

**26927** ORDEN de 1 de noviembre de 1979 por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de cebolla.

Ilustrísimos señores:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior de las cebollas y las modificaciones adoptadas en las normas de calidad para el comercio internacional, aprobadas en Ginebra por la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de la norma actual para estos bulbos.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y oído el Sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dicha hortaliza.

### 1. NORMA TECNICA DE CEBOLLA

#### 1.1. Definición del producto

La presente norma se refiere a las cebollas de las variedades (cultivares) procedentes del *Allium cepa* L. destinadas al consumo, excluyendo las cebollas destinadas a la transformación industrial.

#### 1.2. Disposiciones relativas a la calidad

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las cebollas en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

##### 1.2.1. Características mínimas

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

- Enteros.
- Sanos; se excluyen los bulbos afectados de podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de daños causados por heladas.
- Suficientemente secos, a los fines de la utilización prevista (para las cebollas destinadas a la conservación, deben encontrarse completamente desecados el tallo y, como mínimo, las dos primeras túnicas exteriores).
- Desprovistos de humedad exterior anormal.
- Desprovistos de olores y/o sabores extraños.

Salvo para las cebollas presentadas en trenza, el tallo debe estar retorcido o presentar un corte neto y no sobrepasar en ambos casos los cuatro centímetros de longitud.

Las cebollas estarán en una fase de desarrollo que les permitan soportar un transporte y manipulación, que asegure su llegada a destino en condiciones satisfactorias.

##### 1.2.2. Clasificación.

Las cebollas se clasificarán en las dos categorías que se indican a continuación:

a) Categoría «I».—Las cebollas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma y coloración típicas de la variedad.

Los bulbos deben ser:

- Firmes y consistentes.
- No brotados.
- Desprovistos de tallo hueco y resistente.
- Exentos de deformaciones provocadas por un desarrollo vegetativo anormal.
- Prácticamente desprovistos de raíces.

Se admiten pequeños desgarros de la túnica exterior del bulbo.

b) Categoría «II».—En esta categoría se incluyen las cebollas que no pueden clasificarse en la categoría «I», pero que corresponden a las características mínimas anteriormente citadas.

Deben ser suficientemente firmes y pueden presentar los defectos que se indican a continuación, a condición de mantener las características esenciales de calidad y presentación.

- Forma y coloración que no sean típicas de la variedad.
- Principio de brotación (con un límite del 10 por 100 para el conjunto de bulbos de una partida).
- Señales de roces.
- Ligeras señales producidas por ataques de insectos o enfermedades.
- Pequeñas grietas cicatrizadas.
- Ligeras magulladuras cicatrizadas, no susceptibles de perjudicar la buena conservación.

#### 1.3. Disposiciones relativas al calibrado

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre la cebolla más pequeña y la mayor, en un mismo bulbo, no debe superar:

- 5 mm. cuando la cebolla más pequeña tenga un diámetro comprendido entre 10 mm. y 20 mm. No obstante, para cebolla de un diámetro comprendido entre 15 mm. y 25 mm., la diferencia podrá ser de 10 mm.
- 15 mm. idem, idem entre 20 mm. y 40 mm.
- 20 mm. idem, idem entre 40 mm. y 70 mm.
- 30 mm. cuando la cebolla más pequeña tenga un diámetro igual o superior a 70 mm.

El diámetro mínimo se fija en 10 mm.

#### 1.4. Disposiciones relativas a las tolerancias

Para las cebollas no conformes con las exigencias de la categoría indicada se admiten, en cada bulto, las siguientes tolerancias de calibre y calidad.

##### 1.4.1. Tolerancia de calidad.

Categoría I.—10 por 100 en peso de cebollas que no correspondan con las características de la categoría, pero que sean conformes con la de la categoría II, o excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de esta categoría.

Categoría II.—10 por 100 en peso de cebollas que no correspondan con las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de las cebollas afectadas de podredumbre o que presenten golpes pronunciados o grietas no cicatrizadas.

##### 1.4.2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías: 10 por 100 en peso de cebollas que no correspondan al calibre indicado, pero de un diámetro inferior o superior del 20 por 100 como máximo al indicado.

#### 1.5. Disposiciones relativas a la presentación

1.5.1. Homogeneidad El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, con cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

La parte visible del bulto debe representar al conjunto.

1.5.2. Presentación. Las cebollas pueden presentarse:

- Alineadas por capas en el embalaje.
- A granel en el embalaje.
- En trenzas (con tallo completamente seco y un mínimo de 16 bulbos).

1.5.3. Acondicionamiento. Las cebollas se acondicionarán de manera que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior del bulbo, deben ser nuevos, limpios y de materiales que no puedan causar alteraciones externas o internas al producto. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice con tinta o colas no tóxicas.

#### 1.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada bulto debe llevar en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

##### A) Identificación.

Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica expedido o reconocido por un servicio oficial).

##### B) Naturaleza del producto:

«Cebollas» si el contenido no es visible desde el exterior.

##### C) Origen del producto.

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

##### D) Características comerciales:

- Categoría.
- Calibre expresado por los diámetros mínimo y máximo.
- Peso.

##### E) Marca oficial de control (facultativa).

### 2. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con las normas que oportunamente se dicten.

### 3. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas al efecto.

## 4. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de la cebolla si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

## 5. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

## 6. DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas las Ordenes de este Ministerio de 12 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» del 19), de 10 de junio de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 3 de julio) y demás disposiciones que se opongan a lo establecido en esta Orden.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 1 de noviembre de 1979.

GARCIA DIEZ

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

26928

ORDEN de 1 de noviembre de 1979 por la que se dictan normas de calidad para el comercio exterior de apio.

Ilustrísimos señores:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior del apio y las modificaciones adoptadas en las normas de calidad para el comercio internacional, aprobadas en Ginebra por la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de la norma actual para este producto.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, y oído el Sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dicha hortaliza.

## 1. NORMA TECNICA

## 1.1. Definición del producto

La presente norma se refiere a las variedades (cultivares) de apio, obtenidas del *Apium graveolens* L. variedad dulce Mill., comercializados en estado fresco, excluyéndose, por tanto, los apios destinados a la transformación industrial.

## 1.2. Disposiciones concernientes a la calidad

La norma tiene por objeto definir las cualidades que deben presentar los apios, objeto de comercio exterior, en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

## 1.2.1. Características mínimas

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

- Enteros, pudiendo estar cortada la parte superior.
- De aspecto fresco.
- Sanos. Se excluyen, en todo caso, los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de daños causados por las heladas.
- Exentos de partes huecas, de esquejes y de pináculos florales.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de ataques de insectos.
- Exentos de humedad exterior excesiva; es decir, suficientemente oreados en caso de un eventual lavado.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

La raíz principal debe estar bien limpia y no puede superar los cinco centímetros de longitud.

Los apios deben estar normalmente desarrollados, habida cuenta del período de producción y presentar un estado tal que les permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

## 1.2.2. Clasificación.

Los apios se clasifican en las dos categorías que a continuación se definen.

a) Categoría «I».—Los apios clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad de forma regular y exentos de síntomas de enfermedades, tanto en las hojas como en los

nervios principales. Los nervios principales no deben presentarse quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados. Para los apios blanqueados, las hojas deben presentar una coloración blanco-amarillenta o blanco-verdosa, al menos en la mitad de su longitud.

b) Categoría «II».—Esta categoría comprende los apios que no pueden ser clasificados en categoría «I», pero que responden a las características mínimas anteriormente definidas.

Los apios clasificados en esta categoría pueden presentar ligeros ataques de «roya», ligeras deformaciones, leves magulladuras y un máximo de dos nervios principales quebrados, aplastados o reventados.

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

## 1.3. Disposiciones relativas al calibrado

El calibrado se determina por el peso mínimo de los apios, que no puede ser inferior a 150 gramos.

Los tallos del apio se clasifican en tres calibres:

- Grandes: Más de 800 gramos.
- Medianos: 500 a 800 gramos.
- Pequeños: 150 a 500 gramos.

Para un mismo bulto la diferencia máxima de calibre se establece, respectivamente, en: 200, 150 y 100 gramos. Esta clasificación es obligatoria solamente para la categoría «I».

## 1.4. Disposiciones relativas a las tolerancias

Las tolerancias de calidad y de calibre que se admiten en cada bulto para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada, son las siguientes:

## 1.4.1. Tolerancias de calidad

Categoría «I».—10 por 100 en número de apios que no correspondan a las características de la misma, pero que reúnan las de la categoría «II», o que, excepcionalmente, puedan ser admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

Categoría «II».—10 por 100 en número de apios que no correspondan a las características de la misma, ni a las características mínimas, pero aptos para el consumo.

## 1.4.2. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: 10 por 100 en número de apios que no respondan a las exigencias previstas en materia de calibrado.

## 1.5. Disposiciones relativas a la presentación

## 1.5.1. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, compuesto de apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (si se presentan calibrados).

La parte visible del contenido debe de ser representativa del conjunto.

## 1.5.2. Presentación

Los apios pueden presentarse embalados:

- En manojos.
- Encajados (dispuestos ordenadamente en el embalaje).

En caso de presentarse en manojos, cada bulto debe contener el mismo número de piezas.

## 1.5.3. Acondicionamiento.

Los apios se acondicionarán de forma que queden convenientemente protegidos.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior del envase, deben ser nuevos, limpios y de un material tal que no puedan causar alteraciones internas o externas al producto contenido.

Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice mediante tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

## 1.6. Disposiciones relativas al marcado

Cada bulto debe llevar en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado las indicaciones siguientes:

## A) Identificación

— Embalador y/o expedidor (nombre y dirección, o identificación simbólica).

## B) Naturaleza del producto.

— «Apio», seguido de la mención «apio blanqueado», o de la del tipo de color, si el contenido no es visible desde el exterior.