

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**26465** ORDEN de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales. (Conclusión.)

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 1.º 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.—Niscalos o rovellones.
- Anejo número 19.—Champañón.
- 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.—Enstado 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 2.º Norma técnica general y normas específicas.**

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

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.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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.

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.º 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.

### DISPOSICION DEROGATORIA

Salvo lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas las Ordenes de Industria y Energía de 15 de julio de 1968, de 22 de agosto de 1969 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 digo 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.

### 26.6. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ACELGAS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
½ Kilogramo	212	185	120
Tarro de 370	370	345	215
¾ Kilogramo	425	390	250
Tarro de 580	580	540	350
Tarro de 720	720	650	425
1 Kilogramo	850	780	500
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.600
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.600

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

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a - Filamentos (nº en 100 g en 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.

ANEXO N.º 27

CONSERVAS DE ESPINACAS.

27.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas de espinaca *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 o sin el 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. LETENDAS 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 LIQUIDO DE GOBIERNO.

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

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

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a - Filamentos (nº 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 aceptable en segunda categoría.

**A R E J O N º 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 ESPECIFICOS.

**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:

Denominación	Nº de piezas en un bote de		
	½ Kilo	1 Kilo	3 Kilos
Extrafino.....	más de 10	12-16	30-36
Finos.....	de 7 a 10	9-12	25-30
Medianos.....	de 4 a 7	7-9	20-25
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 ESPECIFICAS.

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

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

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

28.5. CATEGORIAS 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 MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PUERROS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurrido (g)</u>
½ Kilogramo	425	390	240
1 Kilogramo	850	780	480
8 Kilogramos	2.650	2.500	1.550

**28.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PUERROS.**

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

(1) Medido por el eje.

ANEXO Nº 28

CONSERVAS DE ZANAHORIAS.

**28.1. 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.

**28.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

28.2.1. 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.

28.2.2. Según la forma de presentación podrán ser:

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

**28.3. LEYENDAS ESPECIFICAS.**

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.

**28.4. CATEGORIAS 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 MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ZANAHORIAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurrido (g)</u>
¼ Kilogramo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ Kilogramo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 Kilogramo	850	780	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500

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

<u>FACTORES</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>	<u>Segunda</u>
Color	Típico	Aceptable	
Turbidez (en zanahorias al agua)	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
<b>Tolerancias:</b>			
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.

**A N E X O N.º 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 conservada 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 ESPECIFICAS.**

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de remolacha entera, 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 remolacha enteras.

**30.4. CATEGORIAS 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 MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE REMOLACHA DE MESA.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurrido (g)</u>
¼ Kilogramo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ Kilogramo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 Kilogramo	850	780	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500

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

<u>FACTORES</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>	<u>Segunda</u>
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
<b>Tolerancias:</b>			
a - De color.....	4	8	12
b - De textura.....	5	10	15
c - Otros defectos.....	6	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.....	5	10	15

**A N E J O N.º 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 en agua como líquido de gobierno.

**31.3. CATEGORIAS 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 ESPECIFICAS.**

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 MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE COLIFLORES.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurrido (g)</u>
¼ Kilogramo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ Kilogramo	425	390	230
Tarro de 720	720	660	390
1 Kilogramo	850	780	460
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.450
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.350

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

<u>FACTORES</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>	<u>Segunda</u>
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 masa sobre peso escurrido)	5	10	15
<b>Tolerancias:</b>			
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

**ANEXO Nº 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 Gemmifera 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.....	menor 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.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
½ Kilogramo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ Kilogramo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 Kilogramo	850	780	490
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500

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

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño (1)	1,5	2,00	Sin exigencias
<b>Tolerancias:</b>			
a - De color.....	4	8	12
b - De textura.....	4	8	12
c - Otros defectos.....	8	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.....	8	10	15

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

**ANEXO Nº 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 4 y un mínimo de 3 hortalizas que

sus 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 60%
Pimiento.....	Del 10 al 35%
Berenjena.....	Del 10 al 35%
Cebolla.....	Del 10 al 30%

**33.4. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

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

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 correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría segunda.

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

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

**ANEXO Nº 34**

**MENESTRA.**

**34.1. OBJETO.**

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

**34.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

Menestra o Menestra de verduras.— Es la elaboración de mezcla de hortalizas compuesta 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 2,5 cm
Habas .. .. .	Enteras.
Zanahorias.....	Rodajas o cubos.
Champiñones .. .. .	Enteros, cabezas rodajas, tallos o troceados.

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

**34.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD.**

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

Guisantes .. .. .	Del 20 al 50%
Alcachofas.....	Del 20 al 40%
Espárragos .. .. .	Del 10 al 20%
Judías verdes.....	Del 10 al 20%
Habas .. .. .	Del 10 al 20%
Zanahoria.....	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.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
½ Kilogramo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
¾ Kilogramo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 Kilogramo	850	780	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500

**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
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.



**ANEXO N.º 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.

**35.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE MACEDONIA DE LEGUMBRES.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ Kilogramo	212	185	115
Tarro de 370	370	345	210
½ Kilogramo	425	390	240
Tarro de 720	720	660	400
1 Kilogramo	850	780	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500

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

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

**35.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.**

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. CATEGORIAS COMERCIALES.**

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

Macedonia..... Primera, Segunda.

**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

**ANEXO N.º 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 ESPECIFICAS.**

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 1.8.2.1. de la Norma Técnica General.

**36.4. CATEGORIAS 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, Segunda.
- En cubos, tiras, cortadas o puré..... Primera, Segunda.

## 36.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE PATATAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Enteras	Otras presentaciones
¼ Kilogramo	212	185	105	115
370 ml	370	345	185	210
½ Kilogramo	425	390	210	240
720 ml	720	660	355	400
1 Kilogramo	850	780	420	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.330	1.550
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.150	2.500

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

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
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.

**ANEXO N.º 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: enteras, 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° 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° pero inferior a 60°.

**Unidad deformada:** Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo igual o superior a 60°, ó 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 "I", en función del número de frutos que entran en un kilogramo.

Para calibrados (botes y tarros de cristal).

Denominación	Nº unidades /kg
Pequeño.....	más de 100
Mediano.....	de 60 a 100
Grande.....	de 40 a 60
Muy grande.....	menos de 40

**37.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.**

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. CATEGORIAS 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, tires..... Primera, Segunda.

**37.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE PEPINILLOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.**

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
½ Kilogramo	212	195	110
Tarro de 370 ml	370	345	180
½ Kilogramo	425	390	220
Tarro de 600 ml	600	550	310
1 Kilogramo	850	780	440
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.450

**37.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA 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 manchadas, curados, huecos y otros defectos.....	5	10	15
Suma de tolerancias b + c + d.....	5	10	15

**ANEXO Nº 38**

**CONSERVAS DE ENSARTADO DE VEGETALES.**

**38.1. OBJETO.**

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de determinadas mezclas de vegetales que han sufrido, o no, una fermentación 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. DENIMICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

El "ensartado de vegetales", es la elaboración en que entran ensartados en un palillo, como mínimo tres de los siguientes componentes: Pepinillos, cobollitas, aceitunas, pimiento guindillas, zanahorias, remolacha, coliflor, lonas 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.

Agriúquicos: 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° BRIX.

**38.3. CATEGORIAS 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 MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ENSARTADO DE VEGETALES.**

<u>Formato</u>	<u>Capacidad (ml)</u>	<u>Contenido neto (g)</u>	<u>Peso escurecido (g)</u>
¼ Kilogramo	228	200	60
1/3 Kilogramo	314	290	100
Tarro de 370 ml	370	330	140
½ Kilogramo	370	330	120
½ Kilogramo	425	390	140
Tarro de 580 ml	580	540	220
1½ Kilogramos	1.275	1.150	500
2 Kilogramos	1.700	1.500	650
3 Kilogramos	2.650	2.350	1.050

**38.5. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ENSARTADO DE VEGETALES.**

<u>FACTORES</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>	<u>Segunda</u>
Cólor	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
<b>Tolerancias:</b>			
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

A.N.E.J.O. N.º 29

CONFITURA, JALEA Y MERCELADA DE FRUTAS.

**39.1. OBJETO.**

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

- Confitura.
- Jalea.
- Mermelada.

**39.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.**

**39.2.1. Confitura de frutas.**

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras troceadas, trituradas, tanizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado.

**39.2.2. Jalea**

Es el producto preparado por cocción de zumos de frutas y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel. Podrá llevar incluidos algunos trozos de frutas.

Las Jaleas de frutos cítricos podrán llevar tiras de corteza y se pueden obtener a partir de extractos de pulpas y cortezas de aquellos.

**39.2.3. Mermelada.**

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semifluido o espeso.

**39.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECÍFICOS.**

**39.3.1. Confitura.**

Tendrá una graduación mínima de 60° BRIX y una proporción mínima de fruta del 40% excepto para los frutos cítricos que pueden descender al 30%.

**39.3.2. Jalea.**

Tendrá una graduación mínima de 65° BRIX y una proporción mínima de huesos de frutos del 40% para la totalidad de los frutos excepto para los cítricos, que pueden descender hasta el 30%.

**39.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS PARA CONFITURA, JALEA Y MERMELADA.**

Factores	Confitura de frutas		Jalea de Frutas		Mermelada de Frutas	
	Extra	Primera	Extra	Primera	Extra	Primera
Contenido de fruta	50%	40%	50%	40%	50%	30%
Color	Típico	Aceptable	Típico	Aceptable	Típico	Aceptable
Sabor	Típico	Aceptable	Típico	Aceptable	Típico	Aceptable
Número de huesos	0	0	0	0	0	0
Fragmentos de huesos	1 en 100 g	2 en 100 g	0	0	1 en 100 g	2 en 100 g
Pedúnculos en fresas y bayas	1 en 100 g	2 en 100 g	1 en 100 g	2 en 100 g	1 en 100 g	2 en 100 g
Restos de vegetal propio (1)	1 en 100 g	2 en 100 g	1 en 100 g	2 en 100 g	1 en 100 g	2 en 100 g
Restos de piel (2)	0	1 en 100 g	0	0	1 en 100 g	2 en 100 g
Semillas (3)	1 en 100 g	2 en 100 g	1 en 100 g	2 en 100 g	1 en 100 g	2 en 100 g

- (1) Siempre que la superficie sea igual o mayor que 25 mm<sup>2</sup>
- (2) Solo en aquellas frutas que normalmente se pelen para su elaboración.
- (3) Excepto en fresas y otras bayas.

Nota.- En el caso de frutos cítricos, los porcentajes de pulpa descenderán en un 10% de los aquí establecidos.

**ANEJO Nº 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 Vulgaris* 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 65° BRIX.

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

**39.3.3. Mermelada.**

Tendrá una graduación mínima final de 40° BRIX y una proporción mínima de fruta del 30%.

**39.4. LEYENDAS ESPECÍFICAS.**

Estas elaboraciones se designarán con su nombre comercial seguido del de la fruta que lo compone.

En caso de estar constituidas por varias frutas, se citarán todas ellas en orden decreciente según el porcentaje en que entre cada una de ellas.

**39.5. CATEGORÍAS COMERCIALES.**

Se establecen las categorías Extra y Primera para las elaboraciones especificadas en el presente anexo, con exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Se admite un ligero grado de sineresia.

Sólomente podrán utilizarse los edulcorantes específicamente autorizados.

**40.2.2.** El Dulce de Membrillo, se obtiene a partir de fruta sana "desecorazonada" y tamizada.

Sólomente podrá comercializarse con la categoría Primera.

Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.2.

**40.2.3.** La Crema de Membrillo, se obtendrá a partir de frutos sanos, "desecorazonados", pelados y tamizados.

Sólomente podrá comercializarse con la categoría Extra.

Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.2.

40.3. FACTORES DE CALIDAD.

<u>Factores</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>
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
Envolventes 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>

ANEXO N.º 41DULCE 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:

41.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

- Dulce de frutas.
- Crema de frutas.

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.

41.3. FACTORES DE CALIDAD.

<u>Factores</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>
Contenido en fruta	50%	40%
Color	Típico	Aceptable
Sabor	Típico	Aceptable
Semillas (1)	0 en 100 g	1 en 100 g
Envolventes 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>.

Se admite un ligero grado de sineresis.

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.

ANEXO N.º 42

42.1. OBJETO.

CONSERVAS DE ENCURTIDOS DE VEGETALES.

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 vínicoo como líquido de gobierno y potestativamente cualquier aditivo específicamente autorizado.

Agridulces. Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínicoo 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 sólo 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.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Guindillas	Restantes encurtidos
¼ Kilogramo	212	195	70	110
Tarro de 370 ml	370	345	120	180
½ Kilogramo	425	390	150	220
Tarro de 600 ml	600	550	210	310
1 Kilogramo	850	780	300	440
3 Kilogramos	2.650	2.500	975	1.450

42.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA ENCURTIDOS 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