I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

26569 *CORRECCION de errores del Real Decreto 1928/1984, de 12 de septiembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de Unidad Administradora del Fondo Nacional de Protección al Trabajo.*

Advertido error material en el texto remitido del Real Decreto 1928/1984, de 12 de septiembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de Unidad Administradora del Fondo Nacional de Protección al Trabajo, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 265, de 5 de noviembre de 1984, procede establecer la oportuna corrección: Página 31882, en el artículo 5.º, donde dice: «El mismo día de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado", debe decir: «El 1 de diciembre de 1984».

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

(Continuación.)

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.—Níscalos o rovellones.
Anejo número 19.—Champiñón.
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.—Ensartado 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 1-6 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.

15.8. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PIMIENTO.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color rojo	Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin presencia de partes amarillas.	Rojo pálido uniforme. Sin presencia de partes verdes.	Color pálido pudiendo tener hasta un 10% de partes verdes.
Color verde	Sin partes amarillas.	Un 15% partes amarillas.	Un 20% partes amarillas.
Consistencia	Firme en un 90%	Firme en un 80%	Firme en un 60%
Uniformidad:			
Enteros (1)	1 - 1,5	1 - 1,7	1 - 2
En tiras (2)	Anchura no inferior a 1 cm	Anchura no inferior a 1 cm	Anchura no inferior a 1 cm
Para trozos (tamaño mínimo)	—	6 cm2.	Sin límite.
Número semillas/pieza ó por 100 g de producto escurrido.	Promedio de 6	Promedio de 10	Promedio de 14
Máximo de piel quemada por pieza ó 100 g	1 cm2	1,5 cm2	2 cm2

Se autoriza la presencia de un trozo por bote, en los enteros, para completar el peso escurrido. Sólo formatos de 850 ml de capacidad e inferiores.

En elaboraciones de pimiento de "pico", no tendrá exigencias en cuanto a consistencia y número de semillas.

(1) Relación de longitud.
(2) En las elaboraciones de pimiento en vinagre, no supondra exigencia la anchura de las tiras.

ANEJO Nº 16

CONSERVAS DE TOMATE.

16.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de tomate obtenidas de frutos de variedades (cultivares) de Solanum Lycopersicum L., en las elaboraciones siguientes:

— Al natural.
— Concentrados.

Los tomates deben ser frescos, sanos, maduros y presentar características organolépticas normales. Antes de su transformación deben lavarse, seleccionarse y si fuese necesario calibrarlos convenientemente.

16.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Tomate al natural pelado, o tomate entero pelado. Es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y desprovistos de cáliz y pedúnculo. Cuando el líquido de gobierno sea jugo de tomate, podrá añadirse la denominación "en su jugo".

Tomate pelado troceado. Es el producto que reune las características del anterior, pero en el cual los frutos se presentan troceados, siendo claramente perceptibles los trozos.

Tomate triturado. Es la elaboración en que el fruto, pelado o no, se ha sometido a un proceso de trituración.

Concentrado de tomate. Cuando el zumo o jugo se somete a un proceso de concentración se obtienen los siguientes productos:

Denominaciones.	Residuo optico.
Puré.....	de 5° a 12° BRIX
Pasta o concentrado.....	superior a 12° BRIX

Facultativamente y en función de su concentración, también podrán denominarse:

Pasta o concentrado simple.....	entre 18° y 28° BRIX
Pasta o concentrado doble.....	entre 28° y 30° BRIX
Pasta o concentrado triple.....	entre 36° y 38° BRIX
Pasta o concentrado cuádruple.....	entre 40° y 42° BRIX

16.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Fruta sancada. Es aquella en la que se ha suprimido un trozo para eliminar algún defecto.

Las elaboraciones de tomate entero, troceado o triturado, tendrán como mínimo un residuo optico 4° BRIX. Las elaboraciones en que se utilice zumo como líquido de gobierno, tendrán como mínimo un residuo optico 4,5° BRIX.

Se denominan "puntos negros" las partículas de este color que aparecen en los concentrados y polvo. Para su conteo, se extiende 10 gramos de producto en capa fina sobre una superficie plana y blanca de 15 x 15 cm. Se consideran tres tamaños:

pequeños.....	menor de 0,7 mm de diámetro.
medianos.....	entre 0,7 y 1,2 mm de diámetro.
grandes.....	mayores de 1,2 mm de diámetro.

El recuento de mohos se hará por el método Howard, con los límites máximos que se fijan a continuación:

	Extra.	Primera.	Segunda.
Entero pelado al agua.	20	30	40
Entero pelado en su jugo.	26	40	60
Troceado.	40	50	70
Triturado.	40	60	60
Concentrado:	48	60	60

16.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Cuando cumplan con el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General, las elaboraciones anteriores podrán denominarse "al natural".

Cuando se emplee una variedad de tomate de las denominadas "redondos", será preciso hacerlo constar en la etiqueta, en las preparaciones de "entero pelado" y "pelado troceado".

En los purés, pastas o concentrados de tomate será obligatorio hacer constar el residuo optico (graduación total BRIX) expresado por dos cifras que difieran en dos unidades, junto a la declaración expresa de porcentaje de sal añadida.

La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto.

16.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Para las anteriores elaboraciones se establecen tres categorías comerciales: Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en los puntos 16.7., 16.8. y 16.9.

16.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE TOMATE ENTERO PELADO.

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	1.600
A - 10	3.100	2.900	1.850
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.700

16.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE TOMATE PELADO O ENTERO PELADO.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Rojo intenso uniforme	Rojo uniforme	Rojo pálido
Nº mínimo de frutos enteros pelados	80%	70%	60%
Tolerancias:			
a - Máximo de pieles en cm2 por 100 g de peso escurrido.....	1	2	4
b - Fruta saneada.....	0	5	10
c - Otros defectos.....	5	10	15
Suma de tolerancias b + c	5	10	15

16.8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA TRITURADO.

Categoría Extra.

Color, olor y sabor, típicos.

Categoría Primera.

De los tres factores: color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.

Categoría Segunda.

Color, olor y sabor, aceptables.

16.9. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA PURE Y CONCENTRADOS O PASTA.

Categoría Extra.

Color, olor y sabor típicos.

10 puntos negros como máximo en 10 gramos con la siguiente distribución según su tamaño:

8 pequeños.

2 medianos.

0 grandes.

Categoría Primera.

De los tres factores: color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.

15 puntos negros como máximo en 10 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

10 pequeños.

4 medianos.

1 grande.

Categoría Segunda.

Color, olor y sabor aceptables.

25 puntos negros como máximo en 10 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

15 pequeños.

7 medianos.

3 grandes.

ANEJO Nº 17

CONSERVAS DE SETAS.

17.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hongos comestibles, con exclusión de: níscalos, champiñones y trufas, en las elaboraciones siguientes:

— Al natural.
— En su jugo.
— Con especias.
— Al aceite.

17.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

17.2.1. Atendiendo a su forma de elaboración las denominaciones serán:

Setas.— Con agua como líquido de gobierno.

Setas en su jugo.— El líquido de gobierno es el de la cocción de las propias setas.

Setas sazonadas con especias.— El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonando las setas con especias.

Setas al aceite.— Son aquellas setas que han sido previamente tratadas con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

17.2.2. Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Setas enteras.— La seta estará completa, es decir, compuesta por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pie.

Cabezas de setas.— Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50% del diámetro del carpóforo.

Tallos de setas.— Cuando contienen trozos de pedicelo, únicamente.

Setas troceadas o trozos de setas.— Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforo del 15% del peso escurrido.

Puré de setas.— Es el producto obtenido de setas cocidas y tamizadas.

17.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Las setas silvestres empleadas para conservas deberán pasar un examen facultativo, previo al troceado.

17.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en las enteras, en que es facultativa. Podrán denominarse "al natural" cuando sólo se utilice los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

Deberá hacerse constar, obligatoriamente, el género y la especie botánica. Para ello se publicará un catálogo de setas comestibles.

17.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establece las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Setas enteras, cabezas y rodajas..... Extra, Primera, Segunda.

Tallos y trozos (excepto en salmuera)... Primera, Segunda.

Puré..... Primera, Segunda.

17.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE SETAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g) (1)
1/8 americano (4 onzas)	125	100	55
¼ Kilogramo	212	185	100
½ Kilogramo	425	390	200
1 Kilogramo	850	780	400
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.300

(1) El peso escurrido efectivo se mantendrá sobre un tamaño con luz de malla de 3,2 mm y alambre de 1 mm al cabo de 2 minutos.

17.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE SETAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de tamaño	2	4	Sin exigencias
Tolerancias:			
a - Pseudo-raices (nº en 100 g de peso escurrido).....	1	3	4
b - Rotas.....	2	4	Sin exigencias
c - De color.....	5	10	20
d - De textura.....	5	10	15
e - Manchados.....	5	10	15
Suma de tolerancias d + e	8	15	25

El puré debe presentar color, olor y sabor típico en primera categoría y olor, color y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO Nº 18

CONSERVAS DE NISCALOS O ROVELLONES.

18.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de níscalos o rovellones obtenidas a partir de Lactarius Deliciosus Fr. y Lactarius Sanguifluus, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- En su jugo.
- Con especias.
- Al aceite.

18.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

18.2.1. Atendiendo a su forma de elaboración, las denominaciones serán:

Níscalo o rovellón.- Con agua como líquido de gobierno.

Níscalo o rovellón en su jugo.- El líquido de gobierno es el de cocción de los propios níscalos.

Níscalo o rovellón sazonado con especias.- El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonando el producto con especias.

Níscalo o rovellón al aceite.- Son aquellos productos que han sido previamente tratados con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

18.2.2. Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Enteros.- El níscalo estará completo, es decir, compuesto por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pié.

Cabezas.- Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50% del diámetro del carpóforo.

En rodajas.- Cuando los níscalos han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos.- Cuando sólo contienen trozos de pedicelo.

Troceado o trozos.- Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20% en peso escurrido.

Puré.- Es el producto obtenido de níscalos cocidos y tamizados.

18.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Calibrado.- Es obligatorio para categoría extra. El calibre se expresará por el diámetro de carpóforo según la escala siguiente:

Denominación.	Calibre en mm
Botones.....	de 20 a 30
Finos.....	de 30 a 50
Gruesos.....	de 50 a 100

El calibres mínimo se fija en 20 mm para todas las categorías.

18.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Es obligatorio hacer constar el nombre científico.

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en los enteros, en que es facultativa.

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

En la categoría Extra, se hará constar el calibre.

18.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Níscalos enteros, cabezas y rodajas (excepto en salmuera).....	Extra, Primera, Segunda.
Tallos, trozos (excepto en salmuera)..	Primera, Segunda.
Puré.....	Primera, Segunda.
En salmuera.....	Primera, Segunda.

18.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE NISCALOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g) (1)
1/8 americano (4 onzas)	125	100	55
¼ Kilogramo	212	185	100
½ Kilogramo	425	390	200
1 Kilogramo	850	780	400
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.300

(1) El peso efectivo se medirá sobre un tamiz con luz de malla de 3,2 mm y alambre de 1 mm, al cabo de 2 minutos

18.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE NISCALOS O ROVELLONES.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño	5	Sin exigencia	Sin exigencia
Tolerancias:			
a - Pseudo-raices (nº en 100 g de peso escurrido).....	2	4	6
b - Rotos.....	2	4	Sin exigencia
c - De color.....	5	10	20
d - De textura.....	5	10	15
e - Manchados.....	5	10	15
Suma de tolerancias d + e	8	15	25

El puré debe presentar color, olor y sabor típicos, en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO Nº 19

CONSERVAS DE CHAMPIÑON.

19.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de champiñon obtenidas de las variedades, cultivares, del género "Agaricus" (Syn. Psalliota) en las elaboraciones siguientes:

— Al natural.
— En su jugo.
— Con especias.
— Al aceite.

19.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

19.2.1. Atendiendo a su forma de elaboración, las denominaciones serán:

Champiñón.- Con agua como líquido de gobierno.

Champiñón en su jugo.- El líquido de gobierno es el de cocción de los propios champiñones.

Champiñón sazonado con especias.- El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonado el producto con especias.

Champiñón al aceite.- Son aquellos productos que han sido previamente tratados con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

19.2.2. Atendiendo a su forma de presentación pueden ser:

Champiñones enteros.- El champiñón estará completo, es decir, compuestos por carpóforo o sombrero y pedicelo o pie. La altura total será, como máximo, igual al diámetro del carpóforo.

Cabezas de champiñón o sombreros de champiñón.- Cuando se ha cortado el pedicelo o pie con un margen de 2 mm a ras del carpóforo.

Champiñón enrodajas o rodajas de champiñón.- Cuando los champiñones han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos de champiñones.- Cuando sólo contienen trozos de pedicelo.

Champiñones troceados o trozos de champiñón. Cuando contiene trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20% del peso escurrido.

Puré de champiñón.- Es el producto obtenido de champiñón cocido y tamizado.

19.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Velo abierto.- Cuando la parte inferior externa del carpóforo está abierta. Se considera como defecto.

Calibrado.- El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

El calibre se mide por el diámetro de los carpóforos según la escala siguiente:

Denominación	Calibre en mm
Extrafinos.....	inferior a 16
Finos.....	de 16 a 22
Medios.....	de 22 a 30
Gruesos.....	Superiores a 30

19.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en los enteros en que es facultativa. En las categorías Extra y Primera, se hará constar el calibre.

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

19.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Champiñones enteros, cabezas y rodajas.. Extra, Primera, Segunda.

Tallos y trozos..... Primera, Segunda.

Puré..... Primera, Segunda.

19.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE CHAMPIÑON, CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g) (1)
1/8 americano (4 onzas)	125	100	55
¼ Kilogramo	212	185	105
½ Kilogramo	425	390	210
1 Kilogramo	850	780	420
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.330

(1) El peso escurrido efectivo se medirá sobre un tamiz con luz de malla de 3,2 mm y alambre de 1 mm, al cabo de 2 minutos.

19.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE CHAMPIÑONES.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	Sin exigencia
Calibre	Obligatorio	Obligatorio	Facultativo
Tolerancias:			
a - Pseudo raices (nº en 100 g de peso escurrido).....	1	3	4
b - Rotos.....	1	3	4
c - De color.....	5	10	20
d - De textura.....	5	10	15
e - Manchados.....	5	10	15
f - Velo abierto (en cabezas y enteros)....	5	10	15
Suma de tolerancias b + c + d + e + f	8	10	15

El puré debe presentar color, olor y sabor típicos, en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO Nº 20

CONSERVAS DE HABAS.

20.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de habas obtenidas a partir de las semillas frescas de Vicia Faba-L. en las elaboraciones siguientes:

— Al natural.

20.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Habas.— Es el producto obtenido con semillas enteras y agua como líquido de gobierno.

20.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Calibrado.— Es obligatorio para las categorías Extra, Primera. El calibre se expresará por el número de granos que entran en 100 gramos de peso escurrido de acuerdo con la escala siguiente:

Denominación	Número de granos
Extra finas.....	más de 90
Finas.....	de 55 a 90
Medianas.....	de 40 a 55
Grandes.....	de 20 a 40

20.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En las categorías Extra y Primera, se hará constar el calibre.

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

20.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Habas..... Extra, Primera, Segunda.

20.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE HABAS.

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 580	580	540	320
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

20.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE HABAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño (1)	1,5	1,75	Sin exigencia
Tolerancias:			
a - Partidos, deshechos y sin epidermis (2).	5	10	15
b - De color.....	4	8	12
c - De textura.....	5	10	15
d - Manchados.....	1	3	5
Suma de tolerancias a + b + c + d.	6	10	15

(1) Excepto en el calibre extrafino, en que no hay calibre.

(2) En el calibre extrafino no hay límite, en el fino se triplican los límites aquí establecidos. En ambos casos la tolerancia (a) no cuenta en la suma de tolerancias.

ANEJO Nº 21

CONSERVAS DE GUISANTES FRESCOS.

21.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de guisantes obtenidas a partir de semillas frescas de Pisum Sativum L.

21.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Guisantes.- Es el producto obtenido a partir de guisantes frescos y agua como líquido de gobierno.

21.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

La elaboración de guisantes se ajustará a las condiciones de calibrado siguientes:

Calibrado.- Es obligatorio para las categorías Extra y Primera. El calibre se expresará por el diámetro de los orificios circulares de los tamices por los que pasen, según la escala siguiente:

Denominación	Diámetro en mm
Extrafinos.....	inferior a 7,5
Muy finos.....	de 7,5 a 8,2
Finos.....	de 8,2 a 8,8
Medianos.....	de 8,8 a 10,2
Grandes.....	más de 10,2

Tolerancia de calibrado.- En cada calibre se tolerará hasta un 10% en masa de unidades de los calibres inmediatamente inferior o superior al declarado en la etiqueta.

21.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En las categorías Extra y Primera de guisantes se hará constar el calibre.

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

21.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Guisantes..... Extra, Primera y Segunda.

21.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE GUISANTES.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
1/5 Tanganillo	170	150	95
¼ Kilogramo	212	185	120
Tarro de 370	370	345	215
½ Kilogramo	425	390	250
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

21.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GUISANTES.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a - Partidos, deshechos y sin epidermis (1).	5	10	15
b - De color.....	5	10	15
c - De textura.....	5	10	15
d - Manchados.....	1	3	5
e - De calibre.....	10	10	10
Suma de tolerancias a + b + c + d.....	5	10	15

(1) Excepto en el calibre extrafino, en que no hay límite. En este caso la tolerancia no cuenta en la suma de tolerancias.

ANEJO Nº 22

CONSERVAS DE GARBANZOS.

22.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de obtenidas a partir de las semillas de Cicer Arietinum L.

22.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Garbanzos.- Es el producto obtenido a partir de garbanzos secos y rehidratados posteriormente utilizando agua como líquido de gobierno.

22.3. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Garbanzos..... Extra, Primera, Segunda.

22.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

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

22.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE GARBANZOS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ 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

22.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GARBANZOS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a - Narrones o negros (nº en 100 g de peso escurrido).....	0	2	4
b - De textura.....	5	10	15
c - Partidos y desechos.	5	10	15
Suma de tolerancias b + c.....	5	5	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la "Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior". La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen, en la citada Norma, para cada una de ellas.

ANEJO Nº 23

CONSERVAS DE ALUBIAS.

23.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de obtenidas a partir de las semillas de Phaseolus Vulgaris L., Savi (j. común), Phaseolus Multiflorus (j. de España o escarlata), Phaseolus Lunatus (j. de Lima), Vigna Sinensis (j. de Carilla).

23.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Alubias.- Es el producto obtenido a partir de alubias secas y rehidratadas posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

23.3. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Cuando el color de la alubia sea distinto al blanco, será necesario hacer constar el color, formando parte de la denominación. En el caso de las alubias blancas dicha mención es facultativa.

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

23.4. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Alubias..... Extra, Primera, Segunda.

23.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ALUBIAS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ 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

23.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ALUBIAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño	1,50	1,75	2
Tolerancias:			
a - De color.....	4	8	12
b - De textura.....	5	10	15
c - Partidos y desechos.	5	10	15
d - Manchados.....	2	3	6
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la "Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior". La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen, en la citada Norma, para cada una de ellas.

ANEJO Nº 24

CONSERVAS DE LENTEJAS.

24.1. OBJETO.

[illegible] establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas de Lens Soulenta Moench.

24.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Lentejas.- Es el producto obtenido a partir de lentejas secas rehidratadas posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

24.3. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Lentejas..... Extra, Primera, Segunda.

24.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

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

24.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE LENTEJAS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ 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

24.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE LENTEJAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a - De textura.....	5	10	15
b - Partidas y desechas.....	5	10	15
c - Manchadas.....	5	10	15
Suma de tolerancias	5	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la "Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior". La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen, en la citada Norma, para cada una de ellas.

A N E J O Nº 28

CONSERVAS DE GUISANTES REHIDRATADOS.

25.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de semillas secas rehidratadas de Pisum Sativum L.

25.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Guisantes rehidratados.- Es el producto obtenido a partir de guisantes secos y rehidratados posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

25.3. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales. Las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Guisantes rehidratados..... Primera, Segunda.

25.4. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

En esta elaboración se permite el uso de colorantes autorizados.

25.5. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En la denominación "guisantes rehidratados" las dos palabras estarán escritas en el mismo tipo de letra.

En ningún caso podrá emplearse en esta elaboración la denominación "al natural".

25.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE GUISANTES REHIDRATADOS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
1/8 Tanganillo	170	150	95
¼ 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

25.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GUISANTES REHIDRATADOS.

FACTORES	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico
Textura	Típica	Típica
Uniformidad del tamaño	1,75	2,00
Tolerancias:		
a - De textura.....	10	15
b - Partidos y desechos.....	10	15
c - Manchados.....	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.....	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la "Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior". La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen, en la citada Norma, para cada una de ellas.

ANEJO Nº 26

CONSERVAS DE ACELGAS.

26.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas enteras de Beta Vulgaris L., variedad Cicla L.

26.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Acelgas.- Es la elaboración obtenida a partir de acelgas frescas y tiernas utilizando agua como líquido de gobierno.

Puré de acelgas.- Es la elaboración en la cual las hojas de acelgas han sido trituradas y tamizadas.

26.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Filamentos.- Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción.

Hojas secas.- Son las que no tienen el suficiente grado de frescor

26.4. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Acelgas..... Extra, Primera, Segunda.

Puré de acelgas..... Primera, Segunda.

26.5. LEYENDAS ESPECIFICAS.

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

(Continuará.)

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

26570 *CORRECCION de erratas de la Orden de 29 de noviembre de 1984 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.*

Ilmo. Sr.: Habiéndose advertido error en el texto publicado de la mencionada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 287, de 30 de noviembre, página 34608, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Donde dice:

Producto	P. Arancelaria	Pts. Tm. neta
Alubias	07.05.65.1	4.500

Debe decir:

Producto	P. Arancelaria	Pts. Tm. neta
Alubias	07.05.65.1	2.250

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos oportunos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 30 de noviembre de 1984.

BOYER SALVADOR

Ilmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.