



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

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

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 287, de 30 de noviembre de 1984  
Referencia: BOE-A-1984-26465

---

### TEXTO CONSOLIDADO Última modificación: 04 de octubre de 2023

Excelentísimos señores:

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

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

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

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

**Artículo primero.** *Normas de calidad para las conservas vegetales.*

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

Anejo número 1.–Norma técnica general.

Anejo número 2.–Albaricoque.

Anejo número 3.–Melocotón.

Anejo número 4.–Peras.

Anejo número 5.–Cerezas.

Anejo número 6.–Ciruelas.

Anejo número 7.–Gajos de mandarinas.

Anejo número 8.–Uvas.

Anejo número 9.–Fresas, frambuesas, grosellas, moras.

Anejo número 10.–Ensalada de frutas.

Anejo número 11.–Cóctel de frutas.

Anejo número 12.–Alcachofas.

Anejo número 13.–Espárragos.

- Anejo número 14.—Judías verdes.
- Anejo número 15.—Pimientos.
- Anejo número 16.—Tomates.
- Anejo número 17.—Setas.
- Anejo número 18.—Níscalos o rovellones.
- Anejo número 19.—Champiñón.
- Anejo número 20.—Habas.
- Anejo número 21.—Guisantes frescos.
- Anejo número 22.—Garbanzos.
- Anejo número 23.—Alubias.
- Anejo número 24.—Lentejas.
- Anejo número 25.—Guisantes rehidratados.
- Anejo número 26.—Acelgas.
- Anejo número 27.—Espinacas.
- Anejo número 28.—Puerros.
- Anejo número 29.—Zanahorias.
- Anejo número 30.—Remolacha de mesa.
- Anejo número 31.—Coliflores.
- Anejo número 32.—Coles de Bruselas.
- Anejo número 33.—Pisto.
- Anejo número 34.—Menestra.
- Anejo número 35.—Macedonia.
- Anejo número 36.—Patatas.
- Anejo número 37.—Pepinillos.
- Anejo número 38.—Ensartado de vegetales.
- Anejo número 39.—Confituras, jaleas, mermeladas de frutas.
- Anejo número 40.—Dulce y crema de membrillo.
- Anejo número 41.—Dulce y crema de frutas.
- Anejo número 42.—Encurtidos de vegetales.

**Artículo segundo.** *Norma técnica general y normas específicas.*

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

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

**Disposición transitoria primera.**

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

**Disposición transitoria segunda.**

En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el punto 1-6 de la norma técnica general, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

**Disposición derogatoria.**

Salvo lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas las Órdenes ministeriales de Industria y Energía de 15 de julio de 1968, de 22 de agosto de 1989 y de 22 de septiembre de 1973, la Orden del Ministerio de la Presidencia de 24 de noviembre de 1982 y toda otra disposición, de igual o inferior rango, que se oponga a lo dispuesto en la presente Orden.

Lo que comunico a VV. EE. Para su conocimiento y efectos.

Madrid, 21 de noviembre de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

## ANEJO 1

### Norma técnica general

Téngase en cuenta que queda derogado el presente Anejo en lo que se oponga a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad que aprueba el Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, según establece la disposición derogatoria del mismo. [Ref. BOE-A-1990-12154](#)

#### 1.1 Objeto.

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

#### 1.2 Condiciones generales.

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

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

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

#### 1.3 Factores generales de calidad.

##### 1.3.1 Defectos tolerables y excluyentes.

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

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

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

##### 1.3.2 Caracteres organolépticos.

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

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

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

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

#### 1.3.3 Defectos superficiales.

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

#### 1.3.4 Textura.

Se entiende por defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva.

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

Le textura de un producto puede considerarse como:

Típica.—Es la textura característica del producto elaborado.

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

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

#### 1.3.5 Integridad.

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

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

#### 1.3.6 Homogeneidad.

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

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

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

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

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

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

#### 1.3.7 Turbidez.

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

### 1.4 Características técnicas.

**1.4.1 PH.**

Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto homogeneizado, referido a 20°C. En las conservas vegetales, 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 4,6.

**1.4.2 Sólidos solubles.**

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

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

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

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

**1.4.4 Contenido neto.**

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

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

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

Se entiende por peso escurrido efectivo, la masa del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 5 mm y alambre de 1 mm al cabo de 2 minutos. Si las piezas del producto fueran tan pequeñas que pasaran por este tamiz, se emplearía uno de malla inferior. La superficie del tamiz no será superior a la equivalente a un círculo de 20 cm. de diámetro, para los envases de formato igual o menor de 850 ml., ni de 30 cm. de diámetro, para los superiores a éste, hasta 5.000 ml.

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

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

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

**CONTENIDOS NETOS MÍNIMOS EN CONSERVAS VEGETALES AL AGUA, ALMÍBAR Y ALMÍBAR DENSO**

Capacidad nominal (ml)	Peso o contenido neto al agua (g)	Peso o contenido neto almíbar lig. (g)	Peso o contenido neto confitado (g)
26	22	24	28
53	42	45	55
71	55	60	65
106	80	85	105
125 (2)	100	110	125
142	115	120	140
156 (5)	125	135	160
170 (1) (3)	135	145	175
212 (1)	185	200	235
228 (1)	205	220	265
236	220	240	280
250 (2)	235	250	300
314	290	312	380
370	345	365	440
425 (1)	390	420	510
446 (1)	415	440	525
580	535	575	625
720	660	700	850
850	780	840	1.030

**BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**  
**LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

Capacidad nominal (ml)	Peso o contenido neto al agua (g)	Peso o contenido neto almíbar lig. (g)	Peso o contenido neto confitado (g)
1.062	975	1.040	1.250
1.275 (1) (4)	1.165	1.250	1.530
1.700	1.560	1.670	2.050
2.650	2.500	2.650	3.300
3.100	2.900	3.110	3.800
4.250	4.000	4.280	5.250
10.200	9.600	10.300	12.700

(1) Estas capacidades se revisarán en un plazo máximo de 5 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.

(2) Capacidades admitidas durante un período de 10 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.

(3) Sólo para conservas de guisantes en envases metálicos.

(4) Sólo para «Ensayados de vegetales» en envases metálicos.

(5) Con exclusión de las conservas de guisantes, mientras se utilice la capacidad de 170 ml. en estas conservas.

#### 1.4.5 Tolerancias.

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

a) La masa o volumen medio del contenido de la muestra representativa deberá estar comprendido en el intervalo de confianza del sistema de muestreo utilizado.

b) El número máximo de envases con un error por defecto superior el máximo tolerado será inferior al criterio de rechazo del sistema de muestreo utilizado.

c) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado. El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija del modo siguiente:

Cantidad nominal. Masa nominal en gramos o volumen nominal en mililitros	Errores máximos por defecto tolerado en el contenido de su envase	
	En % masa nominal o en % 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	–

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

#### 1.5 Categorías comerciales.

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

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

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

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

Las categorías comerciales establecidas son:

Extra.–Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de

elaboración, dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.

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

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

#### 1.6 Etiquetado y rotulación

##### 1.6.1 (Derogado)

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

##### 1.6.2.1 Denominación del producto

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

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

##### 1.6.2.2 Categoría comercial.

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

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

##### 1.6.2.3 a 1.6.2.9 (Derogados)

##### 1.6.3 Información complementaria obligatoria.

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

##### 1.6.4 (Derogado)

##### 1.6.5 (Derogado)

#### 1.7 Elaboraciones tipo.

##### 1.7.1 Conservas de hortalizas.

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

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

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

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

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

##### 1.7.3 Frutas al agua.

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

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

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

#### 1.7.4 Frutas en almíbar.

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

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

En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales.

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

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

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

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

Almíbar superior a ..... ° BRIX.

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

**(Derogado)**

#### 1.7.6 Otras elaboraciones.

##### 1.7.6.1 Denominaciones comerciales.

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

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

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

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

##### 1.7.6.2 Categorías comerciales.

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

Extra: Color, olor y sabor típicos.

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

Segunda: Color, olor y sabor aceptables.

#### 1.8 Aditivos.

**(Derogado)**

#### 2. Coadyuvantes tecnológicos:

**(Derogado)**

## ANEJO 2

### Conservas de albaricoque

#### 2.1 Objeto.

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

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

#### 2.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Pulpa de albaricoque 80/85.—Cuando las piezas que conservan su integridad son, como mínimo, el 60% en masa.

Pulpa de albaricoque madura.—Cuando la madurez de la fruta no permita garantizar la integridad de sus unidades.

Pulpa de albaricoque troceada.—Cuando la fruta pasa por un proceso de deshuesado perdiendo su integridad.

Pulpa de albaricoque triturada.—Cuando la fruta pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de albaricoque tamizada.—Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de albaricoque.—Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por un procedimiento termodinámico previo a la esterilización térmica.

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

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

*Albaricoque en almíbar.*

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

#### 2.3 Condiciones y factores específicos.

Color.—Los frutos se clasificarán por su grado de color en: dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Búlida maduro para el color dorado, el Real Fino maduro para el color semidorado, considerándose pálidos aquellos que sin poseer tonalidad verdosa no alcancen el color suficiente para calificarse como semidorados.

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

#### 2.4 Leyendas específicas.

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

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

#### 2.5 Categorías comerciales.

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

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

2.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de albaricoque con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

2.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de albaricoque.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Dorado	Semidorado	Pálido
Turbidez (sólo en el albaricoque en almíbar).	3	2	1
Mínimo sólidos solubles en ° BRIX:			
Pulpas.	10	9	7
Al agua.	6	5	5
Masa mínima de los medios frutos, en gramos.	9	9	8
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a) Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5	10	15
b) Frutos mal cortados, en total.	15	30	50
c) Defectos de color.	5	10	15
d) Defectos de textura.	5	10	15
e) Defectos superficiales.	5	10	15
Suma de tolerancias c+d+e.	5	10	15

### ANEJO 3

#### Conservas de melocotón

##### 3.1 Objeto.

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

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

##### 3.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no, mitades o trozos. 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 son, como mínimo, el 70% en masa.

Pulpa de melocotón 80/85.–Cuando las piezas que conservan su integridad son, como mínimo, el 60% en masa.

Pulpa de melocotón madura.–Cuando la madurez de la fruta no permite garantizar la integridad de sus unidades.

Pulpa de melocotón troceada.—Cuando la fruta pasa por un proceso de 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). Cuando se trate de mitades, podrá emplearse la denominación «Oreillón de Melocotón» u «Oreillón de melocotón 100%».

*Melocotón en almíbar.*

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

### 3.3 Condiciones y factores específicos.

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

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

### 3.4 Leyendas específicas.

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

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

### 3.5 Categorías comerciales.

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

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

3.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de melocotón con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

3.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de melocotón.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Amarillo intenso	Amarillo uniforme	Amarillo uniforme
Turbidez (sólo en el melocotón en almíbar).	3	2	1
Mínimo de sólidos solubles en ° BRIX:			
Pulpas.	9	8,5	7,5
Al agua.	6	5	5
Masa mínima de los medios frutos, en gramos.	17	14	14
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			

Factores	Extra	Primera	Segunda
a) Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5	10	15
b) Frutos mal cortados, en total.	15	30	50
c) Defectos de color.	5	10	15
d) Defectos de textura.	5	10	15
e) Defectos superficiales.	5	10	15
f) Saneados.	0	3	10
Suma de tolerancias c+d+e+f.	5	10	15
g) Número máximo de piezas con restos de hueso por cada diez o fracción.	1	2	3

## ANEJO 4

### Conservas de peras

#### 4.1 Objeto.

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

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

#### 4.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

La forma de presentación puede ser: fruto entero, pelado o no, mitades o trozos. 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 semillas, la fruta pierde su integridad.

Pulpa de pera triturada.—Cuando ha pasado por un proceso de trituración.

Pulpa de pera tamizada.—Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de pera.—Cuando la pulpa, es tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico previo a la esterilización.

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

##### *Peras en almíbar:*

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

#### 4.3 Condiciones y factores específicos.

Frutos saneados.—Son los frutos o partes regulares de ellos, a los cuales se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

Frutos aplastados.—Este defecto no se considera, cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote, y sea producido por cerrado del mismo.

Defectos de color.—Son los tonos «pardo» o «rosado», que adquiere el fruto por defecto de fabricación.

#### 4.4 Leyendas 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%.

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

#### 4.5 Categorías comerciales.

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

Pulpa, al agua, entera o en trozos regulares.	Extra, primera, segunda.
En almíbar.	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboración al agua.	Segunda.

4.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pera con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

4.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de peras.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Blanco o blanco crema	Blanco amarillo	Pudiendo presentar pardeamiento o enrojecimiento moderado
Turbidez (sólo en peras en almíbar).	2	1	0
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
N.º de semillas en 100 g de peso escurrido.	2	4	6
Tolerancia:			
a) Pardeamiento o defecto de color.	5	15	20
b) Defectos de textura.	5	10	15
c) Defectos superficiales.	5	10	15
d) Frutos saneados.	0	3	10
Suma de tolerancias b + c + d.	5	10	15

## ANEJO 5

### Conservas de cerezas

#### 5.1 Objeto.

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

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

#### 5.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

*Pulpa de Cerezas.*  
Cerezas al Agua.  
Cerezas en Almíbar.  
Cerezas Confitadas.

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

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

#### 5.3 Condiciones y factores específicos.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

#### 5.4 Leyendas específicas.

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

#### 5.5 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.
En almíbar y confitadas.	Extra, primera, segunda.
Trozos irregulares al agua.	Segunda.

5.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de cerezas con líquido de gobierno.

#### **(Derogado)**

5.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de cerezas.

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

## **ANEJO 6**

### **Conservas de ciruelas**

#### 6.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de ciruelas obtenidas a partir de frutos de *Prunus Domestica L.*, *Prunus Institia L.*, *Prunus Salicina Lindley* (*Prunus triflora Roxburgh*), en las elaboraciones siguientes:

- Pulpa.
- Al agua.
- En almíbar.

#### 6.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Pulpa de ciruelas.

Comprende las siguientes elaboraciones:

Pulpa de ciruelas.–Cuando los frutos conservan su integridad.

Pulpa de ciruelas troceadas.–Cuando por sufrir un proceso de deshuesado han perdido su integridad.

Pulpa de ciruela triturada.–Cuando ha pasado un proceso de trituración.

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

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

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

Ciruelas en almíbar.—En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación.

#### 6.3 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».

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

#### 6.4 Categorías comerciales.

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

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

6.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de ciruelas con líquido de gobierno.

#### (Derogado)

6.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de ciruelas.

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

## ANEJO 7

### Conservas de gajos de mandarinas

#### 7.1 Objeto.

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

- Al agua.
- Al zumo.
- En almíbar.

#### 7.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Según sea el líquido de gobierno las denominaciones genéricas serán:

Mandarinas al agua.

Mandarinas en su jugo.—Cuando el zumo sea de la misma variedad de la mandarina.

Mandarinas al zumo.—Cuando el zumo sea de distinta variedad o de otro fruto.

Mandarinas en almíbar.—En las anteriores denominaciones se puede completar o sustituir la palabra «Mandarina» por el nombre de la variedad de que se trate.

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

- Gajos enteros.
- Gajos dobles o gemelos.
- Gajos rotos.

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

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

### 7.3 Condiciones y factores específicos.

#### 7.3.1 Integridad.

Atendiendo a la integridad del gajo éste puede ser:

Gajo entero. Se entiende por gajo entero:

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

Gajo roto. Se entiende por gajo roto:

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

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

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

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

#### 7.3.2 Defectos de pelado.

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.

#### 7.3.3 Otros tipos de gajos.

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

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

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

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

#### 7.3.4. Calibrado.

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

Grandes: De 9 a 25.

Medianos: De 25 a 35.

Pequeños: De 35 a 60.

#### 7.3.5 Otros factores y condiciones.

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

Las elaboraciones al zumo, tendrán una graduación mínima de 80 °BRIX.

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

#### 7.4 Leyendas específicas.

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

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

El calibre se expresará con las leyendas del punto 7.3.4.

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

#### 7.5 Categorías comerciales.

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

Gajos enteros.	Extra y segunda.
Dobles.	
Rotos.	
Pulpas.	Extra, primera, segunda.

#### 7.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de gajos de mandarinas.

**(Derogado)**

7.7. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de gajos de mandarina.

Factores	Extra	Segunda	Dobles	Rotos
Turbidez	3	1	1	1
Uniformidad del tamaño.	3	4	–	–
a) Gajos rotos grupo A.	10	25	15	–
b) Gajos rotos grupo B.	5	10	10	–
c) Trozo grupo A.	3	6	6	20
d) Trozo grupo B.	1	9	3	10
Suma de tolerancias integridad a+b+c+d	10	30	20	25
e) Vesículas nº en 100 g peso escurrido	15	30	30	50
f) Adherencias blancas % del nº de gajos	3	10	–	–
g) Gajos mal pelados o sin pelar	1	5	–	–
h) Gajos dobles	3	6	–	10
h) Gajos dislacerados	3	10	10	–
h) Gajos delgados	30	50	–	–
h) Gajos marchitos	3	10	10	–
h) Pieles en 100 g peso escurrido	Equivalentes a 1 gajo	Equivalentes a 2 gajos	–	–
m) Semillas nº en 100 g peso escurrido	1	2	2	–

## ANEJO 8

### Conservas de uvas

#### 8.1 Objeto.

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

- Al agua.
- En almíbar.

#### 8.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

*Uvas al agua.*

En esta elaboración las uvas se presentarán enteras (peladas o sin pelar) y desprovistas de pedúnculo. En las variedades «sin semillas» la denominación genérica podrá completarse con esta leyenda.

*Uvas en almíbar.*

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

8.3 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.

8.4 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de uvas con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

8.5. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de uvas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Calibre mínimo en mm	8	8	8
Tolerancias:			
a) Defectos de color.	5	10	15
b) Defectos de piel.	5	10	15
c) Pedúnculos n.º máximo en 100 g de peso escurrido.	1	2	6
d) Granos con semillas en las «sin semillas».	1	3	6
Suma de tolerancias a + b.	5	10	15

**ANEJO 9**

**Conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras**

9.1 Objeto.

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

- Pulpas.
- En almíbar.

9.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

La forma de presentación será en frutos enteros, desprovistos de cáliz y pedúnculo. Las denominaciones comerciales son:

- Pulpa de fresas, frambuesas, grosellas o moras.
- Fresas, frambuesas, grosellas o moras en almíbar.

9.3 Condiciones y factores específicos.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

9.4 Categorías comerciales.

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

Pulpas.	Primera, segunda
Almíbar.	Extra, primera, segunda.

9.5. Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de fresas, frambuesas, grosellas y moras con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

9.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras.

Formato	Capacidad – Mililitros	Contenido neto – Gramos	Peso escurrido – Gramos	
			Con 18/20° BRIX	Con 23/25° BRIX
¼ kilogramo	212	200	75	–
½ kilogramo	425	420	150	130
2 kilogramos	850	840	310	270
3 kilogramos	2.650	2.650	1.000	920

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad del tamaño.	2	2,5	3
Tolerancias:			
a) De color.	5	10	15
b) De integridad.	10	20	30
c) N.º máximo de pedúnculos o cálices en 100 g de peso escurrido.	3	6	12
Suma de tolerancias a + b.	10	20	30

## ANEJO 10

### Ensalada de frutas

#### 10.1 Objeto.

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

#### 10.2 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 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 semilla).

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

#### 10.3 Condiciones y factores específicos.

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

Albaricoque: De 20 a 40.

Melocotón: De 20 a 40.

Pera: De 15 a 40.

Cerezas: De 8 a 15.

Uva: De 8 a 15.

Piña: De 8 a 15.

#### 10.4 Categorías comerciales.

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

10.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a la ensalada de frutas.

**(Derogado)**

10.6 Exigencias y tolerancias mínimas de calidad para la ensalada de frutas.

Categoría Extra:

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

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

Categoría Primera:

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

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

Categoría Segunda:

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

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

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

## ANEJO 11

### Cocktail de frutas

11.1 Objeto.

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

11.2 Definición y denominaciones comerciales.

Cocktail de frutas. Es la elaboración de mezclas de frutas en almíbar, compuestas 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.

Piña: Cubos.

En ningún caso podrá considerarse «cócktail de frutas» cuando los componentes sean distintos a los aquí especificados.

11.3 Condiciones y factores específicos.

La proporción de las distintas frutas deber 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 8 a 15.

Piña: De 8 a 15.

#### 11.4 Categorías comerciales.

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

#### 11.5 Cuadro de masas mínimas exigidas al cócktail de frutas.

##### **(Derogado)**

#### 11.6 Exigencias y tolerancias de calidad para el cócktail de frutas.

##### Categoría EXTRA:

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

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

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

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

##### Categoría SEGUNDA:

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

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

## ANEJO 12

### Conservas de alcachofas

#### 12.1 Objeto.

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

- Al natural.
- Aliñadas.

#### 12.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

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

Puré de alcachofas.—Es el producto preparado a partir de los 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 sueltas o trozos de corazones. Pueden llevar trozos de fondos en una proporción inferior al 30% del peso escurrido.

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

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

#### 12.3 Condiciones y factores específicos.

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

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

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

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

N.º de calibre	N.º de unidades.
1	De 4 a 6
2	De 6 a 8
3	De 8 a 10
4	De 10 a 12
5	De 12 a 14
6	De 14 a 16
7	De 16 a 20
8	De 20 a 25
9	De 25 a 30
10	Más de 30

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

	(Calibres 1-6)	(Calibres 7-10)
Envases menores de 425 ml.	3 unidades	5 unidades
Envases menores de 425-850 ml.	5 unidades	8 unidades
Envases mayores de 850 ml.	15 unidades	25 unidades

Las elaboraciones «hojas de alcachofa» y «hojas y carne de alcachofas» no pueden comercializarse en envases de formato menor de 4.250 ml.

#### 12.4 Leyendas específicas.

Además de las exigencias 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 punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

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

#### 12.5 Categorías comerciales.

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

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

12.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de alcachofas con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

12.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para corazones de alcachofas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Blanco amarillento	Blanco amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose ligeros oscurecimientos
Turbidez.	2	1	0
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a.-N.º de hojas sueltas por cada 10 piezas.	2	6	8
b.-Defectos de textura, subidas.	0	5	10
c.-Defectos de corte.	5	10	15
d.-Manchas y otros defectos.	5	10	15
e.-Unidades con brácteas superiores a 3 cm. por cada decena o fracción.	0	1	2
Suma de tolerancias b + c + d.	5	10	15

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

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

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

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

**ANEJO 13**

**Conservas de espárragos**

**13.1 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.

**13.2 Definiciones y denominaciones comerciales.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denominación calibre	Diámetro en mm
Extra grueso.	Más de 19
Muy grueso.	De 14 a 19
Grueso.	De 11 a 14
Medio.	De 9 a 11
Delgado.	Menos de 9

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

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

El calibrado en tallos será opcional.

### 13.4. Leyendas específicas.

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

Calibre, según la clasificación anterior.

Número de unidades, en las presentaciones de espárragos enteros.

La aclaración «sin pelar» cuando esta sea la forma de presentación.

El color del turión, cuando este no sea blanco.

### 13.5. 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.

### 13.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de espárragos.

**(Derogado)**

13.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de espárragos.

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

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

## ANEJO 14

### Conservas de judías verdes

#### 14.1 Objeto.

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

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

#### 14.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

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

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

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

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

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

#### 14.3 Condiciones y factores específicos.

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

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

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

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

Denominación	Diámetro máximo en milímetros
Extrafinas.	Inferior a 7
Muy finas.	De 7 a 8,5
Finas.	De 8,5 a 10
Medianas.	Superior a 10

#### 14.4 Leyendas específicas.

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

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

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

#### 14.5 Categorías comerciales.

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

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

#### 14.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de judías verdes.

**(Derogado)**

#### 14.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de judías verdes.

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

## ANEJO 15

### Conservas de pimiento

#### 15.1 Objeto.

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

- Al natural.
- En vinagre.

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

Podrán comercializarse los tipos «rojo», «verde», «amarillo» y «entreverado».

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

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

**Pimientos en vinagre.**—Es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado o tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre de vino, especias, edulcorantes y otros

productos autorizados. Podrá presentarse en todas las formas anteriormente expresadas, completando la denominación «en vinagre» con la que convenga su forma de presentación.

#### 15.3 Condiciones y factores específicos.

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

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

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

#### 15.4 Leyendas específicas.

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

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

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

#### 15.5 Categorías comerciales.

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

Pimientos enteros, en tiras o en cuadros (excepto los entreverados).	Extra, Primera, Segunda.
Pimientos «enteros y trozos», trozos irregulares y entreverados en todas las elaboraciones.	Primera, Segunda.

15.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pimientos con líquido de gobierno.

#### **(Derogado)**

15.7 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pimientos del pico.

#### **(Derogado)**

15.8 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de pimiento.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color rojo.	Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin presencia de partes amarillas.	Rojo pálido uniforme. Sin presencia de partes verdes.	Color pálido pudiendo tener hasta un 10% de partes verdes.
Color verde.	Sin partes amarillas.	Un 15% partes amarillas.	Un 20% partes amarillas.
Consistencia.	Firme en un 90%.	Firme en un 80%.	Firme en un 60%.
Uniformidad:			
Enteros (1).	1-1,5	1-1,7	1-2
En tiras (2).	Anchura no inferior a 1 cm.	Anchura no inferior a 1 cm.	Anchura no inferior a 1 cm.
Para trozos (tamaño mínimo).	–	6 cm <sup>2</sup>	Sin límite.
Número semillas/pieza o por 100 g de producto escurrido.	Promedio de 6.	Promedio de 10.	Promedio de 14.
Máximo de piel quemada por pieza o 100 g	1 cm <sup>2</sup>	1,5 cm <sup>2</sup>	2 cm <sup>2</sup>

(1) Relación de longitud.

(2) En las elaboraciones de pimiento en vinagre, no supondrá exigencia la anchura de las tiras.

Se autoriza la presencia de un trozo por bote, en los enteros, para completar el peso escurrido. Sólo formatos de 850 ml de capacidad e inferiores.

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

## ANEJO 16

### Conservas de tomate

#### 16.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de tomate obtenidas de frutos de variedades (cultivares) de *Solanum Lycopersicum L.*, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- Concentrado.

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.

#### 16.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Tomate al natural pelado, o tomate entero pelado.–Es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y desprovistos de cáliz 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 reúne las características del anterior, pero en el cual los frutos se presentan troceados, siendo claramente perceptibles los trozos.

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

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 5.º a 12.º BRIX
Pasta o concentrado.	Superior a 12.º BRIX

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

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

#### 16.3 Condiciones y factores específicos.

Fruta saneada.–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 4.º BRIX. Las elaboraciones en que se utilice zumo como líquido de gobierno, tendrán como mínimo un residuo óptico 4,5.º 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 consideran 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 el método Howard, con los límites máximos que se fijan a continuación:

	Extra	Primera	Segunda
Entero pelado al agua.	20	30	40
Entero pelado en su jugo.	28	40	60
Troceado.	40	50	70
Triturado.	40	60	80

	Extra	Primera	Segunda
Concentrado.	48	60	80

#### 16.4 Leyendas específicas.

Cuando cumplan con el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General, 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 «entero pelado» y «pelado troceado».

En los purés, 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 3% de la masa del producto.

#### 16.5 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 16.7, 16.8 y 16.9.

#### 16.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de tomate entero pelado.

**(Derogado)**

16.7 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.
N.º mínimo de frutos enteros pelados.	80%	70%	60%
Tolerancias:			
a) Máximo de pieles en cm <sup>2</sup> por 100 g de peso escurrido.	1	2	4
b) Fruta saneada.	0	5	10
c) Otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias b + c.	5	10	15

#### 16.8 Exigencias y tolerancias de calidad para triturado.

Categoría Extra.—Color, olor y sabor, típicos.

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

Categoría Segunda.—Color, olor y sabor, aceptables.

#### 16.9 Exigencias y tolerancias de calidad para puré y concentrados o pasta.

Categoría Extra.—Color, olor y sabor típicos.

10 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.

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

- 15 pequeños.
- 7 medianos.
- 3 grandes.

## ANEJO 17

### Conservas de setas

#### 17.1 Objeto.

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

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

#### 17.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

##### 17.2.1 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.

##### 17.2.2 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 pie.

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

Tallos de setas.–Cuando contienen trozos de pedicelo, únicamente.

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

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

#### 17.3 Condiciones y factores específicos.

Las setas silvestres empleadas para conservas deberán pasar un examen facultativo, previo al troceado.

#### 17.4 Leyendas específicas.

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 utilice los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Deberá hacer constar, obligatoriamente, el género y la especie botánica. Para ello se publicará un catálogo de setas comestibles.

#### 17.5 Categorías comerciales.

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

Setas enteras, cabezas y rodajas.	Extra, Primera, Segunda.
-----------------------------------	--------------------------

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

17.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de setas con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

17.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de setas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de tamaño.	2	4	Sin exigencias
Tolerancias:			
a) Pseudo-raíces (n.º en 100 g de peso escurrido).	1	3	4
b) Rotas.	2	4	Sin exigencias
c) De color.	5	10	20
d) De textura.	5	10	15
e) Manchados.	5	10	15
Suma de tolerancias d + e.	8	15	25

El puré debe presentar color, olor y sabor típico en primera categoría y olor, color y sabor aceptables en segunda categoría.

## ANEJO 18

### Conservas de níscalos o rovellones

18.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir 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.

18.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

18.2.1 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.

18.2.2 Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Enteros.—El níscalo estar completo, es decir, compuesto por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pie.

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% en peso escurrido.

Puré.—Es el producto obtenido de níscales cocidos y tamizados.

#### 18.3 Condiciones y factores específicos.

Calibrado.—Es obligatorio para categoría extra. El calibre se expresará por el diámetro de 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.

#### 18.4 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 punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

En la categoría Extra, se hará constar el calibre.

#### 18.5 Categorías comerciales.

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

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

18.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de níscales con líquido de gobierno.

#### (Derogado)

18.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de níscales o rovellones.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño	5	Sin exigencia	Sin exigencia
Tolerancias:			
a) Pseudo-raíces (n.º en 100 g de peso escurrido).	2	4	6
b) Rotos.	2	4	Sin exigencia
c) De color.	5	10	20
d) De textura.	5	10	15
e) Manchados.	5	10	15
Suma de tolerancias d + e.	8	15	20

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

## ANEJO 19

### Conservas de champiñón

#### 19.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de champiñón obtenidas de las variedades, cultivares, del género «Agaricus» (Syn. Psalliota) en las elaboraciones siguientes:

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

#### 19.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Champiñón.—Con agua como líquido de gobierno.

Champiñón en su jugo.—El líquido de gobierno es el de cocción de los propios champiñones.

Champiñón sazonado con especias.—El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonado el producto con especias.

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

##### 19.2.2 Atendiendo a su forma de presentación pueden ser:

Champiñones enteros.—El champiñón estará completo, es decir, compuesto por carpóforo o sombrero y pedicelo o pie. La altura total desde la parte más baja del carpóforo al plano del pie será como máximo igual al diámetro del carpóforo.

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

Champiñón en rodajas o rodajas de champiñón.—Cuando los champiñones han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos de champiñones.—Cuando sólo contienen trozos de pedicelo.

Champiñones troceados o trozos de champiñón.—Cuando contienen trozos de carpóforos y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20% del peso escurrido.

Puré de champiñón.—Es el producto obtenido de champiñón cocido y tamizado.

#### 19.3 Condiciones y factores específicos.

Velo abierto.—Cuando la parte inferior externa del carpóforo está abierta. Se considera como defecto.

Calibrado.—El calibrado es obligatorio para las categorías extra y primera.

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

Denominación	Calibre en mm
Extrafinos.	Inferior a 16
Finos.	De 16 a 22
Medios.	De 22 a 30
Gruesos.	Superiores a 30

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

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados para este caso en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

#### 19.5 Categorías comerciales.

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

Champiñones enteros, cabezas y rodajas.	Extra, primera y Segunda.
---	---------------------------

Tallos y trozos.	Primera y Segunda.
Puré.	Primera y Segunda.

19.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de champiñón, con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

19.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de champiñones.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	Sin exigencia
Calibre.	Obligatorio	Obligatorio	Facultativo
Tolerancias:			
a) Pseudo-raíces (n.º en 100 g de peso escurrido).	1	3	4
b) Rotos.	1	3	4
c) De color.	5	10	20
d) De textura.	5	10	15
e) Manchados.	5	10	15
f) Velo abierto (en cabezas y enteros).	5	10	15
Suma de tolerancias b + d + e + f.	5	10	15

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

## ANEJO 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.

20.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

20.3 Condiciones y factores específicos.

Calibrado.–Es obligatorio para las categorías Extra, 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 finas.	Más de 90
Finas.	De 55 a 80
Medianas.	De 40 a 55
Grandes.	De 20 a 40

20.4 Leyendas específicas.

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

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos del punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

20.5 Categorías comerciales.

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

Habas Extra, Primera y Segunda.

20.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de habas.

**(Derogado)**

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, desechos 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 calibre.

(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.

## ANEJO 21

### Conservas de guisantes frescos

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 8,2
Finos.	De 8,2 a 8,8
Medianos.	De 8,8 a 10,2
Grandes.	Más de 10,2

Tolerancia de calibrado.—En cada calibre se tolerará hasta un 10% en masa 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.

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

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 masas mínimas exigidas a las conservas de guisantes.

**(Derogado)**

21.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de guisantes.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a) Partidos, desechos y sin epidermis (1).	5	10	15
b) De color.	5	5	15
c) De textura.	5	10	15
d) Manchados.	1	10	5
e) De calibre.	10	3	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 22

### Conservas de garbanzos

22.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas 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 las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Garbanzos. Extra, Primera, Segunda.

22.4 Leyendas específicas.

Las conservas de garbanzos podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

22.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de garbanzos.

**(Derogado)**

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 (n.º en 100 g de peso escurrido).	0	2	4
b) De textura.	5	10	15
c) Partidos y desechos.	5	10	15
Suma de tolerancias b + c.	5	5	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen en la citada Norma para cada una de ellas.

## ANEJO 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., Savi (j. común), *Phaseolus Multiflorus* (j. de España o escarlata), *Phaseolus Lunatus* (j. de Lima), *Vigna Sinensis* (j. de Carilla).

#### 23.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

#### 23.3 Leyendas específicas.

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 punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

#### 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 masas mínimas exigidas a las conservas de alubias.

#### (Derogado)

#### 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 del 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
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen en la citada Norma para cada una de ellas.

## ANEJO 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 Sculenta* Moench.

#### 24.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Lentejas.—Es el producto obtenido a partir de lentejas secas rehidratadas 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 Leyendas específicas.

Las conservas de lentejas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

#### 24.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de lentejas.

#### (Derogado)

#### 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 del tamaño.	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a.—De textura.	5	10	15
b.—Partidas y desechas.	5	10	15
c.—Manchadas.	5	10	15
Suma de tolerancias.	5	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen, en la citada Norma, para cada una de ellas.

## ANEJO 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 y 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 estarán escritas en el mismo tipo de letra.

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

25.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de guisantes rehidratados.

**(Derogado)**

25.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de guisantes rehidratados.

Factores	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico
Textura.	Típica	Típica
Uniformidad del tamaño.	1,75	2,00
Tolerancias:		
a.–De textura.	10	15
b.–Partidos y desechos.	10	15
c.–Manchados.	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen en la citada Norma, para cada una de ellas.

## ANEJO 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., variedad Ciola 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 acelgas han sido trituradas y tamizadas.

26.3 Condiciones y factores específicos.

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

Hojas secas.–Son las que no tienen el suficiente grado de frescor.

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 punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

26.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de acelgas.

**(Derogado)**

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 (n.º en 100 g 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 27

### Conservas de espinacas

27.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas de Spinacia Oleracea L.

27.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Hojas de espinacas.–Es la elaboración obtenida a partir de hojas con 8 cm. de peciolo 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 las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción.

Hojas secas.–Son las que no tienen el suficiente grado de frescor.

Troncos.–Son las partes duras de la espinaca donde se insertan los peciolo y que en las conservas 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 Leyendas específicas.

Las conservas de espinacas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

27.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de espinacas con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

27.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de espinacas.

<b>Factores</b>	<b>Extra</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–Filamentos (n.º en 100 g de peso escurrido).	0	2	4
b.–Hojas secas.	0	2	4
c.–Troncos.	0	5	10
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 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 sazonados 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.

Yema de puerros.–Constituidos por piezas con 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 con 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 25% de su longitud.

Calibrado.–Es obligatorio para los puerros enteros y para las yemas, en todas las categorías. El calibre se determinará por el número de piezas contenidas en un bote, con arreglo a la siguiente escala:

<b>Denominación</b>	<b>N.º de piezas en un bote de 1/2 kilo</b>	<b>N.º de piezas en un bote de 1 kilo</b>	<b>N.º de piezas en un bote de 3 kilos</b>
Extrafino	Más de 10	12-15	30-35
Finos	De 7 a 10	9-12	25-30
Medianos	De 4 a 7	7-9	20-25

Denominación	N.º de piezas en un bote de 1/2 kilo	N.º de piezas en un bote de 1 kilo	N.º de piezas en un bote de 3 kilos
Grandes	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 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponde 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 punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

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

#### 28.5 Categorías comerciales.

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

Puerros enteros y yemas.	Extra, Primera, Segunda.
Puerros cortados y tallos.	Primera, Segunda.

28.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de puerros con líquido de gobierno.

#### **(Derogado)**

28.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de puerros.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico, blanco o crema.	Típico, blanco o crema.	Aceptable, con ligeras zonas pardas o violáceas.
Turbidez en puerros al agua.	4	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de longitud (para enteros) (1).	1,10	1,20	1,30
Diámetro (para enteros y yemas).	1,50	1,70	2,00
Tolerancias:			
a.–Defectos de color.	5	10	15
b.–Defectos de textura.	5	10	15
c.–Defectos de pelado.	1	3	6
d.–De calibre.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

(1) Medido por el eje.

## **ANEJO 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 prestación 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 punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Se indicará el número de unidades cuando se trate de zanahorias enteras.

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 masas mínimas exigidas a las conservas de zanahorias con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

29.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de zanahorias.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (en zanahorias al agua).	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.—De color.	5	10	15
b.—De textura.	5	10	15
c.—Manchadas.	2	4	8
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

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

## ANEJO 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 *Rapacea Rubra*.

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

30.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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. La forma de presentación de la remolacha podrá ser: entera, en rodajas, en cubos o 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.

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Se indicará el número de unidades cuando se trate de remolachas enteras.

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

### 30.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de remolacha de mesa.

**(Derogado)**

### 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 cm <sup>2</sup> (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 31

### Conservas de coliflores

#### 31.1 Objeto.

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

– Al natural.

#### 31.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

#### 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.
------------	--------------------------

#### 31.4 Leyendas específicas.

Las conservas de coliflores podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

31.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de coliflores.

**(Derogado)**

31.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de coliflores.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (en coliflores al agua).	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Máximo de piezas capaces de pasar por un tamiz de 20 mm (% en masas 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 32

### Conservas de coles de Bruselas

32.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de yemas auxiliares tiernas y enteras procedentes de Brassica Oleracea L. variedad Gemmífera D. C. Schulz.

32.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

32.3 Condiciones y factores específicos.

Calibrado.–El calibre 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 15
Medianas.	De 7 a 15
Grandes.	Menos de 7

32.4 Leyendas específicas.

Las conservas de Coles de Bruselas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Se hará constar la denominación del calibre.

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 masas mínimas exigidas a las conservas de coles de bruselas al natural.

**(Derogado)**

32.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de coles de bruselas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable

<b>Factores</b>	<b>Extra</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño (1).	1,5	2,00	Sin exigencias
Tolerancias:			
a.–De color.	4	8	12
b.–De textura.	4	8	12
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 33**

#### **Pisto**

##### **33.1 Objeto.**

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

##### **33.2 Definiciones y denominaciones comerciales.**

Pisto.–Es la elaboración de mezcla de hortalizas aderezadas con sal, aceite vegetal, condimentos, especias y aditivos autorizados. Estará compuesta de un máximo de cuatro y un mínimo de dos hortalizas, cuyos constituyentes básicos obligatorios son tomate y pimiento, y los optativos, berenjena y cebolla.

La forma de presentación de las diferentes hortalizas será:

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

##### **33.3 Condiciones y factores específicos.**

La proporción de las distintas hortalizas referidas a porcentaje respecto al contenido neto deberá cumplir los límites siguientes:

Tomate.	Del 30 al 80 por 100.
Pimiento.	Del 10 al 45 por 100.
Berenjena.	Del 10 al 35 por 100.
Cebolla.	Del 10 al 30 por 100.

##### **33.4 Categorías comerciales.**

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

Pisto.	Primera, Segunda.
--------	-------------------

##### **33.5 Exigencias y tolerancias de calidad para pisto.**

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 corresponden 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 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 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; enteros, en mitades o cuartos.
Espárragos.	Enteros, cortos, yemas o cortados
Judías verdes.	Enteras o en trozos mayores de 2,6 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 50%.
Alcachofas.	Del 20 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 masas mínimas exigidas a las conservas de menestra.

##### (Derogado)

#### 34.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de menestra.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Turbidez.	2	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.	Yemas	Cortados	Cortados
Judías verdes.	Trozos	Trozos	Trozos

Factores	Extra	Primera	Segunda
Habas.	Enteras	Enteras	Enteras
Champiñón.	Rodajas	Trozos	Trozos

(1) En el apartado 34.2 figuran las distintas formas de presentación, para cada componente ordenados de más a menos categoría. Al señalar aquí la forma mínima se entiende que también puede llevar las superiores.

## ANEJO 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 mezclas 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:

Patata.	En cubos.
Guisantes.	Enteros.
Zanahorias.	En cubos.
Judías verdes.	Trozos inferiores a 3 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 falta alguno de los cuatro componentes obligatorios, o no están 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.	Extra, primera y segunda.
------------	---------------------------

#### 35.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de macedonia de legumbres.

##### **(Derogado)**

#### 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.

Categoría extra:

La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría extra en las normas generales y específicas de los mismos. Se admite un 5 por 100 de productos que no corresponden a las características de la categoría, pero que cumplen las características de la categoría primera.

## ANEJO 36

### Conservas de patatas

#### 36.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de tubérculos de la planta *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 tamiz.

##### 36.2.2 Según la forma de presentación podrán ser:

Enteras.

En rodajas.

En cubos.

En tiras.

Cortadas.

#### 36.3 Leyendas específicas.

N.º de unidades, cuando se trate de patatas enteras.

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 facultativo.

Podrá emplearse la denominación «al natural», cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

#### 36.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro 36.6.

Enteras o en rodajas.	Extra, Primera y Segunda.
En cubos, tiras, cortadas o puré.	Primera y Segunda.

36.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de patatas con líquido de gobierno.

**(Derogado)**

36.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de patatas.

<b>Factores</b>	<b>Extra</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (patatas al agua).	2	1	0
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad.	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a.–De color.	5	10	15
b.–De textura.	5	10	15
c.–Manchadas.	2	4	8
d.–Otros.	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 37

#### Conservas de pepinillos

##### 37.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de pepinillos, obtenidos a partir de los frutos inmaduros del *Cucumis Sativus L.*, en las elaboraciones siguientes:

- Ácidos.
- Agridulces.

##### 37.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

Las denominaciones comerciales serán:

**Pepinillos ácidos.**—Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno.

**Pepinillos agridulces.**—Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes autorizados. Su concentración mínima será de 7.º BRIX.

Potestativamente, en las anteriores elaboraciones podrán añadirse otros ingredientes.

##### 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 35.º pero inferior a 60.º

**Unidad deforme.**—Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo igual o superior a 60.º, o cuando su forma exterior es anormal. Se considera como defecto excluyente.

**Unidad dañada.**—Cuando presenta manchas, cicatrices o cortes que afectan seriamente al aspecto de la misma. Se considera como defecto excluyente.

**Unidad hueca.**—Cuando tiene lóculos o huecos alrededor de los cuales disponen las semillas. Las unidades que presenten huecos grandes y longitudinales que se aprecien sensiblemente desde el exterior se consideran excluyentes.

**Calibrado.**—Al objeto de que el producto final presente uniformidad, se establecen escalas obligatorias de calibres para pepinillos enteros, en las categorías extra y primera, en función del número de frutos que entran en un kilogramo.

Para calibrados (botes y tarros de cristal).

<b>Denominación</b>	<b>N.º unidades/kg</b>
Pequeño.	Más de 100
Mediano.	De 60 a 100

Denominación	N.º unidades/kg
Grande.	De 40 a 60
Muy grande.	Menos de 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.

Cuando se trate de pepinillos enteros, se declarará el calibre, según su denominación.

#### 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 masas mínimas exigidas a las conservas de pepinillos con líquido de gobierno.

#### (Derogado)

37.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de pepinillos.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–De calibrado.	10	10	10
b.–De color.	5	10	15
c.–De textura.	5	10	15
d.–Con pedúnculos, flores, manchas, curados, huecos y otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

## ANEJO 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 ácido-láctica.

La materia prima deberá estar libre de defectos y limpia. Se conservarán 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 que entran ensartados en un palillo, como mínimo tres de los siguientes componentes: Pepinillos, cebollitas, aceitunas, pimiento, guindillas, zanahorias, remolacha, coliflor, tomate y potestativamente cualquier otro vegetal comestible.

Las características de los componentes deberán cumplir, en su caso, con la norma específica.

Las formas de presentación de los componentes serán:

Pepinillos.	Enteros, tiras, mitades o trozos.
Cebollitas.	Enteras, mitades o trozos.
Aceitunas.	Enteras, deshuesadas, rellenas o mitades.
Pimiento.	En cubos, tiras o trozos.

Guindillas.	Enteras, mitades, tiras o trozos.
Zanahoria.	En rodajas, tiras, cubos o trozos.
Remolacha.	En rodajas, tiras, cubos o trozos.
Coliflor.	En trozos.
Tomate.	Enteros, mitades o trozos.

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

**Ácidos.**—Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno y potestativamente cualquier ingrediente específicamente autorizado.

**Agridulce.**—Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno, al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes y potestativamente cualquier ingrediente específicamente autorizado. Su concentración mínima será de 7.º BRIX.

### 38.3 Categorías comerciales.

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

Ensayado de vegetales	Extra, Primera, Segunda.
-----------------------	--------------------------

### 38.4 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de ensartado de vegetales.

**(Derogado)**

### 38.5 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de ensartado de vegetales.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.—De color.	5	10	15
b.—De textura.	5	10	15
c.—Manchadas y otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

## ANEJO 39

### Confitura, jalea y mermelada de frutas

**(Derogado)**

## ANEJO 40

### Dulce y crema de membrillo

#### 40.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de membrillo, obtenidas a partir del fruto *Cidonia Vulgaria Pers*, en las siguientes formas de elaboración:

- Dulce de Membrillo.
- Crema de Membrillo.

#### 40.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

40.2.1 Es el producto preparado con fruta tamizada y adicionada de azúcares, y llevada a cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55.º BRIX.

Deberá cortarse fácilmente con un instrumento cortante, y no deberá ser pegajoso ni gomoso al paladar.

Se admite un ligero grado de sinéresis.

Solamente podrán utilizarse los aditivos específicamente autorizados.

40.2.2 El Dulce de Membrillo, se obtiene a partir de una fruta sana «descorazonada» y tamizada.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Primera.

Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.3.

40.2.3 La Crema de Membrillo, se obtendrá a partir de frutos sanos, «descorazonados», pelados y tamizados.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Extra.

Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.3.

40.3 Factores de calidad.

<b>Factores</b>	<b>Extra</b>	<b>Primera</b>
Contenido de fruta.	50%	45%
Color.	Típico (crema claro, ligeramente tostado)	Aceptable (crema oscuro, pardo rojizo).
Sabor.	Típico	Aceptable
Semillas.	0 en 100 g	1 en 100 g
Envoltentes de semillas (1).	2 en 100 g	50 en 100 g
Restos de vegetal propio (2).	0 en 100 g	2 en 100 g

(1) Cuya superficie sea igual o superior a 2 mm<sup>2</sup>.

(2) Cuya superficie sea igual o superior a 25 mm<sup>2</sup>.

## **ANEJO 41**

### **Dulce y crema de frutas**

41.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de frutas, en las siguientes formas de elaboración:

- Dulce de frutas.
- Crema de frutas.

41.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

41.2.1 Es el producto preparado con frutas tamizadas y adicionadas de azúcares y llevada a cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55 ° BRIX.

Deberá cortarse fácilmente con un instrumento cortante, y no deberá ser pegajoso ni gomoso al paladar.

Se admite un ligero grado de sinéresis.

Solamente podrán utilizarse los aditivos específicamente autorizados.

41.2.2 El dulce de frutas, se obtiene a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Primera.

Deberá cumplir con las normas de calidad establecidas en el punto 41.3.

41.2.3 La crema de frutas, se obtendrá a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.

Únicamente podrá comercializarse como categoría Extra.

Deberá cumplir las normas mínimas de calidad establecidas en el punto 41.3.

41.3 Factores de calidad.

Factores	Extra	Primera
Contenido de fruta.	50%	40%
Color.	Típico	Aceptable
Sabor.	Típico	Aceptable
Semillas (1).	0 en 100 g	1 en 100 g
Envoltantes de semillas (2).	2 en 100 g	50 en 100 g
Restos de vegetal propio (3).	0 en 100 g	2 en 100 g

(1) Excepto en fresas, frambuesas y otras bayas.

(2) Cuya superficie sea igual o superior a 2 mm<sup>2</sup>.

(3) Cuya superficie sea igual o superior a 25 mm<sup>2</sup>.

## ANEJO 42

### Conservas de encurtidos de vegetales

#### 42.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de encurtidos de vegetales que han sufrido o no una fermentación ácido láctica.

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.

#### 42.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

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

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

**Ácidos.**—Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno y potestativamente cualquier aditivo específicamente autorizado.

**Agridulces.**—Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes autorizados y potestativamente cualquier ingrediente autorizado, su concentración mínima será de 7° BRIX.

#### 42.3 Leyendas específicas.

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 y cuando se trate de:

Un solo vegetal, nombre del producto, si no es visible del exterior.

Dos o más vegetales, la denominación genérica «variantes» y la relación de vegetales por orden decreciente de sus proporciones. En este caso, no será necesario especificar la forma de presentación de sus componentes.

#### 42.4 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 coliflores).	Extra, Primera, Segunda.
En mitades, tiras, cubos, trozos.	Primera, Segunda.

#### 42.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de encurtidos de vegetales.

**(Derogado)**

#### 42.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para encurtidos de vegetales.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO  
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

<b>Factores</b>	<b>Extra</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a. De color.	5	10	15
b. De textura.	5	10	15
c. Manchadas y otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.