

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

8237. *CORRECCION de errores del Real Decreto 2077/1985, de 9 de octubre, sobre ampliación de medios adscritos a los servicios traspasados a la Comunidad de Madrid en materia de protección de menores.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación del citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 268, de 8 de noviembre de 1985, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 35302, al mencionar en la localidad de Madrid el Colegio «Santa Tecla», y con referencia al trabajador Martín Barroso, Luis, con categoría profesional de Pedagogo, donde dice:

RETRIBUCIONES

Básicas	Complementarias	Total
928.626	664.104	1.592.730
debe decir:		
1.032.495	647.400	1.679.895

8238 *ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para pepinos 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 1.035/1972, 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 pepinos destinados al mercado interior que se recoge en el anejo 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 períodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden 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 Agricultura, Pesca y Alimentación, de Sanidad y Consumo y de Economía y Hacienda.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para pepinos destinados al comercio interior

1. Definición del producto

La presente norma se refiere a los pepinos, frutos procedentes de las variedades (cultivares) de «*cucumis sativus* L.» destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos.

2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los pepinos, 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 una de ellas y las tolerancias admitidas, los pepinos deben ser:

- Enteros.
- Sanos.
- De aspecto fresco.
- Firmes.
- Limpios, en particular desprovistos de toda impureza de tierra y de residuos visibles de productos de tratamiento
- Sin sabor amargo.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero con las semillas todavía tiernas.

El estado del producto debe ser tal que les permita:

- Soportar el transporte y la manipulación.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales

4. Clasificación

Los pepinos se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría «extra».-Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben:

- Estar bien desarrollados.
- Estar bien formados y ser prácticamente rectos (altura máxima del arco: 10 milímetros por cada centímetro de longitud del pepino).
- Tener la coloración típica de la variedad.
- Estar exentos de defectos, incluidas cualesquiera deformaciones, especialmente las debidas al desarrollo de las semillas.

4.2 Categoría «1».-Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben:

- Haber alcanzado un desarrollo suficiente.
- Estar bastante bien formados y ser prácticamente rectos (altura máxima del arco: 10 milímetros por cada 10 centímetros de longitud del pepino).

Se admiten los siguientes defectos:

- Una ligera deformación, con exclusión de la debida al desarrollo de las semillas.
- Un ligero defecto de coloración, especialmente la coloración clara de la parte del pepino que ha estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.
- Ligeros defectos de epidermis debidos al rozamiento, a la manipulación o a las bajas temperaturas, a condición de que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto.