

2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías se admite una tolerancia del 10 por 100 en número de capítulos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior, con un mínimo de 3 centímetros para las alcachofas clasificadas en el calibre 6.

3. Acumulación de tolerancias.

En todo caso, las tolerancias de calidad y calibre, en su conjunto, no podrán exceder de:

- 10 por 100 para la categoría «Extra».
- 15 por 100 para las categorías «I», «II» y «III».

VII. MERCADO

Cada envase deberá llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes, agrupadas en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta conveniente sujeta al mismo:

1. Identificación:

- Nombre y dirección del embalador o expedidor y número de registro, cuando exista.

2. Naturaleza del producto:

- Nombre de la especie.

3. Características comerciales:

- Categoría.
- Calibre (en su caso).

4. Origen del producto:

- Nombre de la localidad o zona de producción.

5. Peso neto aproximado.

Artículo segundo.—La presente norma de calidad entrará en vigor el 1 de octubre de 1974. Mientras tanto, tendrá la consideración de «norma recomendada».

Artículo tercero.—Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado que figuran en la norma, excepto, hasta nueva disposición, en las ventas realizadas en municipios de menos de 50.000 habitantes que no sean capitales de provincia.

Artículo cuarto.—Para su progresiva venta al público, los detallistas podrán presentar las alcachofas en los envases reglamentarios, colocando un rótulo en posición bien visible, en donde figuren los datos de categoría y calibre (en su caso), que deberán corresponderse con la mercancía exhibida; cuando se presenten fuera de los envases reglamentarios habrá una separación neta entre las alcachofas de distinta categoría y calibre (en su caso) y además, se hará constar en caracteres bien legibles, en una tablilla, los mencionados datos de calibre (en su caso) y categoría. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa, en tamaño y calidad, del conjunto del lote.

Artículo quinto.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo cuarto, apartado 7, del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los colores de las etiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».
- Blanco para la categoría «III».

Artículo sexto.—El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden será competencia de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, a través de los Organos Administrativos correspondientes.

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

Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 8 de junio de 1973.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.

ORDEN de 8 de junio de 1973 por la que se aprueba la norma de calidad para coliflores destinadas al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales; de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción de cauces cualitativos, vistos los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio.

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se aprueba la norma de calidad para coliflores destinadas al mercado interior, que a continuación se transcribe:

NORMA DE CALIDAD PARA COLIFLORES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las inflorescencias de «Brassica Oleracea L., variedad botrytis L.», destinadas a ser entregadas al consumidor en su estado natural, excluyéndose las que se destinan a la transformación.

II. OBJETO DE LA NORMA

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

III. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

Las inflorescencias deben presentar aspecto fresco y estar:

- enteras;
- sanas (teniendo en cuenta las disposiciones particulares prescritas para cada categoría). Es decir, exentas de defectos susceptibles de afectar su resistencia natural y su aptitud para el consumo;
- limpias y, en particular, exentas de residuos visibles de abonos o de productos de tratamiento;
- desprovistas de humedad exterior anormal;
- desprovistas de olores o sabores extraños;
- prácticamente desprovistas de hojas entre los corimbos (bajo reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).

IV. FACTORES DE CLASIFICACIÓN

A efectos de una adecuada clasificación de las coliflores en diversas categorías, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

a) Características de calidad.

1. Color.—Se considerará la coloración, que podrá variar desde el blanco uniforme al amarillento.
2. Textura.—Se tendrá en cuenta la consistencia y compacidad de la cabeza o pella, es decir, lo apretadas que estén unas coronas contra otras, y, dentro de cada corona, el grado en que estén unidos los rudimentos florales, formando una masa homogénea.
3. Defectos.—Para la clasificación, se tendrá en cuenta la importancia de los daños producidos por las plagas, enfermedades u otras causas, así como otros defectos y en especial:

- deformaciones;
- pelusa o vellosidad;
- hojas intercaladas entre los corimbos de la pella;
- manchas;
- ataques de roedores, insectos o enfermedades;
- señales de heladas o granizo;
- magulladuras;
- quemaduras de sol.

b) Calibrado.

El calibre de las coliflores se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la inflorescencia. Cuando se presenten calibradas, la diferencia entre los diámetros de la

inflorescencia más pequeña y la más grande de las contenidas en un mismo envase, no será superior a 4 cm. para las categorías «extra» y «I», 6 cm. para la categoría «II» y 10 cm. para la categoría «III».

c) Embalaje y presentación.

La presentación, según tipos de envases, la disposición del producto dentro de los mismos y la homogeneidad serán tenidas en cuenta en la clasificación.

Los envases serán limpios, sin olores extraños, resistentes y de buena presentación.

Las coliflores podrán comercializarse únicamente de las siguientes formas:

a) Con hojas: Coliflores revestidas de sus hojas, sanas y verdes, en número y longitud suficientes para cubrir y proteger la inflorescencia. El tronco debe ser cortado un poco por debajo de la inserción de las hojas protectoras.

b) Deshojadas: Coliflores desprovistas de todas las hojas y de la parte no comestible del tronco. Puede admitirse, como máximo, cinco hojitas tiernas de coloración verde pálido, enteras y pegadas a la inflorescencia.

c) Coronadas: Coliflores provistas de un número suficiente de sus hojas para proteger la inflorescencia. Las hojas deben ser verdes, sanas y podadas a 3 cm. como máximo, del ras de la inflorescencia. El tronco debe cortarse un poco por debajo de la inserción de las hojas protectoras.

Las coliflores deben estar bien apretadas dentro del embalaje. No obstante, se debe evitar una presión excesiva para no dañar a las inflorescencias.

En cualquier caso, la capa visible al exterior será suficientemente representativa, en tamaño y calidad, del contenido del envase.

Los envases estarán exentos, después del acondicionamiento, de todo cuerpo extraño.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de las coliflores dentro del envase, serán nuevos e inocuos para la salud humana. En el caso de presentar inscripciones impresas, éstas deben ser indelebles.

V. CLASIFICACIÓN

1. Categoría «Extra».

Las coliflores clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior, estar bien formadas y presentar las características típicas de la variedad.

La coloración ha de ser uniforme en toda la inflorescencia, pudiendo ser blanca o ligeramente crema.

En cuanto a su textura, deben ser consistentes y compactas, es decir, las diferentes coronas del corimbo estarán firmemente apretadas unas contra otras formando una masa unida y homogénea, sin presentar diferencias sensibles de desarrollo entre ellas. Las diversas formaciones preflorales de las coronas o de la inflorescencia serán de grano muy apretado, no debiendo mostrar tendencia a separarse o abrirse.

Estarán prácticamente exentas de todo defecto.

El calibre es obligatorio, siendo 11 centímetros el diámetro mínimo admitido.

La presentación debe ser muy cuidada. El contenido del envase debe ser homogéneo en cuanto a calidad, calibre, tipo comercial, coloración, forma y desarrollo.

Si se comercializan bajo las formas «con hojas» o «coronadas», las hojas deben presentar un aspecto fresco.

2. Categoría «I».

Las coliflores clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad.

Se admitirá un defecto leve de coloración, pero sin que su tonalidad llegue al amarillento.

La textura de las coliflores clasificadas en esta categoría será consistente y el grano apretado, admitiéndose que las formaciones preflorales muestren una ligera tendencia a separarse.

Se admitirá un leve defecto de forma o desarrollo y la presencia de una vellosidad o pelusa muy ligera, con exclusión de aquella que sea húmeda o untuosa al tacto.

El calibre es obligatorio, siendo 11 centímetros el diámetro mínimo admitido.

La presentación de las coliflores en el envase debe ser cuidada y tendrán que ser homogéneas en cuanto a calidad, calibre, tipo comercial, forma y desarrollo.

Si se comercializan bajo las formas «con hojas» o «coronadas», las hojas deben tener un aspecto fresco.

3. Categoría «II».

Esta categoría incluye las coliflores de calidad corriente que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas anteriormente definidas.

Se admitirá en esta categoría una coloración amarillenta de la inflorescencia.

Dicha inflorescencia podrá presentar las formaciones preflorales con una cierta tendencia a separarse, pero sin que la pella pierda su unidad de masa.

Se admitirán los siguientes defectos:

- una pequeña deformación o defecto de desarrollo;
- leves quemaduras de sol que no sobrepasen la cuarta parte de la superficie de la inflorescencia;
- un máximo de cinco hojitas de color verde pálido sobresaliendo entre los corimbos de la pella;
- una ligera vellosidad o pelusa, siempre que no sea húmeda o untuosa al tacto.

Pueden, igualmente, presentar dos de los defectos siguientes:

- señal de ataque de insecto, roedor o enfermedad, estando limitado el daño a que la suma de las dimensiones (longitud y anchura) de las superficies dañadas sea inferior a la cuarta parte del diámetro;
- daños superficiales debidos a las heladas, de modo que la suma de las dimensiones de las superficies dañadas sea inferior a un tercio del diámetro;
- ligeras magulladuras, de modo que la suma de las dimensiones de las superficies dañadas sea inferior a la mitad del diámetro.

La admisión de estos defectos se hace bajo reserva de que no sean perjudiciales para la conservación del producto y no afecten seriamente su valor comercial.

El calibre no es obligatorio en esta categoría, pero el diámetro mínimo admitido es de 11 centímetros.

La presentación en el envase ha de ser conveniente, exigiéndose una cierta homogeneidad en cuanto a calidad, calibre (en su caso), tipo comercial y forma.

4. Categoría «III».

En las coliflores clasificadas en esta categoría se admitirá:

- hasta un máximo de 10 hojas sobresaliendo entre los corimbos de la pella;
- un calibre mínimo de 9 centímetros de diámetro.

Las demás características serán las mismas exigidas para la categoría II.

VI. TOLERANCIAS

Para cada categoría se admiten las siguientes tolerancias por envase:

1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría «Extra».

Cinco por ciento en número de inflorescencias que no alcanzan las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría «I».

b) Categoría «I».

Diez por ciento en número de inflorescencias que no alcanzan las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría «II».

c) Categoría «II».

Diez por ciento en número de inflorescencias que no alcanzan las especificaciones de esta categoría, pero que sean aptas para el consumo.

d) Categoría «III».

Quince por ciento en número de inflorescencias que no alcanzan las especificaciones de esta categoría, pero que sean aptas para el consumo.

2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías se admite una tolerancia del 10 por 100 en número de inflorescencias por bulto que respondan al calibre inmediato, superior o inferior, al que se menciona en el bulto, con un mínimo de 9 centímetros de diámetro para las inflorescencias clasificadas en el calibre menor.

3. Acumulación de tolerancias.

En todo caso, las tolerancias de calidad y de calibre, en conjunto, no pueden exceder de:

- El 10 por 100 para la categoría «Extra».
- El 15 por 100 para las categorías «I» y «II».
- El 20 por 100 para la categoría «III».

VII. MARCADO

Cada envase deberá llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, agrupadas, en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta convenientemente sujeta al mismo:

1. Identificación:

- Nombre y dirección del embalador o expedidor y número de registro, cuando exista.

2. Naturaleza del producto:

- Nombre de la especie.

3. Características comerciales:

- Categoría.
- Calibre (en su caso), o número de piezas.

4. Origen del producto:

- Nombre de la localidad o zona de producción.

5. Peso neto aproximado.

Art. 2.º La presente norma de calidad entrará en vigor el 1 de octubre de 1974. Mientras tanto, tendrá la consideración de «norma recomendada».

Art. 3.º Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado que figuran en la norma, excepto, hasta nueva disposición, en las ventas realizadas en Municipios de menos de 50.000 habitantes que no sean capitales de provincia.

Art. 4.º Para su progresiva venta al público, los detallistas podrán presentar las coliflores en los envases reglamentarios, colocando un rótulo en posición bien visible, en donde figuren los datos de categoría y calibre (en su caso), que deberán corresponderse con la mercancía exhibida; cuando se presenten fuera de los envases reglamentarios habrá una separación neta entre las coliflores de distinta categoría y calibre (en su caso) y además se hará constar en caracteres bien legibles, en una tablilla, los mencionados datos de calibre (en su caso) y categoría. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa, en tamaño y calidad, del conjunto del lote.

Art. 5.º De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.º, apartado 7, del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los colores de las etiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».
- Bianco para la categoría «III».

Art. 6.º El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden será competencia de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, a través de los Organos administrativos correspondientes.

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

Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 8 de junio de 1973.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.

ORDEN de 8 de junio de 1973 por la que se aprueba la norma de calidad para las cebollas destinadas al mercado interior, en su estado natural.

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción por cauces cualitativos; vistos los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo primero.—Se aprueba la norma de calidad para cebollas destinadas al mercado interior en su estado natural, que a continuación se transcribe:

NORMA DE CALIDAD PARA CEBOLLAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las cebollas de las variedades procedentes de «Allium cepa L.», destinadas a ser entregadas al consumidor en su estado natural, excluyéndose las destinadas a la transformación y las cebollas verdes con sus hojas enteras.

II. OBJETO DE LA NORMA

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

III. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

Los bulbos deben estar:

- enteros,
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas en cada categoría), es decir, no deben tener señales de podredumbre o de ataques de insectos o de enfermedades que afecten apreciablemente a su apariencia, comestibilidad o conservación,
- limpios (prácticamente exentos de materias extrañas visibles),
- exentos de daños debidos a las heladas,
- con la túnica exterior y el tallo suficientemente desecados (para las cebollas destinadas a la conservación las dos primeras películas exteriores, por lo menos, así como el tallo, deben hallarse completamente desecados),
- desprovistos de humedad exterior anormal,
- desprovistos de olores o sabores extraños,
- con los tallos retorcidos o cortados limpiamente y con una longitud no superior a los cuatro centímetros (salvo en el caso de presentación en ristras),
- sin síntomas externos de germinación.

IV. FACTORES DE CLASIFICACIÓN

A efectos de una adecuada clasificación de las cebollas en diversas categorías de calidad se tendrán en cuenta los siguientes factores:

1. *Coloración*.—Servirá como término de comparación el color típico de la variedad, valorándose las diferencias con él, para admitir las cebollas en una u otra categoría según las disposiciones particulares para cada una de ellas.

2. *Forma*.—Se tendrá en cuenta la forma de los bulbos, en comparación con la típica de la variedad.

3. *Textura*.—Se considerarán la consistencia y compacidad de los bulbos.

4. *Defectos*.—Para la clasificación, se tendrá en cuenta la importancia de los siguientes defectos, rechazándose la presencia de otros:

- bulbos germinados,
- tallos endurecidos y fibrosos,
- protuberancias o hinchazones,
- mechones radiculares,
- grietas en la túnica exterior,