
½ kilo	485	350	240	210
1 kilo	850	780	480	420
2 kilos	2.650	2.500	1.550	1.230
A-10	3.100	2.900	1.800	1.560
5 kilos	4.250	4.000	2.500	2.150

11.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CORAZONES DE ALCACHOFAS.-

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color	Blanco amarillento	Blanco amarillento	Gris verdoso claro, admitiéndose ligeros oscurecimientos.
Turbidez	2	1	0
Uniformidad de 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	2	10
c = Defectos de corte	5	10	15
d = Manchas y otros defectos	5	10	15
e = Unidades con brácteas superiores a 5 cm. por cada docena o fracción.	0	1	2
Suma de tolerancias b+c+d	5	10	15

Las alcachofas manipuladas deberán cumplir estas mínimas exigencias, excepto las correspondientes al líquido de gobierno.

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

En las elaboraciones de hojas y hojas y corazón, en la categoría segunda, se admite un ligero oscurecimiento. Para la categoría industrial sólo se exigen las condiciones mínimas.

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

ANEJO Nº 12.- CONSERVAS DE ESPARRAGOS

12.1.- Objeto.

Esta norma establece las condiciones específicas que deben reunir las conservas de espárragos obtenidas a partir de turiones 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, pelados o no.

12.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Espárragos cortos.- Son los turiones constituídos 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, salvo declaración en etiqueta.

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 parte de ellos, hecidos y tamizados, sin adición de líquido de gobierno.

Crema de espárragos.- Cuando la pulpa es tamizada y homogeneizada.

12.3.- Condiciones y factores específicos.

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 consideran unidades fibrosas las que sometidas a la acción del fibrómetro, a una distancia de 1/3 de la longitud a partir del corte, no se cortan en 6 segundos. El fibrómetro consiste en un hilo de acero de 0'8 mm. de diámetro del que pende un lastre de 1'350 kilogramos y apoyado transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado y sin ejercer más presión que la correspondiente al mencionado lastre.

- Color blanco.- Es el color blanco, o blanco amarillento típico del turión. Se admiten cabezas ligeramente morada o un 15 % de cabezas de color verde, siempre que este color no rebase 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 rebase 1/4 de su longitud.

- Cabeza verde o morada.- Se aplica esta calificación al turión blanco, o blanco amarillento, con cabeza verde, verde amarillento, 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 calibres 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 8 a 11
Delgado	menos de 8

Cuando en un mismo envase, el 80 % como mínimo de las unidades presentes una sección marcadamente ovalada, el diámetro se determinará por la semisuma de los ejes de la sección transversal máxima.

12.4.- Leyendas específicas.

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

- Al natural: cuando solo se utilizan los aditivos especificados en el apartado c) del punto I.-I.1.
- Calibre: expresado por los diámetros máximo y mínimo o partida denominación según la clasificación anterior.
- Número de unidades (facultativo)
- La salmuerda "sin pelar" cuando esta es la forma de presentación.
- El color del turión, cuando éste no sea blanco.
- El porcentaje de yemas, en las elaboraciones de espárragos cortados cuando sea menor del 25 % del peso escurrido.

12.5.- Categorías 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" o "yemas" ..... Extra, Primera, Segunda.

Espárragos verdes en las presentaciones "enteros", "cortos" o "yemas" ..... Primera, Segunda.

Espárragos cortados ..... Primera, Segunda.

Todas las elaboraciones de espárragos sin pelar, tallos y puré ..... Segunda.

12.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ESPARRAGOS.

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Enteros	Tallos y Yemas
1/4 R. oil.	212	189	125	125
1/4 R. oval	212	189	125	----
Pichonich	218	209	135	130
Piezas rectangular	250	230	150	---
Camping oval	250	230	150	---
370 ml. Tarro	370	340	210	210
1/2 R. oval	425	340	250	---
1/2 R. rectangular	425	390	250	---
1/2 R. oil	410	390	250	250
340 ml. Tarro	500	340	340	340
1 R. cilíndrico	850	780	---	500
1 R. rectangular	850	780	500	---
5 kilos	2.550	2.500	1.600	1.600
6-10	3.100	2.900	1.850	1.850
5' Kilos	4.250	4.000	2.600	2.600

12.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ESPARRAGOS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	4	3	1
Uniformidad de longitud	1,10	1,15	1,20
Sedimentos máximos	15%	20%	25%
Tolerancias:			
a - De calibrado	5%	10%	10%
b - Defectos de textura			
b - 1 - Enteros	20%	30%	40%
b - 2 - Cortos	20%	30%	40%
b - 3 - Yemas	0	0	0
b - 4 - Cortados	-	10%	10%
b - 5 - Tallos	-	-	-
c - Otros Defectos	5%	10%	15%

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

ANEJO Nº 13.- CONSERVAS DE JUDIAS VERDES

13.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de judías obtenidas a partir de frutos tiernos de Phaseolus vulgaris L. (judía común) Phaseolus coccineus L. = Phaseolus multiflorus, Will (judía de España).

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

13.2.- 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, puedan 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 está comprendida entre 3'5 y 5'5 cm.

Judías verdes cortadas en trozos pequeños o tipo paradonia.- Cuando la longitud de los trozos sea igual o menor de 3'5 cm.

13.3.- Condiciones y factores específicos.

- Las judías no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madurez.
- Se considerarán como defecto las semillas ausentes, 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 pimas, 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

13.4.- Leyendas específicas.

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

- Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto 7.-d.2.
- El calibre, según la clasificación anterior, excepto en las pimas.

13.5.- 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.

13.6 CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	105
½ kilo	425	390	210
1 kilo	850	780	420
3 kilos	2.650	2.500	1.330
A - 10	3.100	2.900	1.560
5 kilos	4.250	4.000	2.150

13.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez	3	5	1
Sedimentos	Escasos	Escasos	-
Calibre máximo en mm.	10 mm.	10 mm.	-
Color	Uniforme	Practicamente uniforme	-
Tolerancias:			
a - Semillas sueltas, nº en 100 grs. de peso escurrido	2	6	12
b - de calibrado 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 - Judías sin desgranar.	20	30	40
Suma de tolerancias d+e+f	6	10	16

ANEJO Nº 14.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PIMIENTO

14.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas y semiconservas de pimiento obtenidas a partir de frutos de 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, cálix, pedúnculo y prácticamente libres de semillas.

Podrán exportarse los tipos "rojo", "verde", "amarillo" y "entreverado".

14.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Pimientos o pimientos enteros.- Son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos 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 peso de los trozos de superficie menor de 1 cm.² no podrá exceder del 10 % del peso escurrido.

Pimientos enteros y troceados.- Sus elaboraciones [illegible] no superen el 80 % del peso escurrido. El porcentaje de trozos de superficie inferior a 5 cm², no podrá exceder del 5 % del peso escurrido.

Pimientos en vinagre.- Es el producto preparado a partir del pimiento entero o troceado, 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.

14.3.- Condiciones y factores específicos

- No se admiten frutos con manchas 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 el peso.

14.4.- Leyendas específicas

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

- Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto 7.-d.2.
- 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.

14.7.- Categorías comerciales

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 14.7.

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

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

14.8. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE PIMIENTOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g) Elaboración Tradicional	Peso escurrido (g) en vinagre
1/8 cascabel (3 1/4 onzas)	106	80	50	—
1/8 americano (4 onzas)	125	100	70	65
1/4 kilo	212	185	125	110
½ kilo	425	390	250	220
1 kilo	850	780	500	440
2 kilos	1.650	2.300	1.650	1.400
A = 10	3.100	2.900	1.550	1.650
5 kilos	4.250	4.000	2.700	2.250

14.9.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PIMIENTO.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color: Para pimientos rojos	Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin partes amarillas.	Rojo pálido uniforme. Sin partes verdes.	Color pálido. Pueden tener un 10 % de partes verdes.
Para pimientos verdes	Sin partes amarillas.	Pueden tener un 15 % de partes amarillas.	Pueden tener un 20 % de partes amarillas.
Consistencia	Firme en un 90 %	Firme en un 80 %.	Firme en un 60 %.
Uniformidad			
Enteros	1'8	1'7	2
Número semillas/pieza ó por 100 gr. de producto escurrido.	Promedio de 6	Promedio de 10	Promedio de 14
Máxima piel quemada por pieza ó 100 gr.	1 cm²	1'5 cm²	2 cm²

En elaboraciones de pimiento de "pico", no tendrá exigencias en cuanto a consistencia y número de semillas.

ANEXO Nº 15.- CONSERVAS DE TOMATE

15.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de tomate obtenido de frutos de variedades (cultivares) de Solanum lycopersicum L., (Lycopersicum esculentum "Mill"), en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- Zumos y concentrados.
- Ketchup.
- Tomate frito.
- Salsa de tomate.

Los tomates deben ser frescos, sanos, maduros y presentar características organolépticas normales. Antes de su transformación deben lavarse, seleccionarse y si fuese necesario calibrarlos convenientemente.

15.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Tomate al natural pelado, o tomate entero pelado.

Es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y desprovistos de sólis y pedúnculo. Cuando el líquido de gobierno sea jugo de tomate, podrá añadirse la denominación "en su jugo".

Tomate pelado troceado

Es el producto que reune las características del anterior, pero en el cual los frutos se presentan troceados, siendo claramente perceptibles los trozos.

Tomate triturado o crushed

Es la elaboración en que el fruto pelado o no, se ha sometido a un proceso de trituración.

Puré o jugo de tomate

Cuando el fruto, además de triturarse, se pasa por un tamiz eliminando las pieles y semillas, añadiéndose pequeñas adiciones de sal.

Concentrado de tomate

Cuando el zumo o jugo se somete a un proceso de concentración, se obtienen los siguientes productos:

Denominaciones	Residuo óptico
Puré	de 8º a 12º BRIX
Pasta o concentrado	superior a 12º BRIX
Concentrado en escamas o en polvo	de 95º y + BRIX

Facultativamente y en función de su concentración, también podrán denominarse:

- Pasta o concentrado simple ..... entre 18º y 28º BRIX
- Pasta o concentrado doble ..... entre 28º y 30º BRIX
- Pasta o concentrado triple ..... entre 36º y 38º BRIX
- Pasta o concentrado cuádruple ... entre 40º y 42º BRIX

- Concentrado de tomate en escamas: Es el producto cuyo residuo óptico, obtenido por diluciones sucesivas, no es inferior a 95º BRIX y en consecuencia adopta un estado sólido en forma de escamas por reducción de su humedad, hasta el 5'5 como máximo.

- Concentrado de tomate en polvo: Es el producto cuyo residuo óptico es el mismo que el anterior, pero por el procedimiento de concentración sus partículas pasan por un tamiz de 1 mm.

Salsa de tomate.- Es el producto preparado a partir de zumo o concentrado de tomate y que puede llevar vinagre de vino, azúcar, otros condimentos, especias y aditivos autorizados. Deberá tener un residuo óptico mínimo de 30 º BRIX.

Tomate frito.- Es el producto preparado a partir de zumo concentrado de tomate, aceite vegetal en una proporción mínima del 4'5 %, sal y potestativamente: azúcar, vinagre de vino, condimentos, especias y aditivos autorizados. Deberá tener un residuo óptico mínimo de 18 º BRIX.

Salsa de tomate.— Es el producto preparado con tomate pelado y triturado, aceite vegetal, sal y potestativamente: azúcar, vinagre de vino, especies y aditivos autorizados. Deberá tener un residuo óptico mínimo de 12º BRIX

15.3. Condiciones y factores específicos

— Fruta sanseda. Es aquella en la que se ha suprimido un trozo para eliminar algún defecto.

— Las elaboraciones de tomate entero, troceado o triturado, tendrán como mínimo un residuo óptico 4º BRIX. Las elaboraciones en que se utilice zumo como líquido de gobierno, tendrán como mínimo un residuo óptico 4'5º BRIX.

— Se denominan "puntos negros" las partículas de este color que aparecen en los concentrados y polvo. Para su conteo, se extiende 10 gramos de producto en capa fina sobre una superficie plana y blanca de 15 x 15 cm. Se considerarán tres tamaños:

- pequeños ..... menor de 0'7 mm. de diámetro.
- medianos ..... entre 0'7 y 1'2 mm. de diámetro.
- grandes ..... mayores de 1'2 mm. de diámetro.

— El recuento de mohos se hará por método Howard, con los límites máximos que exija el país de destino.

15.4.— Leyendas específicas

— Cuando cumplan con el apartado c) del punto 7.-1.1. las elaboraciones anteriores podrán denominarse "al natural".

— Cuando se emplee una variedad de tomate de las denominadas "redondos", será preciso hacerlo constar en la etiqueta en las preparaciones de tomate entero pelado y tomate pelado troceado.

— En los puré, pastas o concentrados de tomate será obligatorio hacer constar el residuo óptico (Graduación total BRIX) expresado por dos cifras que difieran en dos unidades, junto a la declaración expresa de porcentaje de sal añadida.

— La sal añadida no sobrepasará el 2 % del peso del producto.

15.5.— Categorías comerciales

Para las anteriores elaboraciones se establecen tres categorías comerciales: Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en los puntos 15.7 ; 15.8; 15.9 y 15.10.

15.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE TOMATE ENTERO PELADO

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	165	115
Tarro de 370	370	345	210
½ kilo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 kilo	850	780	480
3 kilos	2.650	2.500	1.500
3.10	3.100	2.900	1.850
5 kilos	4.250	4.000	2.700

15.7.— CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE TOMATE PELADO O ENTERO PELADO

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Rojo intenso uniforme	Rojo uniforme	Rojo pálido
Nº mínimo de frutos enteros para tomate pelado.	80%	70%	60%
Tolerancias:			
a — Máximo de pieles en cm² por 100 Grs. de peso escurrido	1	8	4
b — Fruta sanseda	0	5	10
c — Otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias b + c	5	10	15

15.8.— Exigencias y tolerancias de calidad para zumo y triturado

Categoría Extra.—

Color, olor y sabor, típicos.

En el zumo no se admiten pieles, semillas o partículas extrañas detectables a simple vista.

Categoría Primera.—

De los tres factores: color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.

En el zumo no se admiten pieles, semillas o partículas extrañas, detectables a simple vista.

Categoría Segunda.—

Color, olor y sabor, aceptables.

En el zumo no se admiten pieles, semillas, o partículas extrañas, detectables a simple vista.

15.9.— Exigencias y tolerancias de calidad para puré y concentrados o pasta.

Categoría Extra.—

Color, olor y sabor típicos.

20 puntos negros como máximo en 10 gramos con la siguiente distribución según su tamaño:

8 pequeños
2 medianos
0 grandes

Categoría Primera.—

De los tres factores: color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.

25 puntos negros como máximo en 10 gramos, con la siguiente distribución según tamaño:

20 pequeños
4 medianos
1 grande

Categoría Segunda.-

Color, olor y sabor aceptables.

25 puntos negros como máximo en 10 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

15 pequeños

7 medianos

3 grandes

15.10.- Exigencias y tolerancias de calidad para esencias y hongos en polvo

Categoría Extra.-

Color, olor y sabor típicos.

10 puntos negros como máximo en 5 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

8 pequeños

2 medianos

0 grandes

Categoría Primera.-

De los tres factores, color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.

15 puntos negros como máximo en 5 gramos con la siguiente distribución según su tamaño:

10 pequeños

4 medianos

1 grande

Categoría Segunda.-

Color, olor y sabor, aceptables.

25 puntos negros como máximo en 5 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

15 pequeños

7 medianos

3 grandes

ANEJO Nº 16.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE SETAS

16.1.- Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas y semiconservas obtenidas a partir de hongos comestibles, con exclusión de: mohosos, champiñones y trufas, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural
- En su jugo
- Con especias
- Al aceite
- En salmuera
- Cocinadas

16.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

16.2.1.- Atendiendo a su forma de elaboración las denominaciones serán:

Setas.- Con agua como líquido de gobierno.

Setas en su jugo.- El líquido de gobierno es el de la cocción de las propias setas.

Setas sazonadas con especias.- El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonando las setas con especias.

Setas al aceite.- Son aquellas setas que han sido previamente tratadas con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

Setas en salmuera.- Son aquellas setas conservadas en salmuera durante un periodo de tiempo y con una concentración adecuada que impida la fermentación del producto.

Setas cocinadas.- Son aquellas setas que han sido cocinadas con cualquier preparación culinaria.

16.2.2.- Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Setas enteras.-La seta estará completa, es decir, compuesta por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pié.

Cabezas de setas.- Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 20 % del diámetro del carpóforo.

Setas en rodajas o rodajas de setas.- Cuando las setas han sido cortadas en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos de setas.- Cuando contienen únicamente trozos de pedicelo.

Setas troceadas o trozos de setas.- Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 15 % del peso escurrido.

Puré de setas.- Es el producto obtenido de setas cocidas y tamizadas.

16.3.- Leyendas específicas.

- Es obligatorio hacer constar el nombre científico.
- La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en las enteras, en que es facultativa. Podrán denominarse "al natural" cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto X.-1.1.

16.4.- Categorías comerciales.

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

Setas enteras, cabezas y rodajas (excepto en salmuera) ..... Extra, Primera, Segunda.

Tallos y trozos (excepto en salmuera) ..... Primera, Segunda.

Puré ..... Primera, Segunda.

Setas en salmuera ..... Primera, Segunda e Industrial.

16.5 CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE SETAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g) (1)
1/8 americano (4 onzas)	125	100	53
1/4 kilo	212	185	100
1/2 kilo	425	350	200
1 kilo	850	700	400
2 kilos	2.650	2.500	1.300

(1) El peso escurrido efectivo se medirá sobre un tamiz con luz de malla de 2'8 mm. y alambre de 1 mm. al cabo de 2 minutos.

16.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDADAD PARA CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE SETAS.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA	INDUSTRIAL
Turbidez	5	2	2	Sin exigencias
Color	Típico	Típico	Aceptable	Aceptable
Textura	Típico	Típico	Aceptable	Aceptable
Uniformidad de tamaño	2	4	sin exigencias	sin exigencia
Tolerancias :				
a = pseudo-raíces (nº en 100 grs. de peso escurrido)	1	3	4	15
b = rotas	2	4	sin exigencias	sin exigencias.
c = De color	5	10	20	sin exigencias.
d = de textura	5	10	15	sin exigencias.
e = manchados	5	10	15	sin exigencias.
Suma de tolerancias d + e	6	15	25	sin exigencias.

El puré debe presentar olor, color y sabor típico en primera categoría y olor, color y sabor aceptable en categorías segunda e industrial.

ANEXO Nº 17.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE NÍSCALOS O ROVELLONES

17.1.- Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de níscalos o rovellones obtenidas a partir de Lactarius deliciosus Fr. y Lactarius sanguifluus, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural
- En su jugo
- Con especias
- Al aceite
- En salmuera

17.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

17.2.1. Atendiendo a su forma de elaboración, las denominaciones serán:

Níscalo o rovellón.- Con agua como líquido de gobierno.

Níscalo o rovellón en su jugo.- El líquido de gobierno es el de cocción de los propios níscalos.

Níscalo o rovellón sazonado con especias.- El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonando el producto con especias.

Níscalo o rovellón al aceite.- Son aquellos productos que han sido previamente tratados con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

Níscalos o rovellón en salmuera.- Son aquellos productos conservados en salmuera durante un período de tiempo y con una concentración adecuada que impida su fermentación.

17.2.2. Atendiendo a su forma de presentación, puede ser:

Enteros.- El níscalo estará completo, es decir, compuesto por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pié.

Cabezas.- Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50 % del diámetro del carpóforo.

En rodajas.- Cuando los níscalos han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos.- Cuando sólo contienen trozos de pedicelo.

Troceado o trozos.- Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20 % del peso escurrido.

Puré.- Es el producto obtenido de níscalos cocidos y tamizados.

17.3.- Condiciones y factores específicos

Calibrado.-

Es obligatorio para categoría Extra. El calibre se expresará por el diámetro del carpóforo según la escala siguiente:

Denominación	Calibre en mm.
Botones	de 20 a 30
Finos	de 30 a 50
Gruesos	de 50 a 100

El calibre mínimo se fija en 20 mm. para todas las categorías.

17.4.- Leyendas específicas

Es obligatorio hacer constar el nombre científico.

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en los enteros, en que es facultativa.

Podrán denominarse "al natural" cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto 1.-1.1.

En la categoría Extra se hará constar el calibre.

17.5.- Categorías comerciales.

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

- Níscalos enteros, cabezas y rodajas (excepto en salmuera) ..... Extra, Primera, Segunda.
- Tallos, trozos (excepto en salmuera) Primera, Segunda.
- Puré ..... Primera, Segunda.
- En salmuera ..... Primera, Segunda, Industrial.

17.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE NISCALOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)(1)
1/8 americano (4 onzas)	125	100	85
1/4 kilo	212	185	200
½ kilo	425	390	200
1 kilo	850	780	400
3 kilos	2.650	2.500	1.200

(1) El peso efectivo se medirá sobre un tamiz con luz de malla de 2'8 mm. y alambre de 1 mm., al cabo de 2 minutos.

17.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE MISCALOS O ROVELLONES.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA	INDUSTRIAL
Turbidez	2	2	1	sin exigencias.
Color	Típico	Típico	Aceptable	Aceptable
Textura	Típico	Típico	Aceptable	Aceptable
Uniformidad de tamaño	5	sin exigencia	sin exigencia	sin exigencia
Tolerancias				
a - Pseudo-raíces (nº en 100 grs de peso escurrido)	2	4	6	15
b - rotos	2	4	sin exigencia	sin exigencia
c - de color	5	10	20	sin exigencia
d - de textura	5	10	15	sin exigencia
e - Manchados	5	10	15	sin exigencia
Suma de tolerancias d + e	8	15	25	sin exigencia

El puré debe presentar color, olor y sabor típicos, en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en categorías segunda e industrial.

ANEJO Nº 18.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE CHAMPIÑON

18.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas y semiconservas de champiñon obtenidas de las variedades, cultivares, del género "Agaricus" (Syn. Psalliota) en las elaboraciones siguientes:

- Al natural
- En su jugo
- Con especias
- Al aceite
- En salmuera

18.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

18.2.1. Atendiendo a su forma de elaboración, las denominaciones serán:

Champiñon.- Con agua como líquido de gobierno.

Champiñon en su jugo.- El líquido de gobierno es el de cocción de los propios champiñones.

Champiñon especiado con especias.- El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonado el producto con especias.

Champiñon al aceite.- Son aquellos productos que han sido previamente tratados con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

Champiñon en salmuera.- Son aquellos champiñones conservados en salmuera durante un período de tiempo y con una concentración adecuada que impida su fermentación.

18.2.2. Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Champiñones enteros.- El champiñon entero completo, es decir, compuesto por carpóforo o sombrero y pedicelo o pie. La altura total será, como mínimo, igual al diámetro del carpóforo.

Cabezas de champiñon con sombreros de champiñon.- Cuando se ha cortado el pedicelo o pie con un margen de 2 mm. a ras del carpóforo.

Champiñon en rodajas o rodajas de champiñon.- Cuando los champiñones han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos de champiñones.- Cuando solo contienen tro ts de pedicelo.

Champiñones troceados o trocos de champiñon.- Cuando contiene trocos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20 % del peso escurrido.

Puré de champiñon.- Es el producto obtenido de champiñon cocido y tamizado.

18.3. Condiciones y factores específicos

Valo abierto.- Cuando la parte inferior externa del carpóforo está abierta. Se considera como defecto.

Calibrado.- El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

El calibre se mide por el diámetro de los carpóforos según la escala siguiente:

Denominación	Calibre en mm.
Extrafinos	inferior a 18
Finos	de 18 a 22
Medios	de 22 a 30
Gruesos	superiores a 30

18.4.- Leyendas específicas

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en los enteros en que es facultativa.

Podrán denominarse "al natural" cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto I.-1.1.

El calibre, según la clasificación anterior.

18.5.- Categorías comerciales

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

Champiñones enteros, cabezas y rodajas (excepto en salmuera) ... Extra, Primera, Segunda.

Tallos y trocos (excepto en salmuera) ..... Primera, Segunda.

Puré ..... Primera, Segunda.

En salmuera ..... Primera, Segunda, Industrial.

18.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE CHAMPIÑON, CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g) (1)
1/8 americano (4 onzas)	125	100	53
1/4 kilo	212	185	109
½ kilo	425	390	210
1 kilo	850	780	420
3 kilos	2.650	2.500	1.330

(1) El peso escurrido efectivo se medirá sobre un tamiz con luz de malla de 3'2 mm. y alambre de 1 mm., al cabo de 2 minutos.

18.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE CHAMPIÑONES.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA	INDUSTRIAL
Turbidez	3	3	4	Sin exigencias
Color	Típico	Típico	Aceptable	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable	Aceptable
Uniformidad de tamaño	1,5	1,75	sin exigencia	sin exigencia
Calibre	Obligatorio	Obligatorio	Facultativo	Facultativo
Tolerancias:				
a - Pseudoroscas (nº en 100 Grs. de peso escurrido)	1	3	4	15
b - Rotos	1	3	4	sin exigencias.
c - de color	5	10	20	Sin exigencia.
d - de textura	5	10	15	Sin exigencia.
e - Manchados	5	10	15	Sin exigencia.
f - Velo abierto (en cabezas y enteros)	5	10	15	Sin exigencia.
Suma de tolerancias b + c + d + e + f	5	10	15	Sin exigencia.

El puré debe presentar color, olor y sabor típicos, en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en categoría segunda e industrial.

ANEJO Nº 19.- CONSERVAS DE TRUFAS Y TUBER

19.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas preparadas con trufas de las variedades de Tuber melanosporum, T. brumale y T. magnatum, con adición o no de agua y ligerísima adición de sal, pudiendo también agregarse vino, licores y aguardiente.

Las restantes variedades del género Tuber podrán exportarse bajo la denominación "TUBER".

19.2.- Denominaciones y categorías comerciales.

Las trufas en conserva se dividen en dos grupos: "cepilladas" y "peladas", las cuales, a su vez, se dividirán en las clases y categorías comerciales que seguidamente se relacionan:

Trufas super-extra.- Las conservas así clasificadas estarán preparadas con trufas maduras, de carne firme, muy negras, enteras, de tamaño y color uniforme, sensiblemente redondeadas u ovaladas.

Trufas extra.- Las trufas empleadas en esta categoría serán maduras de carne firme y color negro o negruzco acentuado, enteras y de forma ligeramente irregular, sin deformaciones destacadas, y con la piel más o menos íntegra.

Trufas primera.- Las trufas utilizadas en esta categoría serán de carne más o menos firme, de color negro o negruzco, admitiéndose la presencia de trufas grises, irregulares y con la piel más o menos íntegra.

Trufas segunda.- Las trufas deberán ser de carne más o menos firme y su color puede ser blanco relativamente claro, su forma irregular y con la piel más o menos íntegra.

Tuber segunda.- El hongo deberá ser entero.

Trozos extra.- Trozos de trufa de color muy oscuro, con acentuado aroma típico y espesor mínimo de 8 mm.

Trozos primera.- Trozos de trufa de color relativamente oscuro con tolerancia de colores claros y grises, con aroma típico y espesor mínimo de 5 mm.

Trozos segunda.- Trozos de trufa con ligero aroma típico y espesor mínimo de 5 mm.

Tuber trozos segunda.- Los hongos se presentarán troceados.

Peladuras.- Lesnillas de trufa, admitiéndose hasta un 30 % en peso de picadillo o migas.

Picadillo o migas.- Trocitos de trufa de menos de 5 mm. de espesor.

Picadillo o migas de T.A. .- La misma presentación anterior cuando se trata de otras especies.

19.3.- Condiciones y factores específicos

- Las trufas empleadas en las conservas deberán ser, maduras, enteras o en trozos, sanas, de color y sabor característicos, seleccionadas, perfectamente lavadas, cepilladas y preparadas, separando totalmente las materias extrañas, especialmente tierra y arena

- Queda prohibido las mezclas de trufas enteras, con trozos, peladuras o picadillo en un mismo envase.

- Queda prohibida la utilización de cualquier tipo de aromatizantes o colorantes.

- No se autoriza la exportación de conservas de trufas heladas, fácilmente reconocibles por carecer del olor y sabor característico.

- El líquido de gobierno debe presentar el color pardo u oscuro, característico y natural de las trufas. No podrá tener más de 1º Baumé de sal. En el supuesto de que no sea agua, deberá presentar el color y olor característicos del líquido que se indique en la etiqueta, más o menos oscurecido.

19.4.- Leyendas específicas.

- La palabra "Trufa" sólo se utilizará para las variedades melanosporum, brumale y magnatum.

- Se marcará en el etiquetado "Primera cocción" para las elaboraciones que se efectuen poniendo la trufa cruda en el envase definitivo.

19.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS ELABORACIONES DE TRUFAS Y TUBER CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g) 1ª Cocción	Peso escurrido (g) 2ª Cocción
1/24 kilo	26	—	-	10
1/16 kilo	53	—	-	25
1/8 kilos	105	60	-	50
1/4 kilo	212	125	-	100
1/2 kilo	425	250	150	200
4/4 kilo	850	750	300	400
2/1 kilo	1.700	1.500	800	1.000

(1) El peso escurrido efectivo se medirá sobre un tamiz con luz de malla de 3'2 mm. y alambre de 1 mm., al cabo de 2 minutos.

ANEXO Nº 20.- CONSERVAS DE HABAS

20.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de habas obtenidas a partir de las semillas frescas de Vicia faba L. en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- Fritas.

20.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Habas.- Es el producto obtenido con semillas enteras y agua como líquido de gobierno.

Habas fritas.- Es el plato preparado obtenido con semillas enteras en que se ha empleado aceite y demás ingredientes autorizados para su preparación.

20.3.- Condiciones y factores específicos

Calibrado.- Es obligatorio para las categorías Extra y Primera. El calibre se expresará por el número de granos que entran en 100 gramos de peso escurrido de acuerdo con la escala siguiente:

Denominación	Número de granos
Extra finos	más de 60
Finos	de 55 a 60
Medianos	de 40 a 55
Grandes	de 20 a 40

20.4.- Leyendas específicas

En las categorías Extra y Primera se hará constar el calibre.

Podrá denominarse el "natural", cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto I.-1.1.

20.5.- Categorías comerciales

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

Habas y habas fritas ..... Extra, Primera, Segunda.

20.6.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE HABAS.-

FORMATO	CAPACIDAD (cm3)	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
1/4 kilo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
1 kilo	425	390	240
Tarro de 580	580	540	320
Tarro de 720	720	660	400
1 kilo	850	780	480
3 kilos	2.650	2.500	1.550
5 kilos	4.250	4.000	2.500

20.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE HABAS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño (1)	1,5	1,75	sin exigencias
Tolerancias:			
a) - partidos, deshechos y sin epidermis (2)	5	10	15
b) - De color	4	8	12
c) - De textura	5	10	15
d) - Manchados	1	3	5
Suma de tolerancias a+b+c+d	5	10	15

(1) Excepto en el calibre extrafino, en que no hay límite.

(2) En el calibre extrafino no hay límite, en el fino se triplican los límites aquí establecidos. En ambos casos la tolerancia (A) no cuenta en la suma de tolerancias

ANEXO Nº 21.- CONSERVAS DE GUISANTES

21.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de guisantes obtenidas a partir de semillas frescas de Pisum sativum L.

21.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Guisantes.

Es el producto obtenido a partir de guisantes frescos y agua como líquido de gobierno.

21.3.- Condiciones y factores específicos.

La elaboración de guisantes se ajustará a las condiciones de calibrado siguientes:

Calibrado.- Es obligatorio para las categorías Extra y Primera. El calibre se expresará por el diámetro de los orificios circulares de los tamices por los que pasen, según la escala siguiente:

Denominación	Diámetro en mm.
Extrafinos	inferior a 7'5
Muy finos	de 7'5 a 8'5
Finos	de 8'5 a 9'5
Medianos	de 9'5 a 10'5
Grandes	más de 10'5

Tolerancia de calibrado.- En cada calibre se admitirá hasta un 10 % en peso de unidades de los calibres inmediatamente inferior o superior al declarado en la etiqueta.

21.4.- Leyendas específicas

- En las categorías Extra y Primera de guisantes se hará constar el calibre.

- Podrá denominarse el "natural" cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto I.-1.1.

21.5.- Categorías comerciales

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

Guisantes ..... Extra, Primera y Segunda.

21.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE BUIGANTES.

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/5 Mangamillo	170	150	95
1/4 kilo	218	183	120
Tarro de 370	370	345	215
½ kilo	425	390	250
Tarro de 720	720	660	425
1 kilo	850	780	500
3 kilos	2.650	2.300	1.500
5 kilos	4.850	4.000	2.600

21.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE BUIGANTES.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias :			
a) - Partidos, deshechos y sin epidermis (1)	5	10	15
b) - de color	5	10	15
c) - De textura	5	10	15
d) - Manchados	1	2	3
e) - De calibre	10	10	10
Suma de tolerancias (a+b+c+d)	5	10	15

(1) - Excepto en el calibre extrafino, en que no hay límite. En este caso la tolerancia, no cuenta en la suma de tolerancias.

ANEJO Nº 22.- CONSERVAS DE GARBANZOS

22.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de los cotiledones de Cicer arietinum L.

22.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Garbanzos.- Es el producto obtenido a partir de garbanzos secos y rehidratados posteriormente utilizando agua como líquido de gobierno.

22.3.- Categorías comerciales.

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

Garbanzos ..... Extra, Primera, Segunda.

22.4.- Envases especiales.

Los envases de garbanzos podrán denominarse al natural cuando ello se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto 1.-2.2.

22.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE GARBANZOS

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	218	183	120
Tarro de 370	370	345	215
½ kilo	425	390	250
Tarro 580	580	540	350
Tarro de 720	720	660	425
1 kilo	850	780	500
3 kilos	2.650	2.300	1.500
5 kilos	4.850	4.000	2.600

22.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GARBANZOS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño	1,50	1,75	2,00
Tolerancias :			
a) - Marrones o negros (%% en 100 grs. de peso escurrido)	0	2	4
b) - De textura	5	10	15
c) - Partidos y deshechos	5	10	15
d) - Dañados por insectos	0'5	1	1'5
Suma de tolerancias b+c	5	10	15

ANEXO Nº 23.— CONSERVAS DE ALUBIAS

23.1.— Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas de Phaseolus vulgaris L. (judía común), Phaseolus multiflorus, Mill (judía de España), Phaseolus lunatus (judía de lima) y Vigna sinensis L. (judía caritia).

23.2.— Definiciones y denominaciones comerciales.

Alubias.— Es el producto obtenido a partir de alubias secas y subdivididas posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

23.3. Envases específicos.

Cuando el color de la alubia sea distinto al blanco, será necesario hacer constar el color, formando parte de la denominación. En el caso de las alubias blancas dicha mención es facultativa.

Podrán denominarse al natural cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto I.-2.3.

23.4.— Categorías comerciales.

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

Alubias ..... Extra, Primera, Segunda.

23.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ALUBIAS

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	120
Tarro de 370	370	345	215
½ kilo	425	390	250
Tarro 580	580	540	350
Tarro de 720	720	660	425
1 kilo	850	780	500
3 kilos	2.650	2.500	1.600
5 kilos	4.250	4.000	2.600

23.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ALUBIAS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable.
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño	1,50	1,75	2
Tolerancias:			
a - de color	4	8	12
b - de textura	5	10	15
c - Partidos y desechos	5	10	15
d - Manchados	2	5	8
e - Dañados por insectos	0'5	1	1'5
Suma de tolerancias admitida	5	10	15

ANEXO Nº 24.— CONSERVAS DE LENTEJAS

24.1.— Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas de Lens esculenta Moench.

24.2. Definiciones y denominaciones comerciales

Lentejas.— Es el producto obtenido a partir de lentejas secas y subdivididas posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

24.3.— Categorías comerciales.

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

Lentejas ..... Extra, Primera, Segunda.

24.4.— Envases específicos

Las conservas de lentejas podrán denominarse al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en apartado c) del punto I.-2.3.

24.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE LENTEJAS

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	120
Tarro de 370	370	345	215
½ kilo	425	390	250
Tarro 580	580	540	350
Tarro de 720	720	660	425
1 kilo	850	780	500
3 kilos	2.650	2.500	1.600
5 kilos	4.250	4.000	2.600

24.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE LENTEJAS

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño	1'50	1'75	2'00
Tolerancias:			
a) - de textura	5	10	15
b) - partidas y desechos	5	10	15
c) - manchadas	5	10	15
d) - dañado de insectos	0'5	1	1'5
Suma de tolerancias: a+b+c+d	5	10	15

ANEJO Nº 25.- CONSERVAS DE GUISANTES REHIDRATADOS

25.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de semillas secas rehidratadas de Pisum sativum L.

25.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Guisantes rehidratados.- Es el producto obtenido a partir de guisantes secos y rehidratados posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

25.3.- Categorías comerciales

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

Guisantes rehidratados ..... Primera, Segunda.

25.4.- Condiciones y factores específicos

En esta elaboración se permite el uso de colorantes autorizados.

25.5.- Leyendas específicas

En la denominación "guisantes rehidratados" las dos palabras están escritas en el mismo tipo de letra.

En ningún caso podrá emplearse en esta elaboración la denominación al natural.

En caso de utilización de colorantes autorizados, deberá hacerse constar en la etiqueta.

25.6 CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE GUISANTES REHIDRATADOS.

Envase	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/3 Tanqueville	170	150	95
1/4 Kilo	212	185	120
Tarro de 370	370	345	215
1/2 Kilo	425	390	250
Tarro de 580	580	540	350
Tarro de 720	730	640	425
1 Kilo	850	780	500
2 Kilos	2.650	2,500	1.600
3 Kilos	3.350	4,000	2.500

25.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GUISANTES REHIDRATADOS.

FACTORES	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño	1,75	2,00
Tolerancias		
a) - de textura	10	15
b) - Partidos y desechos	10	15
c) - Manchados	10	15
d) - Dañado por insectos	2	1'5
Suma de tolerancias a+b+c	10	15

ANEJO Nº 26.- CONSERVAS DE ACELGAS

26.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas enteras de Beta vulgaris L. var. Cicla L.

26.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Acelgas.- Es la elaboración obtenida a partir de acelgas frescas y tiernas utilizando agua como líquido de gobierno.

Puré de acelgas.- Es la elaboración en la cual las hojas de acelga han sido trituradas y tamizadas.

26.3.- Condiciones y factores específicos.

- Filamentos.- Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción.

- Hojas duras.- Son las que no tienen el suficiente grado de ternura.

26.4.- Categorías comerciales.

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

Acelgas ..... Extra, Primera, Segunda.

Puré de acelgas.. Primera, Segunda.

26.5.- Leyendas específicas

Las conservas de acelgas podrán denominarse al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto 1.-Sólo

[illegible].5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ACELGAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 Kilo	212	185	180
Tarro de 370	370	345	310
1/2 Kilo	425	390	380
Tarro de 580	580	540	530
Tarro de 720	720	660	650
1 Kilo	870	780	800
3 Kilos	3.450	2.500	2.400
5 Kilos	4.250	4.000	3.600

26.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ACELGAS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias			
a) Filamentos(gr en 100 grs. de peso escurrido)	0	2	4
b) Hojas secas	0	1	4
c) De color	5	10	15
d) De textura	5	10	15
e) Otros defectos no excluyentes)	4	8	12
Suma de tolerancias b+ c + d + e	5	10	15

El puré deberá tener color, olor y sabor típico en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO Nº 27.- CONSERVAS DE ESPINACAS

27.1.- Objeto

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas de espinaca Spinacia L.

27.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Espinacas.- Es la elaboración obtenida a partir de hojas y pecíolos frescos de espinacas utilizando agua como líquido de gobierno.

Hojas de espinacas.- Es la elaboración obtenida a partir de hojas que el 60% de pecíolo como máximo.

Puré de espinacas.- Es la elaboración en la cual las hojas de espinacas han sido trituradas y tamizadas.

27.3.- Condiciones y factores específicos.

- Filamentos.- Son los hilos que presentan apreciable resistencia a la fracción.
- Hojas secas.- Son las que no tienen el suficiente grado de frescor.
- Tramos.- Son las partes duras de la espinaca donde se insertan los pecíolos y que en la conserva aparecen de color blanquecino.

27.4.- Categorías comerciales.

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

Espinacas ..... Extra, Primera, Segunda.
Hojas de espinacas. Extra, Primera, Segunda.
Puré de espinacas.. Primera, Segunda.

27.5.- Aditivos específicos.

Las conservas de espinacas pueden denominarse al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto 2.-2.1.

27.6.- CUADRO nº 2.- MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ESPINACAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 Kilo	212	185	180
Tarro de 370	370	345	310
1/2 Kilo	425	390	380
Tarro de 580	580	540	530
Tarro de 720	720	660	650
1 Kilo	870	780	800
3 Kilos	3.450	2.500	2.400
5 Kilos	4.250	4.000	3.600

27.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ESPINACAS.-

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias			
a - Filamentosos(nº en 100 grs. de peso escurrido)	0	2	4
b - Hojas secas	0	2	4
c - Troncos	0	5	10
d - de textura	5	10	13
e - otros defectos no excluyentes	4	8	12
Suma de tolerancias b+c+d+e	5	10	15

El puré deberá tener color, olor y sabor típico en primera categoría y color, olor y sabor aceptable en segunda categoría.

ANEJO Nº 28.- CONSERVAS DE PUERROS

28.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de puerros elaboradas con tallos tiernos de Allium porrum L, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- Con especias.

Los puerros deberán presentarse pelados, sin restos de raíces y sin tierra.

28.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

28.2.1.- Según el tipo de elaboración las conservas de puerros pueden ser:

- Puerros.- Es la elaboración obtenida a partir de puerros, utilizando agua como líquido de gobierno.
- Puerros aderezados con especias.- El líquido de gobierno es agua, con adición de sal, aceite vegetal, especias, condimentos y aditivos autorizados.

28.2.2.- Su forma de presentación será:

- Puerros o puerros enteros.- Constituidos por cabeza y tallo, de longitud total ligeramente inferior a la dimensión del envase paralela a la colocación de los puerros.
- Vaina de puerros.- Constituidos por piezas sin cabeza y tallo, siendo la longitud de éste inferior a la de la cabeza.
- Puerros cortados.- Constituidos por trozos de más de 4 cm. de longitud, cortados transversalmente y con un número mínimo de unidades sin cabeza del 25 %.
- Tallos de puerros.- Constituidos por trozos, sin cabeza, con longitud de 4 cm. o más.

28.3.- Condiciones y factores específicos

- El tallo podrá presentar coloración verde como máximo en un 20 % de su longitud.
- Calibrado.- Es obligatorio para los puerros enteros y para las vainas, en todas las categorías. El calibre se determinará por el número de piezas contenidas en un bote, con arreglo a la siguientes escalas

Denominación	Nº de piezas en un bote de		
	½ kilo	1 kilo	2 kilos
Extrafinos	más de 20	12-18	20-25
Finos	de 7 a 10	8-12	15-20
Medianos	de 4 a 7	7-8	10-15
Gruesos	menos de 4	4-7	15-20

Para los restantes formatos el número de piezas se extrapolará en función de la superficie de la base del bote.

28.4.- Exigencias específicas

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de enteros en que es facultativo.

Podrán denominarse al natural cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto X.-2.1.

Se marcará el calibre o número de piezas en todas las categorías.

28.5.- Categorías comerciales.

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

- Puerros enteros y vainas ..... Extra, Primera, Segunda.
- Puerros cortados y tallos ..... Primera, Segunda.

28.6.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS E LAS ELABORACIONES DE PUERROS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ kilo	425	390	240
1 kilo	850	780	480
2 kilos	2.650	2.500	1.550

29.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PUERROS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez en puerros al agua	4	3	1
Color	Típico.blanco o crema	Típico,blanco o crema	Aceptable, con ligeras zonas pardas o violáceas.
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de: longitud (para enteros) (1)	1,10	1,20	1,30
diámetro (para enteros y tamaz)	1,50	1,70	2,00
Tolerancias:			
a- Defectos de color	2	10	15
b- Defectos de textura	5	10	15
c- Defectos de pelado	1	3	6
d- de calibrado	5	10	15
Suma de tolerancias a+b+c	5	10	15

(1) medido por el eje

ANEJO Nº 29.- CONSERVAS DE ZANAHORIAS

29.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de raíces frescas de Daucus carota L.

Las zanahorias deberán haber sido previamente lavadas y peladas para eliminar las raicillas y la tierra.

29.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

29.2.1.- Según el tipo de elaboración, las conservas de zanahorias pueden ser:

Zanahorias.- Es el producto obtenido a partir de zanahorias utilizando agua como líquido de gobierno.

Puré de zanahorias.- Es la elaboración en la cual la zanahoria ha sido triturada y pasada por un tamiz.

29.2.2.- Según la forma de presentación podrán ser:

- Enteras.
- En rodajas.
- En cubos.
- En tiras.

29.3.- Leyendas específicas

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de zanahorias enteras, en que es facultativo.

Podrá emplearse la denominación al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto 1.-1.1.

29.4.- Categorías comerciales

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

Enteras o en rodajas ....., Extra, Primera, Segunda.

En cubos, tiras o puré ..... Primera, Segunda.

29.5 CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ZANAHORIAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
1/2 kilo	425	390	240
Tarro de 780	720	660	400
1 kilo	850	780	480
3 kilos	3.650	3.500	1.550
5 kilos	4.250	4.000	2.500

29.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ZANAHORIAS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez en zanahorias al agua	3	3	1
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias			
a = de color	2	10	15
b = de textura	5	10	15
c = Manchadas	2	4	6
Suma de tolerancias a + b + c	9	10	15

El puré deberá presentar color, olor y sabor típicos en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO Nº 30.- CONSERVAS DE REMOLACHA DE MESA

30.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de remolacha de mesa obtenidas a partir de raíces frescas de Beta vulgaris L., variedad Esculenta rubra.

La remolacha deberá haber sido previamente lavada y pelada para eliminar las raicillas y la tierra.

30.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

30.2.1. Según el tipo de elaboración, las conservas de remolacha pueden ser:

Remolacha de mesa, o remolacha roja de mesa, o conserva de remolacha.

Es la elaboración en la que pueden entrar, además de la remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos y aditivos autorizados.

30.2.2. Según la forma de presentación, podrán ser:

- Enteras.
- En rodajas.
- En cubos.
- En tiras.

30.3.- Leyendas específicas

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de remolachas enteras, en que es facultativo.

Podrá denominarse al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto I.-1.1.

30.4.- Categorías comerciales

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

Enteras o en rodajas ..... Extra, Primera, y Segunda.

En cubos o en tiras ..... Primera, Segunda.

30.5.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE REMOLACHA DE MESA.

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ kilo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 kilo	850	780	480
3 kilos	2.650	2.500	1.550
5 kilos	4.250	4.000	2.500

30.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE REMOLACHA DE MESA.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Para las rodajas, máximo de piezas menores de 4 cm² (en % sobre peso escurrido)	5	10	15
Tolerancias			
a - de color	4	8	12
b - de textura	5	10	15
c - otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias a+ b + c	5	10	15

ANEJO Nº 31.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE COLIFLORES

31.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas y semiconservas obtenidas a partir de inflorescencias (pellas) frescas de Brassica oleracea L., variedad Botrytis L. en las elaboraciones siguientes:

- al natural.
- en salmuera.

31.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Coliflor.- Es la elaboración obtenida a partir de coliflores frescas utilizando agua como líquido de gobierno.

Coliflor en salmuera.- Son aquellos productos conservados en salmuera durante un período de tiempo y con una concentración adecuada que impida su fermentación.

31.3.- Categorías comerciales

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

Coliflores .. .. Extra, Primera, Segunda.

Coliflores en salmuera... Primera, Segunda, Industrial.

31.4.- Leyendas específicas

Las conservas de coliflores podrán denominarse al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto I.-1.1.

31.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE COLIFLORES.

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ kilo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 kilo	850	780	480
3 kilos	2.650	2.500	1.550
5 kilos	4.250	4.000	2.500

31.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE COLIFLORES.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez en coliflor al agua	3	5	1
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Máximo de piezas capaces de pasar por un tamiz de 20 mm. (% en peso sobre peso escurrido)	5	10	15
Tolerancias			
a - de color y manchados	5	10	15
b - de textura	5	10	15
c - Otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias a+b+c	5	10	15

ANEJO Nº 32.- CONSERVAS DE COLES DE BRUSELAS.

32.1.- Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas que obtenidas a partir de yemas axilares tiernas y enteras procedentes de brassicas oleraceas L. variedad gemifera D.C. Schulz.

32.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Coles de Bruselas.- Es la elaboración obtenida a partir de yemas utilizando agua como líquido de gobierno.

32.3.- Condiciones y factores específicos.

Calibrado.- El calibrado es facultativo. En caso de calibrado este se determina por el número de yemas que entran en 100 gramos de peso escurrido, con arreglo a la siguiente escala:

Denominación	Número de Unidades
Finas	más de 18
Medianas	de 7 a 18
Grandes	menos de 7

32.4.- Leyendas específicas.

Las conservas de Coles de Bruselas podrán denominarse al natural cuando en ellas se utilicen los aditivos especificados en el apartado c) del punto 2.1.1.

En caso de calibrado se hará constar la denominación del calibre según lo indicado en el punto anterior.

32.5.- Categorías comerciales.

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

Coles de Bruselas ..... Extra, Primera, Segunda.

32.6. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE COLES DE BRUSELAS AL NATURAL

Formato	Capacidad (mL)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	165	115
Tarro de 370	370	345	210
½ kilo	425	390	240
Tarro de 720	720	650	400
1 kilo	850	780	480
3 kilos	2.650	2.500	1.550
5 kilos	4.250	4.000	2.500

32.7.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE COLES DE BRUSELAS.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez	3	5	1
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño (1)	1.5	2.00	sin exigencias
Tolerancias:			
a - de color	5	8	15
b - de textura	5	8	15
c - otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias (a + b + c)	5	10	15

(1) - Excepto en las finas en que no hay límite.

Anejo Nº 33.- PIPERADA

33.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de hortalizas.

33.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Piperada.- Es la elaboración de mezcla de hortalizas aderezadas con sal, aceite vegetal, condimentos, especias y aditivos autorizados. Estará compuesta por un máximo de 4 y un mínimo de 3 hortalizas cuyos constituyentes básicos obligatorios son: tomate y pimiento y los optativos, berenjena y cebolla.

Esta conserva puede denominarse Pisto, aunque las elaboraciones con dicha denominación no tienen que sujetarse a los ingredientes establecidos ya que obedecen a modalidades regionales o locales lo que podrá reflejarse con un calificativo adicional.

La forma de presentación de las diferentes hortalizas será:

Tomate ..... Entero, troceado o triturado.
Pimiento ..... En trozos.
Berenjena ..... En trozos.
Cebolla ..... En trozos.

En ningún caso podrá denominarse "piperada" cuando los componentes sean distintos de los aquí especificados.

33.3.- Condiciones y factores específicos

La proporción de las distintas hortalizas referida a porcentaje respecto al peso neto, deberá cumplir los límites siguientes:

Tomate	Del 30 al 60 %
Pimientos	Del 10 al 25 %
Berenjena	Del 10 al 30 %
Cebolla	Del 10 al 30 %

33.4.- Categorías comerciales

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el párrafo siguiente:

Piperada ..... Primera, Segunda

33.5.- Exigencias y tolerancias de calidad para piperada

Categoría primera. La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría primera en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 10 % de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría segunda.

Categoría segunda.- La calidad de los componentes deberá responder a las exigencias de la categoría segunda en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 15 % de producto con defectos no excluyentes.

ANEJO Nº 34.- MENESTRA

34.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de hortalizas.

34.2.- Definiciones y denominaciones comerciales.

Menestra o Menestra de verduras.- Es la elaboración de mezcla de hortalizas compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes:

Obligatorias: guisantes, alcachofas y espárragos.
Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón.
La forma de presentación de las diferentes hortalizas será:

Guisantes ..... enteros
Alcachofas ..... corazones o fondos; enteras, en mitades o cuartos.
Espárragos ..... enteros, cortos, puntas o cortados.
Judías verdas ..... enteras o en trozos mayores de 2'5 cm.
Habas ..... enteras
Zanahorias ..... rodajas o cubos.
Champiñones ..... enteros, cabezas, rodajas, tallos o troceados.

En ningún caso podrá denominarse "Menestra" o "Menestra de Verduras", cuando los componentes sean distintos de los aquí especificados.

34.3.- Condiciones y factores específicos de calidad

La proporción de las distintas hortalizas referida a porcentaje respecto al peso escurrido, deberá cumplir los límites siguientes:

Guisantes ..... del 20 al 30 %
Alcachofas ..... del 25 al 40 %
Espárragos ..... del 10 al 20 %
Judías verdes ..... del 10 al 20 %
Habas ..... del 10 al 20 %
Zanahorias ..... del 10 al 20 %
Champiñón ..... del 2 al 5 %

34.4.- Categorías comerciales

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

Menestra ..... Extra, Primera, Segunda.

34.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE MENESTRA.

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	210	150	110
Curvo de 370	370	240	210
1/2 kilo	420	300	240
Curvo de 720	720	500	420
1 kilo	830	700	600
2 kilos	2.450	2.000	1.650
3 kilos	4.250	4.000	3.500

34.5.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE MENESTRA.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez	0	1	0
Calidad de los componentes, según normas generales y específicas de los mismos.	Extra	Primera	Segunda
Forma mínima de presentación (1)			
Guisantes	Enteros	Enteros	Enteros
Alcachofas	Enteras	Cuartos	Cuartos
Espárragos	Tesas	Cortados	Cortados
Judías verdes	Trozos	Trozos	Trozos
Habas	Enteras	Enteras	Enteras
Champiñón	Bodajas	Trozos	Trozos

(1) - En el apartado 35.3.- figuran las distintas formas de presentación, para cada componente ordenadas de más a menos categoría. Al señalar aquí la forma mínima se entiende que también puede llevar las superiores.

ANEJO Nº 35.- MACEDONIA

35.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de hortalizas.

35.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Macedonia o Macedonia de verduras.- Es la elaboración de mezcla de hortalizas compuesta obligatoriamente por patatas, guisantes, zanahorias y judías verdes, pudiendo llevar además otras hortalizas.

La forma de presentación de las distintas hortalizas será:

Patatas ..... en cubos.

Guisantes .... enteros.

Zanahorias ... en cubos.

Judías verdes. trozos inferiores a 8 cm.

Los componentes optativos se presentarán en cubos o en trozos que guarden cierta homogeneidad de tamaño con los obligatorios.

En ningún caso, podrá denominarse "Macedonia", cuando falte alguno de los cuatro componentes obligatorios, o no estén en las proporciones que figuran en el apartado siguiente.

35.3.- Condiciones y factores específicos

La proporción de los distintos componentes obligatorios referida a porcentajes, respecto al peso escurrido deberá cumplir los límites siguientes:

- Patatas ..... del 15 al 40 %
- Guisantes ..... del 15 al 40 %
- Zanahorias .... del 15 al 40 %
- Judías verdes.. del 10 al 30 %

35.4.- Categorías comerciales

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 35.6.

Macedonia ..... Primera, Segunda.

35.5. CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE MACEDONIA DE LEGUMBRES.

Formato	Capacidad (cm3)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1/4 kilo	212	135	115
Tarro de 370	370	345	310
1/2 kilo	415	330	240
Tarro de 720	720	660	400
1 kilo	830	720	480
2 kilos	2.650	2.300	1.350
3 kilos	4.250	4.000	2.500

35.6.- Exigencias y tolerancias de calidad para conservas de macedonia.

Categoría Primera.-

La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría primera en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 10 % de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría segunda.

Turbidez: 1

Categoría Segunda.-

La calidad de los componentes deberá responder a las exigencias de la categoría segunda en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 15 % de productos con defectos no excluyentes.

Turbidez: 0

ANEJO Nº 36.- CONSERVAS DE PATATAS

36.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de patatas obtenidas a partir de tubérculos del Solanum tuberosum L.

Las patatas deberán haber sido previamente lavadas y peladas, para eliminar la tierra y piel.

36.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

36.2.1. Según el tipo de elaboración las conservas de patatas pueden ser:

Patatas.- Con agua como líquido de gobierno.

Puré de patatas.- Es la elaboración en la cual las patatas han sido trituradas y pasadas por un tamiz.

36.2.2.- Según la forma de presentación podrán ser:

- Enteras.
- En rodajas.
- En cubos.
- En tiras.
- Cortadas.

36.3.- Leyendas específicas

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de patatas enteras, en que es facultativa.

Podrá emplearse la denominación al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el apartado a) del punto I.-1.1.

36.4.- Categorías comerciales

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

Enteras, o en rodajas ..... Extra, Primera, Segunda.

En cubos, tiras, cortadas o
Puré ..... Primera, Segunda.

36.5.- CUADRO DE PESOS MÍNIMOS REFERIDOS A LAS CONSERVAS DE PATATAS CON LÍQUIDO DE COBERTURA.-

Formato	Capacidad (cm³)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g) Enteras	Peso escurrido (g) Otras presentaciones
1/4 kilo	312	185	107	125
Carro de 370 ml.	370	345	185	210
1/2 kilo	425	390	210	240
720 ml	720	660	355	400
1 kilo	850	780	420	480
3 kilos	2.650	2.500	1.330	1.550
5 kilos	4.250	4.000	2.150	2.500

36.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PATATAS.-

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Turbidez (patatas al agua)	1	1	0
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad	1'50	1'75	2'0
Tolerancias			
a - de color	5	10	15
b - de textura	5	10	15
c - manchadas	2	5	8
d - otros defectos	3	6	12
Suma de tolerancias a+b+c+d	5	10	15

El puré deberá presentar color, olor y sabor típicos en primera categoría y color, olor y sabor aceptable en segunda categoría.

ANEJO Nº 37.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PEPINILLOS

37.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas y semiconservas de pepinillos, obtenidas a partir de los frutos inmaduros del Cucumis sativus L., en las elaboraciones siguientes:

- Acidos
- Agridulces
- En salmuera

37.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Las formas de presentación pueden ser: enteros, en rodajas, en tiras y cortados.

Atendiendo al tipo de elaboración, las denominaciones comerciales serán:

Pepinillos ácidos: Cuando llevan vinagre o ácido cítrico de origen vínico como líquido de cobertura.

Pepinillos agridulces: Cuando llevan vinagre o ácido cítrico de origen vínico como líquido de cobertura al que se ha incorporado azúcar o algún edulcorante, de concentración mínima será de 5 g o más.

Pepinillos en salmuera: Cuando están conservados en salmuera durante un período de tiempo y con una concentración de 18 al 20 % de sal y un pH menor de 4 que impida su fermentación.

Potestativamente, en las anteriores elaboraciones podrán añadirse otros ingredientes específicamente autorizados.

37.3.- Condiciones y factores específicos

- Unidad curvada: Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo superior a 20º pero inferior a 60º.
- Unidad deforme: Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo igual o superior a 60º, o cuando su forma exterior es anormal. Se considera como defecto excluyente.
- Unidad dañada: Cuando presente manchas, cicatrices o cortes que afectan sensiblemente al aspecto de la misma. Se considera como defecto excluyente.
- Unidad huesa: Cuando tiene lóculos o huecos alrededor de los cuales se disponen las semillas. Las unidades que presenten huecos grandes y longitudinales, que se aprecien sensiblemente desde el exterior, se considerarán excluyentes.
- Calibrado: Al objeto de que el producto final presente cierta uniformidad, se establecen dos escalas obligatorias de calibres para pepinillos enteros, en las categorías "Extra" y "I", en función del número de frutos que entran en un kilogramo:

a) para entamados (barriles y garrafas)

nº entamado	nº unidades/Kg.
1	de 60 a 400
2	de 40 a 60
3	de 20 a 40

b) para calibrados (botes y tarros de cristal)

nº calibre	nº unidades/Kg.
1	más de 800.
2	de 200 a 800
3	de 100 a 200
4	de 60 a 100
5	de 40 a 60
6	de 20 a 40

37.4.- Leyendas específicas

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de pepinillos enteros, en que es facultativo.

Además de las exigencias generales de marcado en las etiquetas de pepinillos, se hará constar:

– Cuando se trate de pepinillos enteros, la entenada o el calibre, por el número de unidades en un kilogramo, según el apartado anterior.

37.5.– Categorías comerciales

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

Pepinillos enteros, rodajas ..... Extra, Primera, Segunda.
Pepinillos cortados, tiras ..... Primera, Segunda.

37.6. CUADRO DE PESOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE PEPINILLOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

FORMATO	CAPACIDAD (cm³)	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
1/4 kgr.	212	180	120
Tarro 370 ml.	370	340	180
1/2 kgr.	420	390	220
Tarro 600 ml.	600	560	310
1 kgr.	850	780	440
2 kgr.	2.000	2.000	2.000
3 kgr.	4.000	4.000	2.400
10 kgr.	10.000	9.700	6.000

Para envases de superior capacidad, el peso escurrido mínimo será el 60 % de la capacidad total del envase.

37.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA PEPINILLOS.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Turbidez	%	%	%
Tolerancias			
a) de calibrado	20	20	20
b) de color	5	10	15
c) de textura	5	10	15
d) con pedúnculos, flores, manchas, estrías, heridas y otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias (b+c+d)	5	10	15

ANEJO Nº 38.– CONSERVAS DE ENSARTADO DE VEGETALES

38.1.– Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de determinadas mezclas de vegetales que han sufrido o no, una fermentación láctico-láctica en las elaboraciones siguientes:

– Acídos.
– Agridulces.

La materia prima deberá estar libre de defectos y limpia. Se conservará en envases adecuados, tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que garantice su conservación.

38.2.– Definiciones y denominaciones comerciales

"Ensartado de vegetales", es la elaboración en la que entran ensartados en un palillo, como mínimo tres de los siguientes componentes: pepinillos, cebollitas, aceitunas, pimiento, guindillas, zanahorias, pepinillos, coliflor, tomate y potestativamente cualquier otro vegetal comestible.

Los componentes deberán cumplir, en su caso, con su norma específica y su forma de presentación será:

Pepinillos: enteros, tiras, mitades o trozos.
Cebollitas: enteras, mitades o trozos.
Aceitunas: enteras, deshuesadas, rellenas (incluso de anchoa) o mitades.
Pimiento: en cubos, tiras o trozos.
Guindillas: enteras, mitades, tiras o trozos.
Zanahorias: en rodajas, tiras, cubos o trozos.
Pepinillos: en rodajas, tiras, cubos o trozos.

Atendiendo al tipo de elaboración, las denominaciones comerciales serán:

"Ensartado de vegetales ácidos": cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno.

"Ensartado de vegetales agridulces": cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno al que se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes. Su concentración mínima será de 7º Brix.

Potestativamente, en las anteriores elaboraciones podrán añadirse otros ingredientes específicamente autorizados.

38.3.– Categorías comerciales

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

Ensartado de vegetales ..... Extra, Primera, Segunda.

38.4.– CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ENSARTADO DE VEGETALES.

FORMATO	CAPACIDAD (cm³)	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
1/4 kgr.	228	200	60
1/3 kgr.	314	290	100
Tarro 370 ml.	370	330	140
1/2 kgr.	370	330	120
1/2 kgr.	425	390	140
Tarro 580 ml.	580	540	220
1 1/2 kgr.	1.275	1.150	500
2 kgr.	1.700	1.500	650
3 kgr.	2.650	2.350	1.050
4-10	3.100	2.775	1.200
5 kgr.	4.250	3.800	1.600
10 kgr.	10.200	9.100	4.100

38.5. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ENCURTIDO DE VEGETALES.

FACTOR	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	típico	típico	aceptable
Textura	típico	típico	aceptable
Turbidez	0	0	1
Tolerancias:			
a) de color	5	10	15
b) de textura	5	10	15
c) manchados y otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias (a + b + c)	5	10	15

ANEJO Nº 39.- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE ENCURTIDOS DE VEGETALES

39.1.- Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas y semiconservas de encurtidos de vegetales tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación ácido-láctica por la acción del vinagre o ácido acético de origen vínico, con o sin adición de agua, sal, aderezos u otros condimentos.

Los vegetales estarán sanos, libres de defectos y previamente lavados para asegurar su limpieza.

Se conservarán en envases adecuados, tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que asegure su conservación.

39.2.- Definiciones y denominaciones comerciales

Los vegetales podrán presentarse: enteros, en rodajas, en mitades, en tiras, en cubos y/o en trozos. Se envasarán individualmente o mezclados, en este último caso, se denominarán "variantes".

Atendiendo a los tipos de elaboración, las denominaciones serán las siguientes:

Acidos: cuando llevan vinagre como líquido de gobierno y, potestativamente cualquier ingrediente autorizado.

Aderezados: cuando llevan vinagre como líquido de gobierno al cual se le ha incorporado aceite u otros adicionantes y, potestativamente, cualquier ingrediente autorizado. Su concentración mínima será de 7º Brix.

En salmuera: cuando son conservados en salmuera, durante un período de tiempo, con una concentración de sal y un pH que impida su fermentación.

39.3.- Formas específicas

Cuando se trate de:

- Un solo vegetal.- Nombre del producto si no es visible desde el exterior.

- Dos o más vegetales.- La denominación genérica "Variantes" y la relación de vegetales por orden decreciente de sus proporciones.

La denominación del tipo de elaboración deberá complementarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de vegetales enteros, en que es facultativo.

39.4.- Categorías comerciales

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

Enteros o en rodajas, trozos (sólo para salsiches) ..... Extra, Primera, Segunda

En mitades, tiras, cubos, dados... Primera, Segunda.

39.5.- CUADRO DE PESOS MINIMOS EXIGIDOS A LAS CONSERVAS DE ENCURTIDOS DE HORTALIZAS.

FORMATO	CAPACIDAD (cm3)	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	
			SEMIDILLAS	RESTANTES SEMIDILLAS
1/4 Kgr.	215	198	70	110
Tarro 370 ml.	370	345	180	190
1/2 Kgr.	425	390	190	220
Tarro 550 ml.	600	510	210	310
1 Kgr.	850	780	300	440
3 Kgr.	2.250	2.900	970	1.480
5 Kgr.	4.250	4.000	1.900	2.400
10 Kgr.	10.200	9.750	3.350	5.000

Para envases de superior capacidad, el peso escurrido mínimo será el 65 % de la capacidad total del envase.

39.6.- CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA ENCURTIDOS DE HORTALIZAS.

FACTORES	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Turbidez	0	0	1
TOLERANCIAS			
a) de color	5	10	15
b) de textura	5	10	15
c) manchados y otros defectos	5	10	15
Suma de tolerancias a+b+c	5	10	15