

M^o DE ECONOMIA Y COMERCIO

24160 ORDEN de 8 de octubre de 1981 por la que se dicta norma de calidad para el comercio exterior de calabacines.

Ilustrísimo señor:

El desarrollo experimentado en los últimos años en el comercio exterior de calabacines, aconseja contar con una norma de calidad para este producto y concretar de esta forma la intervención que actualmente tienen los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE), en la exportación e importación de dichos productos.

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 los calabacines.

I. NORMA TÉCNICA

1.1. *Definición del producto.*—La presente norma se refiere a los calabacines, recolectados tiernos, antes de que sus semillas se hayan endurecido, de las variedades (cultivares) obtenidas del «Cucurbita pepo L», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los calabacines destinados a la transformación industrial.

1.2. *Disposiciones relativas a la calidad.*—La norma tiene por objeto definir las salidas que deben presentar los calabacines en el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

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 calabacines deben presentarse:

- Enteros y provistos de un pedúnculo que pueda estar ligeramente dañado.
- Con aspecto fresco.
- Firmes.
- Sanos, se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales, que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de daños causados por los insectos u otros parásitos.
- Exentos de cavidades.
- Exentos de grietas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Con un grado de desarrollo suficiente, sin que sus semillas se hayan endurecido.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los calabacines deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permita:

— Soportar un transporte y una manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

1.2.2. *Clasificación.*—Los calabacines se clasificarán en las dos categorías que a continuación se definen:

a) *Categoría I.* Los calabacines clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal.

Sin embargo, pueden presentar los defectos siguientes, a condición de que no perjudiquen al aspecto, la calidad, la conservación ni la presentación del producto.

- Ligeros defectos de forma.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos cicatrizados de epidermis.

Los calabacines deben presentar un pedúnculo cuya longitud sea superior a tres centímetros.

b) *Categoría II.* En esta categoría se incluyen los calabacines que no pueden clasificarse en categoría I, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

A condición de conservar sus características esenciales de calidad y de presentación, se admiten los siguientes defectos:

- Defectos de forma.
- Defectos de coloración.
- Ligeros quemaduras de sol.
- Defectos cicatrizados de epidermis a condición de que no perjudiquen a su conservación.

1.3. *Disposiciones relativas al calibrado.*

El calibre se determinará:

- Bien por su longitud.
- Bien por su peso.

a) En el caso de calibrado por longitud, esta se medirá entre el punto de unión con el pedúnculo y la extremidad apical del fruto, según la escala siguiente:

- 7 centímetros a 14 centímetros incluido.

- 14 centímetros (excluido) a 21 centímetros incluido.
- 21 centímetros (incluido) a 30 centímetros incluido.

b) En el caso de calibrado por peso, deberá respetarse la escala siguiente:

- 50 gramos a 100 gramos incluido.
- 100 gramos (excluido) a 225 gramos incluido.
- 225 gramos (excluido) a 450 gramos incluido.

1.4. *Disposiciones relativas a las tolerancias.*

Se admiten en cada envase, para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada, las siguientes tolerancias de calidad y calibre.

1.4.1. *Tolerancias de calidad.*

Categoría I: 10 por 100 en número o en peso de calabacines que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría II, o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

Categoría II: 10 por 100 en número o en peso de calabacines que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de heridas no cicatrizadas o de toda alteración que les haga impropios para el consumo.

1.4.2. *Tolerancias de calibre.*—Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en peso de calabacines cuyas longitudes o pesos difieren como máximo un 10 por 100 del calibre marcado.

1.5. *Disposiciones relativas a la presentación.*

1.5.1. *Homogeneidad.*—El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener calabacines del mismo origen, variedad, calidad y calibre y sensiblemente en el mismo estado de desarrollo y de coloración.

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

1.5.2. *Acondicionamiento.*—Los calabacines deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios de materias tales que no puedan causar alteraciones exteriores o internas a los productos.

Se autoriza el empleo de materiales, especialmente papeles o sellos con indicaciones comerciales, a condición de que la impresión o el etiquetado se efectúen mediante tintas o coias no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

1.6. *Disposiciones relativas al mercado.* Cada envase debe llevar en caracteres visibles e indelebles y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

A) *Identificación.*

— Embalador y/o expeditor, nombre y dirección o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial.

B) *Naturaleza del producto.*

— «Calabacines», si el contenido no es visible desde el exterior.

C) *Origen del producto.*

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

D) *Características comerciales.*

— Categoría.
— Calibre expresado por:
— Bien por las dimensiones mínima y máxima, cuando se calibre por longitud.
— Bien por los pesos mínimo y máximo, cuando se calibre por peso.

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

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE), facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación del fruto durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE), la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Administración de Aduanas no autorizará la importación o exportación de calabacines, si previamente no se presenta el certificado de calidad, expedido por el SOIVRE.

V. 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.

Lo que comunico a VV. II.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 8 de octubre de 1981.

GARCIA DIEZ

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

24161 ORDEN de 8 de octubre de 1981 por la que se dicta norma de calidad para el comercio exterior de espinacas.

Ilustrísimo señor:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior de las espinacas y las modificaciones adoptadas en las normas de calidad para el comercio internacional, aprobadas en Ginebra por la Comisión Económica para Europa (C. E. P. E.), de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de la norma actual para esta hortaliza.

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.

I. NORMA TECNICA

1.1. *Definición del producto.*—La presente norma se refiere a las espinacas de las variedades (cultivares) procedentes del «Spinacia oleracea L.», destinadas al consumo en estado fresco, con la exclusión de las espinacas destinadas a la transformación industrial.

1.2. *Disposiciones relativas a la calidad.*—La norma tiene por objeto definir las calidades que deben reunir las espinacas en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado, presentadas en hojas o en manojos.

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, las espinacas deben presentarse:

— Sanas, se excluyen, los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.

— De aspecto fresco.
— Limpias, prácticamente desprovistas de tierra, de parásitos y otras materias extrañas visibles.
— Exentas de pináculo floral.
— Exentas de olor y/o sabor extraños.

Las espinacas lavadas deben estar suficientemente escurridas.

Para las espinacas en manojos, la raíz debe estar cortada inmediatamente por debajo de la base de las hojas exteriores.

Las espinacas deben presentar un desarrollo conveniente y un estado que les permita soportar un transporte y una manipulación para que puedan llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

1.2.2. *Clasificación.*—Las espinacas se clasificarán en las dos categorías siguientes:

a) Categoría I. Las espinacas en hojas y las espinacas en manojos clasificadas en esta categoría deben tener buena calidad.

Las hojas deben presentarse:

— Enteras.
— Con coloración y aspecto normales para la variedad y la época de la recolección.
— Exentas de daños causados por heladas, parásitos animales y por enfermedades que afecten a su aspecto o a su comestibilidad.

En lo que se refiere a las espinacas en hojas, la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 centímetros.

b) Categoría II. Esta categoría comprende las espinacas en hojas o en manojos que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que corresponden a las características mínimas anteriormente indicadas.

1.3. *Disposiciones relativas al calibrado.*—El calibrado de las espinacas no es obligatorio.

1.4. *Disposiciones relativas a las tolerancias.*—Se admiten tolerancias de calidad en cada envase para los productos que no respondan a las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

a) Categoría I: 10 por 100 en peso de espinacas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes

a la categoría II o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

b) Categoría II: 10 por 100 en peso de espinacas que no correspondan a las características mínimas con exclusión, no obstante, de hojas o manojos visiblemente afectados de podredumbre.

Además, en lo que se refiere al producto en manojos se admite el 10 por 100 en peso de los manojos cuyas raíces pueden alcanzar un centímetro como máximo a partir de la corona exterior de las hojas.

1.5. *Disposiciones relativas a la presentación.*

1.5.1. *Homogeneidad.*—El contenido de cada envase debe ser homogéneo; compuesto únicamente de espinacas del mismo origen, variedad y calidad.

Está prohibido mezclar en el mismo envase espinacas en hojas y espinacas en manojos.

La parte visible del contenido del envase debe representar al conjunto.

1.5.2. *Acondicionamiento.*—El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y fabricados con materias que no pueden causar a los frutos alteraciones internas o externas. Se autoriza el empleo de materiales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben carecer de todo cuerpo extraño.

1.6. *Disposiciones relativas al marcado.*—Cada envase debe llevar en caracteres legibles indelebles, 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, expedida o reconocida por un servicio oficial).

B) Naturaleza del producto.

— «Espinacas en hojas» o «espinacas en manojos», si el contenido no es visible desde el exterior.

C) Origen del producto.

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

D Características comerciales.

— Categoría comercial.

E) Marca oficial de control (facultativo).

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE), 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 lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE), la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

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

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas a 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.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 2 de julio de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 31), regulando la exportación de varias frutas y hortalizas frescas en todo lo referente a exportación de espinacas, y demás disposiciones que se opongan a lo establecido.

Lo que comunico a VV. II.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 8 de octubre de 1981.

GARCIA DIEZ

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