

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

- 1171** *Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del 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.*

La aplicación de la Orden de 6 de julio de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para la patata de consumo destinada al mercado interior, ha ido poniendo de manifiesto la conveniencia de realizar ciertas innovaciones para recoger tanto las nuevas tendencias del comercio como los nuevos hábitos del consumo, y de esta forma mejorar la calidad del producto en el mercado, orientar a la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción, teniendo en cuenta las normas internacionales en la materia.

Con objeto de homogeneizar todas las normas de calidad de los productos hortofrutícolas para consumo en fresco entre sí, se introduce como novedad la clasificación de los distintos tipos comerciales de patata en categorías, más fácilmente comprensible por el consumidor. La presente norma se adapta al texto revisado de la norma cuadro relativo a la comercialización y el control de la calidad comercial para las frutas y las hortalizas frescas, adoptado en la 63 Sesión del Grupo de Trabajo de las Normas de Calidad para los Productos Agrícolas del Comité de Comercio de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU).

El presente real decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

Este real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y de las entidades representativas de los sectores afectados, y ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, del Ministro de Sanidad y Consumo y del Ministro de Industria, Turismo y Comercio, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de enero de 2009,

DISPONGO:

**Artículo 1.** *Aprobación de la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional.*

Se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional cuyo texto se inserta en el anexo.

**Artículo 2.** *Ámbito de aplicación.*

1. La norma será aplicable en todas las fases de la comercialización, siendo el tenedor de los productos, en relación con los cuales se haya adoptado la misma, el responsable del respeto de dicha conformidad, quien sólo podrá exponer los productos para la venta, ponerlos en venta, venderlos, entregarlos o comercializarlos de cualquier otra forma si se ajustan a dicha norma.

No obstante, en las fases posteriores a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación a las prescripciones de la norma, una ligera disminución del estado de frescura y turgencia, así como ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

2. Excepciones.

a) No están obligados al cumplimiento de la norma los siguientes productos:

1.º Los productos vendidos directamente por el productor al consumidor en la explotación del productor y destinados a satisfacer las necesidades personales de dicho consumidor.

2.º Los productos vendidos o entregados por el productor a industrias de manipulación o a centrales de almacenamiento, o transportados desde la explotación del productor hacia tales centrales o industrias.

3.º Los productos transportados a las industrias de manipulación desde las centrales de almacenamiento.

4.º Los productos expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor en los mercados mayoristas ubicados en las zonas de producción no calificados como de destino, con las excepciones que la normativa de tales mercados establezca. Asimismo estos productos cuando son transportados desde dichos lugares de venta al por mayor a industrias de manipulación y/o a centrales de almacenamiento.

5.º Los productos que se expidan a las fábricas de transformación, sin perjuicio de que se puedan establecer normas de calidad para los productos que se destinen a la transformación industrial.

6.º Los productos destinados al consumo animal.

7.º Los productos cuyo destino sea su reutilización como simiente.

En el caso de los productos contemplados en los apartados 2.º, 3.º, 5.º, 6.º y 7.º, deberá acreditarse documentalmente ante los Servicios de Inspección de que los mismos se ajustan a las condiciones previstas, especialmente en lo que se refiere a su destino.

b) Asimismo se exceptúan las tradicionalmente conocidas como «papas antiguas de Canarias» que se definen como los tubérculos procedentes de las variedades cultivadas de «*Solanum tuberosum* L-subespecie andigena, *Solanum tuberosum* L-subespecie *tuberosum* y *Solanum*  $\chi$  chaucha Juz. et Buk.» destinadas al consumo humano no incluidas en el Registro de Variedades Comerciales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

Disposición adicional única. *Reconocimiento mutuo.*

Lo dispuesto en esta disposición no se aplicará a los productos legítimamente fabricados o comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio, partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

Disposición transitoria única. *Régimen normativo transitorio.*

Los productos a los que se refiere este real decreto que no se ajusten a lo establecido en él, pero cumplan lo dispuesto en la normativa vigente hasta el momento de su entrada en vigor, podrán ser comercializados durante los seis meses siguientes a ese momento.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Se deroga la Orden de 6 de julio de 1983, por la que se aprueba la norma de calidad para la patata de consumo destinada al mercado interior.

Disposición final primera. *Modificación del anexo I del 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.*

En el anexo I del 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, en la columna de «hortalizas» se suprime «patatas de consumo».

Disposición final segunda. *Título competencial.*

Lo dispuesto en el presente real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 16 de enero de 2009.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno y Ministra de la Presidencia,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

## ANEXO

### NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LAS PATATAS DE CONSUMO EN EL MERCADO NACIONAL

#### 1. Definición del producto

La presente norma se refiere a los tubérculos de las variedades (cultivares) comerciales de patata obtenidos de «*Solanum tuberosum* L.» y de sus híbridos, destinados a su entrega en estado natural fresco al consumidor.

Según su condición, se distinguen tres tipos comerciales de patata:

«De Primor» (las que, además de ser cosechadas antes de su completa maduración natural, de modo que su epidermis o piel pueda desprenderse fácilmente por frotamiento, deben comercializarse en los días inmediatos a su recolección).

«Nuevas» (las cosechadas en su completa maduración natural y comercializadas en las semanas inmediatas a su recolección sin más almacenamiento y/o conservación que el necesario para garantizar el desarrollo normal de su proceso comercializador).

«De Conservación» (las cosechadas en su plena madurez, aptas para su comercialización después de pasar por un período de almacenamiento y/o conservación más o menos prolongado, sin merma de sus cualidades organolépticas).

#### 2. Disposiciones relativas a la calidad

La norma tiene por objeto establecer los requisitos que deberán presentar las patatas después de su manipulación y acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

##### 2.1 Requisitos mínimos.

Para todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada una de ellas y sin perjuicio de las tolerancias permitidas, las patatas deberán entregarse:

Enteras y con la piel bien formada, es decir exentas de toda ablación o ataque que tenga por efecto alterar su integridad. La ausencia parcial de piel en los tubérculos «De Primor» no constituye una alteración de la integridad de los mismos.

Sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Prácticamente limpias, exentas de materias extrañas visibles.

Firmes y de aspecto fresco.

Prácticamente exentas de plagas.

Prácticamente exentas de daños causados por plagas.

Sin germinar. Se consideran tubérculos sin germinar aquellos en los que los brotes no miden más de 3 mm. En las patatas «De Primor» y «Nuevas» no se admite la presencia de ningún brote.

Exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir suficientemente secas tras el lavado al que se hayan podido someter en su caso.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Prácticamente exentas de defectos externos o internos que perjudiquen a su aspecto, a su calidad, a su conservación y/o a su presentación, tales como:

Manchas pardas debidas al sol.

Enverdecimiento en más de la octava parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal (aproximadamente de 1,75 mm, de espesor).

Grietas, incluidas las de crecimiento (con una longitud mayor que la mitad del eje correspondiente a la dirección de la grieta), fisuras, cortes, mordeduras, picaduras y magulladuras, de una profundidad superior a 3,5 mm para los tubérculos «De Primor» y 5,0 mm para los demás, y/o rugosidades de la piel (para aquellas variedades en las que ésta no es normalmente rugosa).

Deformaciones fuertes (muñones o carretes).

Manchas subepidérmicas, de más de 5,0 mm de profundidad, grises, azules o negras, sobre una superficie mayor de 2 cm<sup>2</sup>.

Manchas de mohos (herrumbre), corazón hueco, ennegrecimiento y otros defectos internos.

Sarna común profunda y sarna polvorienta afectando en más de la décima parte de la superficie total del tubérculo y con una profundidad de 2 mm o más.

Sarna común superficial en más de la cuarta parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal.

Daños causados por el frío.

Las patatas deberán haberse cosechado cuidadosamente y presentar las características morfológicas normales de su tipo varietal, teniendo en cuenta la zona y el año de producción.

2.1.1 El desarrollo y estado de las patatas deberán ser tales que les permitan:

Soportar el transporte y la manipulación.

Llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Cada lote (entendiendo como tal la cantidad de patatas producidas en circunstancias casi idénticas, que tienen en común: el origen, la variedad, el tipo comercial, la manipulación –categoría– y el acondicionamiento) deberá estar prácticamente exento de sustancias y objetos extraños, como por ejemplo: tierra adherida o libre, brotes no adheridos, piedras, etcétera.

2.2 Clasificación.

Las patatas se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

2.2.1 Categoría I.

Las patatas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características morfológicas regulares del tipo varietal al que pertenezcan.

No obstante podrán presentar los siguientes defectos, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su estado de conservación y su presentación:

Un ligero defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción.

Ligeros defectos de aspecto.

Ligeros defectos superficiales.

Un ligero defecto de coloración.

Muy ligeros defectos internos.

### 2.2.2 Categoría II.

Esta categoría comprenderá las patatas que no puedan ser clasificadas en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos establecidos.

No obstante se admitirán la presencia de los siguientes defectos, siempre y cuando el producto conserve sus características esenciales de calidad, de conservación y de presentación:

Un defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción.

Defectos de aspecto.

Defectos superficiales.

Un defecto de coloración.

Ligeros defectos internos.

## 3. Disposiciones relativas al calibre

El calibre vendrá determinado por la longitud del lado de la retícula de una malla cuadrada, en la que pasen los tubérculos de forma natural y más favorable.

El calibre mínimo de las patatas se fija en 28 mm para las «De Primor» y 35 mm para las demás. No obstante, se admitirá la comercialización de las patatas con un calibre comprendido entre 18 mm y los mínimos citados, bajo la denominación «Patata menuda fuera de calibre» u otra designación de venta equivalente.

La homogeneidad de calibre no es obligatoria en aquellos envases de venta de un peso neto superior a 5 kilogramos. En los envases de venta con un peso neto inferior o igual a 5 kilogramos, la diferencia entre las unidades mayor y menor no será superior a 35 mm.

Con carácter facultativo, las patatas en envases de más de 5 kilogramos podrán presentarse calibradas. En este caso, el intervalo entre los calibres mayor y menor dentro de un mismo envase no será superior a 45 mm.

## 4. Disposiciones relativas a las tolerancias

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirán en cada envase o, en caso de expedición a granel, en cada lote, la existencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría indicada, así como la presencia de otras variedades.

### 4.1 Tolerancias de calidad.

#### 4.1.1 Categoría I.

En el caso de las patatas «De Primor» y «Nuevas», un 6% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría, en las cantidades máximas definidas en el apéndice adjunto, pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

En el caso de las patatas «De Conservación», un 8% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría, en las cantidades máximas definidas en el apéndice adjunto, pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

#### 4.1.2 Categoría II.

Un 8% o un 10% en peso, para las patatas «De Primor» y «Nuevas» o «De Conservación», respectivamente, de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, en las cantidades máximas definidas en el citado apéndice adjunto, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre.

Para todos los tipos y categorías, un 6% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de calibre mínimo establecidos o, en caso de presentarse calibrados, que no correspondan al calibre inferior y/o superior al especificado, en una desviación máxima del 15%.

#### 4.3 Tolerancias de otras variedades.

Un 2% en peso de tubérculos de variedades diferentes a la que constituye el envase o, en caso de expedición a granel, el lote.

### 5. Disposiciones relativas a la presentación

#### 5.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase o, en caso de expedición a granel, de cada lote, deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente patatas del mismo tipo comercial, origen, variedad, calidad y calibre, si se presentan calibradas.

No obstante, los envases de venta de un peso neto no superior a 3 kilogramos, podrán contener mezclas de patatas de diferentes variedades siempre y cuando sean homogéneas en cuanto a tipo comercial y calidad y los tubérculos de cada variedad sean del mismo origen y calibre en su caso.

La parte visible del contenido del envase o del lote, si las patatas se presentan a granel, tendrá que ser representativa del conjunto.

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores de este punto, los productos regulados por el presente real decreto podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior o igual a 3 kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 48/2003 de la Comisión, por el que se establecen las normas aplicables a las mezclas de frutas y hortalizas frescas de diferentes especies contenidas en un mismo envase de venta.

#### 5.2 Acondicionamiento.

El envase de las patatas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomitas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, en determinados casos, se autoriza la utilización de materiales especiales dentro del envase (turba por ejemplo) siempre que no afecte negativamente a los tubérculos, a fin de asegurar una mejor conservación de los mismos en los transportes a largas distancias.

La posible utilización de etiquetas, pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

## 6. Disposiciones relativas al mercado

### 6.1 Envases.

En los casos de presentación en envase, éste llevará agrupadas en uno de sus lados, con caracteres legibles, indelebles y visibles, expresados al menos en la lengua española oficial del Estado, las indicaciones siguientes:

#### 6.1.1 Identificación.

El nombre, la razón social o la denominación del envasador y/o del expedidor o del vendedor y, en todo caso, su domicilio.

#### 6.1.2 Naturaleza del producto.

«Patatas de primor», «Patatas nuevas», «Patatas de conservación», según corresponda.  
Sin calibrar o calibrado.

Nombre de la variedad.

En su caso, denominación específica de venta para las patatas que no se ajusten a los calibres mínimos.

En los envases de venta que contengan mezcla de patatas de distintas variedades:

«Mezcla de patatas».

Cuando el contenido no pueda verse, indicación de las variedades presentes en el envase y del número mínimo de piezas de cada variedad.

#### 6.1.3 Origen del producto.

País de origen y, facultativamente, zona de producción regional o local o denominación nacional.

Si el envase de venta contiene una mezcla de patatas de diferentes variedades de orígenes distintos, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a los colores correspondientes.

#### 6.1.4 Características comerciales.

Categoría.

Peso neto. En los envases de venta que contengan mezcla de patatas de distintas variedades, proporción de cada una de ellas.

Indicación del lote.

Calibre, expresado por el calibre mínimo seguido de la expresión «y +» o de las palabras «y más» o por el calibre mínimo y máximo.

Facultativamente: Utilización culinaria recomendada, color de la piel, color de la carne, forma del tubérculo, circunstancias particulares de producción, condiciones relativas de almacenamiento y conservación, significación de su tratamiento con productos antigerminativos o no, etc.

### 6.2 A granel.

En los casos de presentación a granel, las indicaciones anteriormente mencionadas deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía, fijado de forma visible en el interior de sus transportes o envases. Para su venta al público, los comerciantes minoristas deberán colocar las indicaciones relativas a la naturaleza, origen y características comerciales del producto en un cartel bien visible en el lugar de venta, siendo la parte de la mercancía expuesta representativa del conjunto del lote.

No es necesario que las indicaciones citadas figuren en los bultos, en su caso, cuando éstos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones; dichos bultos deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

## APÉNDICE

## Límites de defectos admitidos en las tolerancias de calidad para las patatas

Defectos	De Primor		Nuevas		De Conservación	
	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II
Tierra o materias extrañas. . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos dañados, golpeados o agrietados. . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos deformes (1) . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	4,00
Corazón hueco, vitriosidad . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos con sarna superficial o piel agrietada (2) . . . . .	2,00	4,00	2,00	4,00	3,00	6,00
Tubérculos con manchas de hierro (3) . . . . .	2,00	4,00	2,00	4,00	2,00	4,00
Tubérculos enverdecidos (4) . . . . .	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos brotados (5) . . . . .	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	6,00
Máximo Total . . . . .	6,00	8,00	6,00	8,00	8,00	10,00

(1) En las variedades de forma regular, poco pronunciados en la categoría I y ligeramente pronunciados en la categoría II.

(2) Se considera que un tubérculo está afectado de sarna o piel agrietada, cuando la alteración alcanza a más de una cuarta parte de su superficie total.

(3) Se considera que un tubérculo está afectado de manchas de hierro, cuando la alteración alcanza a más de una octava parte de la superficie de un corte medio en sentido longitudinal.

(4) Se considera que un tubérculo está enverdecido, cuando la alteración alcanza a más de la octava parte de su superficie total.

(5) Se considera que un tubérculo está brotado, cuando presenta uno o más brotes superiores a 3 mm.