

I. Disposiciones generales

JEFATURA DEL ESTADO

7945 *CORRECCION de errores de la Ley 31/1985, de 2 de agosto, de regulación de las normas básicas sobre organos rectores de las Cajas de Ahorros.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación de la mencionada Ley, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 190, de 9 de agosto de 1985, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 25245, en el artículo 8.º, apartado C, donde dice: «Los que estén ligados a la Caja de Ahorros o a Sociedad en cuyo capital participen aquéllos en la forma que se determine...», debe decir: «Los que estén ligados a la Caja de Ahorros o a Sociedad en cuyo capital participen aquéllas en la forma que se determine...»

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

7946 *ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para los ajos destinados al mercado interior.*

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 131 del acta relativa a las condiciones de adhesión a las Comunidades Europeas del Reino de España y de la República portuguesa, el Estado español está autorizado a mantener, para los productos regulados por el Reglamento (CEE) número 1035/1972, la normativa en vigor con arreglo al régimen nacional anterior para la organización de su mercado interior agrícola en las condiciones previstas en los artículos 133 al 135 del acta citada.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior y en el Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la norma de calidad para los ajos destinados al mercado interior que se recoge en el anexo único de esta Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Segunda.—Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, a propuesta del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios, oídos los sectores interesados, pueda dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer durante periodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION FINAL

La presente norma entrará en vigor en todo el territorio del Estado español al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Madrid, 24 de marzo de 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEXO UNICO

Norma de calidad para los ajos destinados al mercado interior

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los ajos de las variedades cultivares procedentes de la especie «*Allium sativum* L.», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, semiseco o seco, con exclusión de los ajos destinados a la transformación industrial y de los ajos tiernos (ajetes), cuyo bulbo todavía no está desarrollado.

A los efectos de esta norma se entiende por:

Ajo fresco: El ajo cuyo tallo se presenta en verde y la túnica o película exterior del bulbo está todavía en estado fresco.

Ajo semiseco: El ajo en el que el tallo y la túnica o película exterior del bulbo no están completamente secos.

Ajo seco: El ajo en el que el tallo y la túnica o película exterior del bulbo, así como la túnica que envuelve cada diente, están completamente secos.

2. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los ajos, después de su manipulación y acondicionamiento, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los bulbos deben ser:

Sanos.

Firmes.

Limpios, en particular, exentos de tierra y de residuos visibles de abonos o de productos de tratamiento.

Exentos de daños causados por las heladas o por el sol.

Exentos de señales de mohos.

Exentos de brotes visibles desde el exterior.

Desprovistos de olor y/o sabor extraño.

Desprovisto de humedad exterior anormal.

Los ajos deberán presentar un desarrollo y un estado tal que les permita:

Soportar la manipulación y el transporte.

Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. CLASIFICACIÓN

Los ajos se clasificarán en las categorías siguientes:

4.1 Categoría «Extra».

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la coloración característica del tipo comercial.

Los bulbos deben ser:

Enteros.

De forma regular.

Bien limpios.

Exentos de defectos.

Los dientes deben estar prietos.

Las raíces deben estar cortadas a ras del bulbo.

4.2 Categoría «I».

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Los bulbos deben ser:

Enteros.

De forma bastante regular y de coloración normal con relación al tipo comercial a que pertenecen.

Los bulbos pueden presentar:

Abultamientos debidos a un desarrollo vegetativo anormal.

Pequeños desgarros en la túnica exterior.

Los dientes deben estar suficientemente prietos.

4.3 Categoría «II».

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Deben responder a las características mínimas de calidad, previstas en el apartado 3 de esta norma; no obstante pueden presentar los defectos siguientes:

Desgarros de la túnica exterior del bulbo.

Lesiones de origen mecánico cicatrizadas y ligeras magulladuras no susceptibles de perjudicar su conservación, a condición de que estos defectos no afecten a más de dos dientes por bulbo.

Ser de forma irregular.

Estar desprovistos de un máximo de tres dientes.

5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

5.1 Calibres mínimos.

El diámetro mínimo se fija en 45 milímetros para los ajos clasificados en la categoría «Extra», y en 30 milímetros para los ajos clasificados en las categorías «I» y «II».

5.2 Homogeneidad.

Para los ajos que se presenten en cabezas (con los tallos cortados) o en manojos, la diferencia de diámetro entre el bulbo menor y el mayor de los contenidos en un mismo envase no debe exceder de:

- 15 milímetros, cuando el bulbo menor tiene un diámetro inferior a 40 milímetros.

- 20 milímetros, cuando el bulbo menor tiene un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes con la categoría indicada.

6.1 Tolerancias de calidad.**6.1.1 Categoría «Extra»:**

5 por 100 de la masa de bulbos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «I».

6.1.2 Categoría «I»:

10 por 100 en masa de bulbos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «II». Dentro de esta tolerancia se admite un 1 por 100 en masa, como máximo, de bulbos con brotes visibles desde el exterior.

6.1.3 Categoría «II»:

5 por 100 en masa, como máximo, de bulbos con brotes visibles desde el exterior, sin que esta tolerancia se tome en consideración en el cálculo de la acumulación de tolerancias.

10 por 100 en masa de bulbos que no respondan a las características de la categoría pero aptos para el consumo, con excepción de los ajos atacados de daños causados por las heladas o el sol.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en masa de bulbos de un calibre superior o inferior al indicado en el envase, con un máximo del 3 por 100 de bulbos con calibre inferior al mínimo previsto, pero siempre de calibre superior a 25 milímetros.

6.3 Acumulación de tolerancias.

En ningún caso las tolerancias de calidad y calibre podrán exceder en conjunto del:

- 10 por 100 para la categoría «Extra».

- 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

7. ENVASADO Y PRESENTACIÓN**7.1 Homogeneidad.**

Cada envase, medio de transporte o compartimento de un medio de transporte debe contener ajos del mismo tipo comercial,

de la misma categoría y del mismo calibre, en caso de que el calibrado sea obligatorio.

7.2 Presentación.

Los ajos pueden presentarse:

a) En cabezas, con los tallos cortados, sin que los tallos puedan tener una longitud superior a:

- 10 centímetros para los ajos frescos y semisecos.

- 3 centímetros para los ajos secos.

b) En manojos de:

Seis bulbos, como máximo, para los ajos frescos y semisecos, no pudiendo tener un tallo de longitud superior a 25 centímetros.

Doce bulbos, como mínimo, para los ajos secos.

Los ajos presentados en manojos deben estar atados con bramante, rafia o cualquier otro material apropiado.

Los tallos deben estar igualados por encima del último atado.

c) En ristras, exclusivamente para los productos secos y semisecos; compuestas de:

- 12 bulbos.

- 24 o más bulbos.

Los ajos presentados en ristras deben estar trenzados con su propio tallo y atados con bramante, rafia o cualquier otro material apropiado.

Cualquiera que sea la forma de presentación utilizada, el corte de los tallos debe ser neto.

7.3 Acondicionamiento.

Los ajos deben colocarse en envases, con excepción de los ajos secos presentados en ristras, que pueden ser expedidos a granel (carga directa en un medio de transporte).

Los materiales y, en especial, los papeles utilizados en el interior de los envases, medio de transporte o compartimento del medio de transporte, deben ser nuevos y limpios, y de materiales que no causen al producto alteraciones internas o externas. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas y éstas figuren sólo sobre la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

Los envases utilizados estarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y carecerán de todo cuerpo extraño.

8. ETIQUETADO Y ROTULACIÓN**8.1 Etiquetado.**

Para los productos presentados envasados, cada envase llevará obligatoriamente al exterior, en caracteres claros, bien visibles, indelebles, expresasadas, al menos, en la lengua española oficial del Estado y agrupadas en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

8.1.1 Denominación del producto:

Ajo fresco, semisecho o seco, si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

Variedad o tipo comercial (ajo blanco, ajo morado, ...).

8.1.2 Características comerciales:

Categoría.

Calibre (si el producto es calibrado), expresado por los diámetros mínimo y máximo de los bulbos.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio serán de los siguientes colores:

Rojo para la categoría «Extra».

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

8.1.3 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio, así como el número de registro sanitario, el número de registro de Industrias Agrarias y Alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

8.1.4 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se indicará el país de origen.

8.2 Para los ajos presentados en ristras expedidos a granel (cargados directamente en el vehículo de transporte), todas las indicaciones incluidas en el apartado 8.1 deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía.

8.3 En los envases que contengan ajos y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, la masa neta expresada en kilogramos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose, en ningún caso, el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

En todo caso, estos envases deberán cumplir 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, y que, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público.

8.4 Para su venta al público, los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los ajos en sus envases de origen o fuera de ellos, colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurará la denominación del producto (ajos frescos, semisecos o secos), la variedad o tipo comercial, la categoría comercial, el calibre, en su caso, y el precio de venta al público (PVP), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

8.5 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto.

Número de envases.

Nombre o razón social, o denominación de la Empresa.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

7947 ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para los apios destinados al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 131 del Acta relativa a las condiciones de Adhesión a las Comunidades Europeas del Reino de España y de la República Portuguesa, el Estado español está autorizado a mantener para los productos regulados por el Reglamento (CEE) número 1035/1972, la normativa en vigor con arreglo al régimen nacional anterior para la organización de su mercado interior agrícola, en las condiciones previstas en los artículos 133 a 135 del acta citada.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior y en el Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Aplicación de las normas de calidad para frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la norma de calidad para apios destinados al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

DISPOSICION ADICIONAL

Primera.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Segunda.—Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, a propuesta del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios, oídos los sectores interesados, pueda dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer durante periodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION FINAL

La presente norma entrará en vigor en todo el territorio del Estado español al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Madrid, 24 de marzo de 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEJO UNICO

Norma de calidad para los apios destinados al mercado interior

1. Definición del producto

La presente norma se refiere a los apios de las variedades (cultivares) procedentes de «*Apium graveolens* L. var. dulce Mill», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los apios destinados a la transformación industrial.

2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los apios después de su manipulación y acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. Características mínimas de calidad

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, los apios deben ser:

Enteros; no obstante, la parte superior puede cortarse al efectuar su acondicionamiento.

De aspecto fresco.

Sanos, en particular exentos de señales de ataques de insectos o de otros parásitos, de señales de enfermedades, así como de daños causados por las heladas.

Exentos de insectos y otros parásitos.

Exentos de partes huecas, de esquejes y de pináculos florales.

Limpios; en particular, prácticamente exentos de tierra y de residuos visibles de abonos o de productos de tratamiento.

Exentos de olor y/o sabor extraños.

Exentos de humedad exterior excesiva, es decir, suficientemente oreados en caso de un lavado eventual.

La raíz principal debe estar bien limpia y no puede superar los 5 cm de longitud.

Los apios deben estar bien desarrollados, teniendo en cuenta el período de producción.

El estado del producto debe ser tal que le permita:

Soportar la manipulación y el transporte.

Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. Clasificación

Los apios se clasificarán en las categorías siguientes:

4.1 Categoría I.

Los apios clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad, de forma regular y exentos de señales de enfermedades. Las pencas no deben presentarse quebradas, fibrosas, aplastadas ni reventadas. Para los apios blanqueados, las hojas deben presentar una coloración blanca a blanco amarillenta o blanco verdosa al menos en la mitad de su longitud.

4.2 Categoría II.

Esta categoría comprende los apios que no pueden clasificarse en la categoría I, deben ser de calidad comercial y responder a las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3 de esta norma.

Los apios clasificados en esta categoría pueden presentar ligeros ataques de roya, ligeras deformaciones, ligeras magulladuras y un máximo de dos pencas quebradas, aplastadas o reventadas.

Para los apios blanqueados, las hojas deben presentar una coloración blanca o blanco amarillenta o blanco verdosa al menos en un tercio de su longitud.

5. Calibrado

El calibre se determina en función de la masa neta. La masa mínima de los apios se fija en 150 gramos.