

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

632 *CORRECCION de errores del Real Decreto 1504/1984, de 8 de febrero, de traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla y León en materia de conservación de la naturaleza.*

Advertido error en las relaciones remitidas para su publicación del citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado», a continuación se formula la oportuna rectificación:

En el número 195, de fecha 15 de agosto de 1984, página 23690, cuadro 158, relación nominal de funcionarios, localidad: León, Carlos Romero Rodríguez, puesto de trabajo que desempeña, nive., donde pone: «—», debe poner: «Nivel 20».

633 *CORRECCION de errores del Real Decreto 1551/1984, de 20 de junio, sobre valoración definitiva y ampliación de medios adscritos a los servicios trasladados y adaptación de los transferidos en fase preautonómica a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de agricultura.*

Advertido error en las relaciones remitidas para su publicación en el citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 213, de fecha 5 de septiembre de 1984, a continuación se formula la oportuna rectificación:

En la página 25591, cuadro 20, relación nominal de funcionarios, localidad: Málaga, debe suprimirse «López Rodríguez, José».

634 *CORRECCION de errores del Real Decreto 2007/1984, de 8 de febrero, sobre valoración definitiva, ampliación de las funciones, servicios y medios y adaptación de lo transferido a la Comunidad Autónoma de Aragón en materia de urbanismo.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación del mencionado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 272, de fecha 13 de noviembre de 1984, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 32553, apartado C del anexo, «Funciones que se reserva la Administración del Estado», hay que añadir después del punto y aparte el párrafo siguiente:

«Asimismo permanecerán en el Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo las funciones a que se refiere el artículo 180, 2 y 3, de la Ley del Suelo, texto refundido de 9 de abril de 1976.»

505 *CORRECCION de erratas de la Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales. (Conclusión.)*

Padecidos errores de impresión en la inserción de los anejos a la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» números 287, 288 y 289, de fechas 30 de noviembre y 1 y 3 de diciembre de 1984, se transcriben a continuación, íntegramente, la Orden y anejos citados:

Excelentísimos señores:

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales fue aprobada por Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio. En su artículo 13 se dispone que los productos contenidos en los grupos genéricos, regulados en la citada Reglamentación, podrán ser objeto de normas específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

Procede, por tanto, aprobar las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, atendiendo a

la evolución experimentada en los últimos años por este sector industrial, que aconseja la modificación de las actualmente vigentes y el desarrollo de las de aquellos elaborados que no las tuvieran. Todo ello se ha realizado teniendo en cuenta la necesaria armonización que debe existir entre las normas de exportación y las que regulan los productos destinados al mercado interior.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo 1.º *Normas de calidad para las conservas vegetales.*

Se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, destinadas al consumo directo, que figuran como anejos a la presente Orden:

- Anejo número 1.—Norma técnica general.
- Anejo número 2.—Albaricoque.
- Anejo número 3.—Melocotón.
- Anejo número 4.—Peras.
- Anejo número 5.—Cerezas.
- Anejo número 6.—Ciruelas.
- Anejo número 7.—Gajos de mandarinas.
- Anejo número 8.—Uvas.
- Anejo número 9.—Fresas, frambuesas, grosellas, moras.
- Anejo número 10.—Ensalada de frutas.
- Anejo número 11.—Cóctel de frutas.
- Anejo número 12.—Alcachofas.
- Anejo número 13.—Espárragos.
- Anejo número 14.—Judías verdes.
- Anejo número 15.—Pimientos.
- Anejo número 16.—Tomates.
- Anejo número 17.—Setas.
- Anejo número 18.—Niscalos o rovellones.
- Anejo número 19.—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.—Ensalada 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.

Art. 2.º *Norma técnica general y normas específicas.*

2.1 Las conservas que dispongan de norma específica, aprobada 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 ministerial.

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 ministeriales 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 que comunico 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.

38.4. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ENSARTADO DE VEGETALES.

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

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

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a - De color.....	5	10	15
b - De textura.....	5	10	15
c - Manchadas y otros defectos.....	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.....	5	10	15

A N E J O Nº 39

CONFITURA, JALEA Y MERMELADA DE FRUTAS.

39.1. OBJETO.

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

- Confitura.
- Jalea.
- Mermelada.

39.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

39.2.1. Confitura de frutas.

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

39.2.2. Jalea.

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

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

39.2.3. Mermelada.

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

39.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.**39.3.1. Confitura.**

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

39.3.2. Jalea.

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

39.3.3. Mermelada.

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

39.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

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

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

39.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

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

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

(1) Siempre que la superficie sea igual o mayor que 25 mm²

(2) Solo en aquellas frutas que normalmente se pelen para su elaboración.

(3) Excepto en fresas y otras bayas.

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

A N E J O N.º 40DULCE Y CREMA DE MEMBRILLO.40.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de membrillo, obtenidas a partir del fruto *Cidonia Vulgaris* Pers, en las siguientes formas de elaboración:

-- Dulce de Membrillo.

-- Crema de Membrillo.

40.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

40.2.1. Es el producto preparado con fruta tamizada y adicionada de azúcares, y llevada a cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55° BRIX.

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

Se admite un ligero grado de sineresis.

Sóloamente podrán utilizarse los aditivos específicamente autorizados.

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

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Primera.

Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.3.

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

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Extra.

Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.3.

40.3. FACTORES DE CALIDAD.

<u>Factores</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>
Contenido de fruta	50%	45%
Color	Típico (crema claro, ligeramente tostado)	Aceptable (crema oscuro, pardo rojizo)
Sabor	Típico	Aceptable
Semillas	0 en 100 g	1 en 100 g
Envoltentes de semillas (1)	2 en 100 g	50 en 100 g
Restos de vegetal propio (2)	0 en 100 g	2 en 100 g

(1) Cuya superficie sea igual o superior a 2 mm².

(2) Cuya superficie sea igual o superior a 25 mm².

A N E J O N.º 41DULCE Y CREMA DE FRUTAS.**41.1. OBJETO.**

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

- Dulce de frutas.
- Crema de frutas.

41.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

41.2.1. Es el producto preparado con frutas tamizadas y adicionadas de azúcares y llevada a cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55° BRIX.

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

Se admite un ligero grado de sineresis.

Solamente podrán utilizarse los aditivos específicamente autorizados.

41.2.2. El dulce de frutas, se obtiene a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Primera.

Deberá cumplir con las normas de calidad establecidas en el punto 41.3.

41.2.3. La crema de frutas, se obtendrá a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.

Únicamente podrá comercializarse como categoría Extra.

Deberá cumplir las normas mínimas de calidad establecidas en el punto 41.3.

41.3. FACTORES DE CALIDAD.

<u>Factores</u>	<u>Extra</u>	<u>Primera</u>
Contenido en fruta	50%	40%
Color	Típico	Aceptable
Sabor	Típico	Aceptable
Semillas (1)	0 en 100 g	1 en 100 g
Envoltentes de semillas (2)	2 en 100 g	50 en 100 g
Restos de vegetal propio (3)	0 en 100 g	2 en 100 g

(1) Excepto en fresas, frambuesas y otras bayas.

(2) Cuya superficie sea igual o superior a 2 mm².

(3) Cuya superficie sea igual o superior a 25 mm².

A N E J O N.º 42CONSERVAS DE ENCURTIDOS DE VEGETALES.**42.1. OBJETO.**

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de encurtidos de vegetales que han sufrido o no una fermentación ácido láctica.

Los vegetales estarán sanos, libres de defectos y previamente lavados para asegurar su limpieza.

Se conservarán en envases adecuados, tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que asegure su conservación.

42.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Los vegetales podrán presentarse enteros, en rodajas, en mitades, en tiras, en cubos y/o trozos. Se envasarán individualmente o mezclados, en este último caso se denominarán "Variantes".

Atendiendo a los tipos de elaboración, las denominaciones serán las siguientes:

Ácidos.— Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno y potestativamente cualquier aditivo específicamente autorizado.

Agridulces.— Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes autorizados y potestativamente cualquier ingrediente autorizado. Su concentración mínima será de 7° BRIX.

42.3. LEYENDAS ESPECÍFICAS.

La denominación del tipo de elaboración deberá complementarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de vegetales enteros, en que es facultativo y cuando se trate de:

Un sólo vegetal, nombre del producto, si no es visible del exterior.

Dos o más vegetales, la denominación genérica "variantes" y la relación de vegetales por orden decreciente de sus proporciones. En este caso, no será necesario especificar la forma de presentación de sus componentes.

42.4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

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

Enteros o en rodajas, trozos
(sólo para coliflores)..... Extra, Primera, Segunda.

En mitades, tiras, cubos, trozos..... Primera, Segunda.

42.5. CUADRO DE MASAS MÍNIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ENCURTIDOS DE VEGETALES.

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

42.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA ENCURTIDOS DE VEGETALES.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Textura	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a - De color.....	5	10	15
b - De textura.....	5	10	15
c - Manchadas y otros defectos.....	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.....	5	10	15