3.2 DIRECTION Y PALLICOS DE A FRANCIA EL COSTE ERECTIVO DE LOS SERVICIOS Y ALISTANTA SOCIAL CE SE TRASPASA A LA CINNICA DE LAS CARRACTES DE LA INAS

CRED ITOS PROSUPURSIANI OS	EMM/ICIOE	SPRATICIOS CHANNALES		SERVICIOS REPUBERICOS		MAKAL.	BATAS EFFCTIVAS	mammarama
	COSTE DIPECTO	COSTE INDIRECTO	COSTE DIRECTO	COSTS INDIENTED	DE Inversion	ANONS	EFFECTIVAS	OBSERVACT ONES
A) DOTACIONES							,	. ,
19.107.138.112	410	1.009	2_149	i - 1	- '	3,568	2,159	
19.107.13B.114	i -	2,517	5.358	! -	-	7.875	5.358	
19.107.138.115	-	2.029	4.321	- }	-	6.350	4.321	
19.107.13B.116	-	1,499	3,191	l - 1	-	4.690	3.191	
19.107.139.122	46	839	9.744	- 1		10.629	9.744	
19.107.139.161	i -	1	232.499	-	-	232,499	232.499	
19.107.138.173	-	- 1	193	1 - 1	-	193	193	
19.107.138.181	157	2,762	89,366	1 - 1	-	92,265	89.366	
19.107.138.191	1 -	-	51	∤ - 1	-	51	51	
19,107,138,211	179	628	730	- 1	-	1,537	730 1	
19,107,138,221	-		199	- 1	_	199	. 199	
19.107.138.222	1 -	- 1	2,374	! - }		2.374	2.374	
19.107.138.231	-		5	- I	- '	5	5	
19.107,138,233	-	1 -	30	ا ا	. •	.30	30	
19.107.131.234	1 -	- 1	336	- 1	-	336	336	
19.107.135.241	60	623	183	- 1		1.066	183	
19.107.138.257	-	- 1	94.933	i - 1	-	94,933	91.933	
19.107.138.271	236	202	2.186	- 1	-	2.624	2.186	
19.107.138.612	1 -] -	-	- 1	26,371	26.371	26.371	
B) RECURSOS	1]	Ĭ					
Tasas	1 -		17.424		_	17.424	17.424	

— 25 —

26465

ORDEN de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

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 en contenidos en co cas 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 ne-cesaria 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

    Norma técnica general.

                                        2.—Albaricoque.
3.—Melocotón.
 Anejo número
Anejo número
 Anejo número
                                                 -Peras.
                                         5.—Cerezas.
6.—Ciruelas.
 Anejo número
 Anejo número
 Anejo número
                                         7.-Gajos de mandarinas.
Anejo número 7.—Gajos de mandarinas.
Anejo número 8.—Uvas.
Anejo número 10.—Ensalada de frutas.
Anejo número 11.—Cóctel 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 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 33.—Pisto.
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 roexigencia de la información conjugatoria de exiquetado y la formación, establecida en el punto 1-6 de la norma técnica general, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2053/1982, 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 1969, 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 Sani-dad y Consumo

ANEJO F2 1

NORMA TECHTCA GENERAL.

1.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones técnices generales y de calidad que deben reunir todas las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, con destino al consumo directo, que se comercialices en territorio macional. Asímismo obligará a las conservas de importación.

1.2. CONDICIONES GENERALES.

Las conservas vegatales cumplirán los requisitos que, para estos productos, se establecen en la Reglesentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegatales, enrobada por Real Decreto dos mil custrocientos veinte/mil novecientos setenta y coho, de dos de Junio, en la presente Norma y, en su caso, en las respectivas Normas específicas.

Asímismo, no contendrán sustancias extrañas a las materias primas empleadas en su elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico o Banitario, especialmente agentes patógenos o perjudiciales para el propio producto.

Los envases de las conservas vegeteles cumplirán lo dispuesto en la citada Reglamentación Tácnico-Sanitaria, así como la legislación vigante Bobre características y formatos de los mismos (O.M. de veintiumo de Junio de mil novecientos ochenta a tres, Boletín Oficial del Estado de treinta de Junio).

1.9. FACTORES GENERALES DE CALIDAD.

1.3.1. Defectos tolerables y excluyentes.

Se considera defecto tolerable todo aquél que no afecte gravamente al aspecto o comestibilidad del producto. Por tanto, puedan admitir-se en las properciones que fijen los límites y tolerancias que se establezcan en las Normas específicas.

Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje en unidades de mesa que contengar dicho defecto en relación al poso escurrido, o al contenido neto, en caso de no existir líquido de gobierno.

Se considera defecto excluyente aquél que afecta gravemente al producto, haciéndolo impropio para el consumo. Para dichos defectos no habrá tolerancia.

1,3.2. Curacteres organolépticos.

- A.- <u>Típico...</u> Es el color, elor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometida la materia prima.
- B.- Accessable.- Es el color, olor o sacor, que presenta diferencias respecto al típico, debidas a defectos de la materia prima empleada, o del proceso de fabricación, de escasa importancia.
- C.- Anormal o extraño.- Es el color, olor o sabor, que difieren del típico lo suficiente como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la eleboración o incluso pueden llegar a resultar desagradables.

El color, olor o sabor, anormales o extraños son defectos excluyentes,

1.3.3. Defectos superficiales.

Son aquellos que, localizados sobre la piel o la superficie del producto vegatal, efectan a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, rentos de ataques de parésitos animales o vegetales, etc.

1.3.4. Textura.

Se entiende por defecto de textura la carencia de las condiciones normales de consent de l'And que puede manifestance en el producto, como con-

sencuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva,

La estimación de esto parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiólogicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.

La textora de un producto puede considerarse como:

Tipica.- Es la textura característica del producto elaborado.

Acoptable. - Cuando sin ser típica, conserva las condiciones suflecientes para su comestibilidad normal.

Anormal. - En este caso, la textura es tan deficients que hace desagradable su comestibilidad. Se considera defecto excluyente,

1.8.5. Integrided.

Se considera que la parte vegetal conserva su integridad cuando mantieno su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Se splica este término tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando así sea la forma de presentación del producto.

Se consideran defectuosas aquellas piezas que están malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

1.3.0. Homogeneided.

El contenido de un envasa deberá presentar aspecto homogéneo en cuanto a coloración, grado de desarrollo, tamaño, consistencia 7 cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del correspondiente producto.

Para los diversos productos elaborados, no se permitir**ã la mezola de** distintas variadades de un mismo componente dentro de un mismo enva-se.

En los envaces que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto, de acuerdo con la elaboración de que so trate.

La uniformidad de tamaño se estimará mediante la relación entre los tamaños "medios m5ximos",y "medios mínimos".

Por los tamaños "medios máximos" y "medios mínimos" se entiende el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor, respectivamente, que supongan el 20% en mase o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 al, e el 10% cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades.

La uniformidad respecto al color, se estimará por el porcentaje, en maca, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado mínimo establecido o del color dominante de la muestra.

1.3.7. Turbidez.

Es el grado de transparencia del líquido de gobierno. Se medirâ con el turbidimetro de Kentesz.

1.4. CARACTERISTICAS TECHICAS.

1.4.1. PH.

So medirá medianto potenciómetro sobre el producto homogeneizado; referido e 20°C.

En las conservas de frutas el PH no deberá ser superior a 4,5.

En las conservas de hortalizas, en que la esterilización térmice no se realice en autoclave o por proceso que graentice los mismos resultados, el PH no deberá sor superior a 4,5.

1.4.2. Sólidos solubles.

Se medira mediante lectura refractométrica, referida a 20°0, del producte homogeneizado o del líquido de gobierno, el lo tiene. Se expresará en grados BRIX.

1.4.3. Espacio libre de cabeza de bote.

En envases de formato comprendidos entre 225 y 1.700 ml, la altura del espacio libre o cabeza del bote en las conservas no debe ser superlor el 10% de la altura interior del envasa.

Para envasee de capacidad superior a 2.700 ml, la altura no superará el 7% de la misma.

1.4.4. Contenido neto.

Be la cantifed del producto que existe en el interlor del envase. Fuede madiras en masa e en volumen.

Cantidad nominal: Es la maça o volumen del producto que se consigna en el atiquotado.

Contanido efectivo: Es la cantidad (masa e volumen) de producto que contiene realmente el envase. Cuando es express en unidados de volumen.

Se entiende por peso escurrido efectivo, la masa del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 3 mm. y elembre de 1 mm. al cabo de 2 minutos. Si las piezas del producto fueran tam pequeñas que pasavan por este tamiz se emplearía uno de malla inferior. La superficie del tamiz no sorá superior a la equivalente a un efrculo de 20 cm. de diâmetro, para los envases de formato igual e menor de 850 ml., ni de 30 cm. de diâmetro, para los superiores a 6ste, hasta 5.000 ml.

El contenido nato y el paso escurrido debarán per los máximos qua permita el proceso de elaboración,

Los peses escurridos que, como mínimo, deben cumplir los productos con norma específica y con líquido de gobierno, se señalan en los mismas.

Los contenidos netos mínimos, en gramos, para las principeles ela-

CONTENIDOS NETOS MINIMOS EN CONSERVAS VEGETALES

AL AGUA, AIMIBAR Y AIMIBAR DENSG.

ı	Cepacidad]	Contenido neto	Contenido neto	Contenico neto
ĺ.	Mominal (ml)	Al agua (p)	Almibar lig. (g)	[Almibac denso.(g)]
				00
	26	22	24	28
	53	42	45	55
	71	58	60	68
	108	80	83	108
	126 (2)	100	110	125
	142	115	120	240
	256 (6)	125	195	160
	170 (1) (3)	135	145	175
	212 (1)	185	200	238
	228 (1)	205	220	265
	208	220	240 .	280
	250 (2)	235	250	500
	314	290	313	.260
	270	345	265	440
	425 (1)	890	420	510
	446 (1)	415	440	526
	580	635	675	625

700

850

720

660

Capacidad Nominal (ml)	Contenido neto	Contenido neto Almiber 1ig. (g)	Contenido neto
850	780	849	1.030
1.062	975	1.040	1.250
2.275 (1) (4)	1.165	1.250	1.830
1.700	1.560	1.670	2.050
2.650	2.500	2.650	3,300
8,100	2,900	3.110	2.800
4.260	4.000	4:260	8.250
10.200	8.600	10.300	12.700

RATOM

- (1) Estas capacidades se revisarên en un plazo adximo de 5 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.
- (2) Capacidades admitidas durante un periodo de 10 años a partir de 1a entrada en vigor de la Orden Hinistrial.
- (3) Bólo para conservas de guienntes en mivases metálicos.
- (4) Bôlo para "Ensartados de vegetales" en envases metálicos.
- (5) Con exclusión de las conservas de guienntes, mientras se utilice la capacidad de 170 ml en estas conservas.

1.4.5. Tolerancias.

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los aiguientes requisitos, de acuerdo con la legislación vigente en cuanto el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados:

- a) La masa o volumen medio del contenido de la muestra representativa deberá estar comprendido en al intervalo de confianza del sistema de muestreo utilizado.
- b) El número máximo de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado será inferior al criterio de rechazo del sistema de nuestreo utilizado.
- s) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado. El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija del modo simulente:

Cantided nominal.	el contenido de su envase.			
Masa nominal en gramos o	En % mass nominal o	En gramos o		
columen nominal en mililitros	en % volumen nominal	en mililitros		
B a 80	9	-		
50 a 100	•	4,5		
100 a 200	4,5	_		
200 a 300	•	9		
800 a 500	•	-		
800 m 1.000	.	18		
1.605 a 10.000	3,8	•		

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de masa o de volumen para los errores sáximos por defecto que se indican en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo o mililiatro.

1.5. DATEGORIAS COMERCIALES.

Para distinguir las distintas balidades dentro de un mismo tipo de elaboración, as establecen categorías conscrieles.

Para designar las distintas entegorias comerciales habré de especiamente, necespriamente, uno de los términos que en este apartado se relacio-

Tien para las mismes y que, dentro de cada categoría, se consideran siffónimos,

Los productos con norma específica se emperarán, exclusivamente, en las establecidas en las mismas.

En las alaboraciones que no estén especificamente normalisation as

Las categories comerciales establecidas son:

EXTRA.— Los productos clasificados en esta categoría ech aquellos en los cuales los ingredientes han eido sometidos a uma esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de celidad superlor. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la eliguiente, será del 5% en masa.

PRIMERA.— los productos cissificados en esba categoria non equalice en los cueles los ingredientes han ello cometidos e mia buena eclección y a un cuidadosa proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a peta categoria y el a la inmediata inferior acrá del 10% un masa.

SECUNDA.— Los productos clasificados en esta categoría con aquellos en los cuales los ingrédientes han eido sometidos a una comra celección, pero el producto recultante reúne las condiciones cuficientes de presentación y conestibilidad. La tolerantia en defectos no exoluyantes cerá del 18% en masa.

1.6. ETIQUETADO Y ROTULACION.

- 4.6.1. El etiquetado de los envases y la robulación de los embalajes deberán cumplir 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 elimenticlos envasados.
- 1.6.2. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Norma, destinada a la venta directa al consumidor final, así como los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constaná obligatoriamente de las siguientes específicaciones:

1.6.2.1. Dendminectón del producto.

Será la denominación comercial designada en la correspondiente Norma específica completada en eu caso por las layendas específicas relativas a la denominación establecida en la misma.

im Tenominación "al natural" no podrá aplicarse más que a tua spaservas vegetales elaboradas con los elimentos que las caracterizan, con la adición opcional de ague y/o con pequênas cantidades de est común, azucer y los editivos especificamente autorizados para estos casos.

1.6.2.2. Categoria comercial.

Se hará constar les Medignaciones de celidad establecidas em Las correspondientes Normas específicas.

Queda expresamente prohibido el empleo de adjetivos celificativos diferentes a dichas designaciones de calidad.

1.6.2.9. Listue de ingredientes.

Erá procedida de la leyenda "Ingredientes".

Se mencionerún todos los ingredientes por eu nombre específic Go en orden decreciente de sus masas.

Los additivos se designarán por el grupo genérico al gue para tenecea acquido de su nombre convession, que puede enablicairse por el número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

Será de aplicación, en su esso, a los productos sujetos a ese ta Norma lo dispuesto en los diversos apartados del Artícule 2º del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agoste.

1.8.2.4. Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades do medida: litro, como tilitro, millitro, kilogramo e gramo, según los casos.

Para los productos alimenticios sólidos envasados son líquide de cobertura o de gobierno (agua, soluciones acuosas de asúcicar o sal, vinagre, jugos de fruta, de legumbres y hortalizas, etc.) deberá indicarse, además del contenido neto, el poso escurrido. Imbas indicaciones irán precedidas respectivuente por las leyendas; "Contenido neto" y "Peso escurrido".

1.3.2.5. Marcado de fechas.

"1.6.2.5.1. <u>Fecha de envasado</u>. Se expreserá mediante la leyenda

"fecha de envasado" especificando el día, mee y año esrrespondientes.

Foorá troquelarse en la tapa el día, mee y año ablanche te, en cuyo oaso, la leyenda "fooha de envasado" de la otiqueta se completará can la expresión: "Vease la tampa".

1.6.2.5.2. Fecha de duración minima. - Se expresará:

1.6.2.5.2.1. Mediante la levenda "consumir preferentemente, antes del fin de", seguida del año para los preductos cuya duración sea superior a disciocha meses.

Le feche de duración mínima podrá expresarse tambián mandiante un plazo a partir de la fecha da envasade, siamo pre que las indicaciones correspondientes figuren juntas en la etiqueta.

- 1.6.2.5.2.2. Todas las fachas citadan co'indicarán da la fora na siguiente:
 - -- El día: con la cifra e cifras correspondientes.
 - -- El mes: con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos digitos (del 01 al 18) qua correspondan.
 - El año: con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales

Las indicaciones antadiohas estarás segaradas unas de etras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo quando el que se exprese en latras.

1.6.2.6. Instrucciones para la conservación.

Se indicarán las instrucciones para su conservación si da au cumplimiento dependiera la valides de las fechas marcadas.

.1.6.2.7. Hodo de empleo.

Se harán constar las instrucciones para el uec adasuado del producto alimenticio en los casos que su equisión pueda causam una incorrecta utilización del mismo.

1.6.2.6. Identificación de la empresa.

Se bará constar el numbre e la ragón social e la descripación del fabricante, envasador e lamortador y, en todo esse, en donicilio y el número de registro sanitante correspondiente. Cuendo la elaboración de un producto se realice bajo marca de un distribuldor, ademão de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora à su número de registro sanitario, precedido por la expresión: "Fabricado por",

1.6.2.9. Identificación del lote de fabricación.

Todo envese deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedande a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios compatentes de la Administración, la documentación dende constan los datos necesarios para la identificación de cada lote de febricación.

1.6.9. Información complementaria obligatoria.

Debarán mencionarse los parámetros a que obligan les Mormas Técnica General y las Normas específicas,

- 1.6.4. La información de los rétulos de los embalajes de los productos sujetos a esta Norma, destinados a la venta directa del consumidor fiw
 mal, esí como los suministrados a los restaurantes, hospitales y
 atros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de les siguientes especificaciones:
 - -- Denominación de producto o marca.
 - Número y contenido neto de los envaces.
 - Nombre o razón social o denominación de la empresa.
 - Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.
- 1.6.5. Lés conservas importades, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos anteriores, excepto del punto 1.6.2.9. "Identificación del lote de febricación", debarán hacer constar el puís de origina.

1.7. ELABORACIONES TIPO.

1.7.1. Conserves de hortalizas.

Son las elaboraciones obtanidas esterilizando las hortalizas con é sin líquido de gobierne.

Podrán presentarse en piezas enteras o trozos. Cuando los trozos esan trregulares sólo podrán amperarse en la categoría segunda.

1.7.2. Pulpas de frutas en su jugo.

Son les elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos sin adición de líquido de gobierno.

Podrán presenterse en frutos enteros, en trozos, triturados, tamizados y en foras de cremogenados o cremes.

1.7.3. Frutes el egue.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de sque como líquido de gobierna.

Los frutos o partes de frutos mantendrán su forma y consistencia en el producto terminado.

Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos.

1.7.4. Frutas en elmibar.

Son las elaboraciones obtenidas esterilisando los frutes con adición de elafbar como líquido de gobierno.

Podrén presentarse como frutos esteros, en mitades e en troses regulares. En mingún caso se emplearán edulcorantes artificiales.

La graduación finsi del producto será, como mínimo de 14º BRIX.

Los alzibares se clasificarán atendiendo a su graduación en el producto terminado en:

Denominación.	Grados BRIX.		
Almiber ligero	de 14º a 17º		
Almibar	de 17º a 20º		
Almibar denso	mám de 20°		

En la etiqueta, y como leyenda específica, se obligatorio hacenconstar la graducción del elafbar, siendo optativo el hacerlo de una las siguientes formas:

- A) Según la clasificación anterior.
- B) Marcado los límitos dentro de los cuales está/comprendida la graduación del almibar de la forma siguiente:

Almibar comprendido entre y ° BRIX, 6 Almibar superior a ° BRIX.

1.7.9. Conservam de frutam con edulcorantem artificiales.

Son eleboraciones de conservas de frutas en las cuales los azúcares han sido sustituídos por edulcorantes artificiales autorizados y postanto en su etiqueta se manifestará en sitio destacado y de forma suficientemente clara, de tal modo que no puede haber lugar a confusión.

Deberán cumplir todas las demás condiciones generales y específicas del producto de que se trate, así como lo previsto, en su caso, en la Reglamentación Técnico-Senitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimentícios para regimenes dietéticos y/o especiales aprovada por Real Decreto 2685/1976 (B.C.E. de 28 de Noviembre de 1,976).

1.7.0, Otras eleboraciones.

1.7.8.1. Denominaciones comerciales.

Compota. Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o pertirdas en trozos, a los que se les ha incorporade solución azucarada, con una graduación final inferior a 14º DRIX.

Frutas y hortalizas confitadas. - Es el producto obtenido por coceión de frutas y hortalizas en jarebes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jerebe. La concentración final del producto será, como mínimo, de 65° BRIX.

Frutas y hortalizas glaseadas y/o escarchadas.— Es el producto obtenido de las frutas u hortalizas confitades recubierto de una Capa exterior da azúpares de aspecto sólido.

Elaboraciones especiales.— Son las elaboraciones tradicionales, en las que verín el líquido de gobierno, como: fruta al jerez, al codaç, en zunge diversos, etc., cumplirán las condiciones generales y específicas de la fruta u hortaliza en la elaboración de que se trate, y la que corresponde al líquido de gobierno.

1.7.0.2. Categorias comerciales.

Pare les enteriores elaboraciones se establecen les siguientes categories cogneciales, en les condiciones que se expresen:

TXTRA: Color, olor y sabor tipicos.

PRIMERA: Be estop tree factores, dos deben ser típicos y una aceqtable.

SEGUNDA: Coler, elor y sabor aceptables.

1			ı		٠.		
1.8 ADITIVOS.				Xantofiles:	E 161	400 ppm	
Las siguiente	estipulacio	mas relativas a Ad	iltivor y som especifi	e) Flavoxanline		•	8 16 60 40 # 4
esciones. han sido sancio Ministerio de Sanidad y (si sog æsband			f) Rodoxantina		8,	0, 16. 49, 40 p 4
De conformida Agosto dicha Subscoreta			relo 2019/1974, de 8 de ous momento la presente	g) Cantesentine		6.	0 40, 40, 40 7 43
pelación de aditivos medi	fante Resoluci	ôn. n ⇔continuac ió n d	isber <i>i</i> is responder a las	Rojo de remoleche (Bolanine)	2 -16 2	් ර 00 හුන මී,	4. 40 49, 40 7 43
Sanidad y Consumo del Mir LISTA POSITIVA DE ADITIV	709 Y CO ADYUVAI	HTP9 TECNOLOGI COS	fara La Elahoración de	Andoolends	30165	and birs g'	e. 40 46; 40 2 45
Aquellos elat	CONSERVAS borados no com tivos que figu	TREETALES. grandidos en esta ran en la gradente	relación podrán seguir	1.2. Conservadores	Númer e	Doule Harling de ues	Anolos para los que es autòfica es uno
hación de su correspondis	ent e Mou me Zeg	ecifica		Acido edibios	2 200		fs y lê (odlo co
1. ADITIVOS.				Sorbato polésios	8 · 201	a su conjunto ex	Tornatos dgual is o
1.1. COLORANTES.	Número	Dosis Méxima de uso	ânejoë parê loe que en use azîvotus es	Ac130 ben35ico	2 -210	go apricebangrange breezes an et gat-	al.) 51, 52, 40 7 43
Curcum inia	3 100	4		Benzonto sódico	2 - 212	ļ	
Curcumina	2 100	100 рад	5 9 SD 39 7 41				3 3
Tertracine	20102		[1.18. Antioxidants	Rimer e	Doele Háxime Go vos	Envior para los qua es autorias en mas
Amerillo de qui mploime	₽104	janjo Sare op 100 MM ev ess	n 6 55; 50 7 43	Acido L-mactrolog	2 - 800	o en conjunte en	
Azul patentado T	1 131	verde eqtable		2-anotivento sódice	8 -901	preseds en fel is	TAG
	•			Entracto de origin Satural ricos en	2- 90g	£00 ppm	Colice
Cochinilla (Auldo careinice)	3 120	100 ppm.	8. £ 30 19 7 C	Specifical de Alia-tocoferol de Alia-tocoferol de	2 -907 .		· _
Rojo acabintila &	~ 9 124	100 pgm	9 30 99.40 y 41.	.Semma-tocoferol (m gintesis	5-908	6 an Golfwige 600 Taylor and 500	रकेळ
				Delta-tomoferol de Mintonia	2-900	}	
Gri troeing	2 -127	100 рды	5, 9 10 11 30 30 y 41 km 10 y 11 solo en carebas y an 39 y	Bisulfito sódido (sulfito soido de sodio)	1-22		
			41 solo en frutos rajos.	Disulfito sódico (metabisulfito so Tico)	I -22I	100 ppm eisledes o en conjunto, expresado en 80	8, 10 11, 10. 19. 22, 28. 24, 61, 66, 87. 66, 89, 40. 41 7
florefilm (a y b)	§ 140	100 pag	F On 25 23 27 38 40 7 41	Disulfito posasion (metableulfito po- tasico)	3-224		42
Complejos cómicos de olorofiles y elorofiles y elorofiles y elorofiles (m. 1914).	8 141.	100 gpm	₹ 1 € ₹ 1 €	Clonuco de estado	h-906 6	26 ррм	19, 22, 23, E4 y 29 Solo en envases 6s. oristal o metálicos barnizados totalmes
Cambdh medicinal ve	P-153	e pop	•			!	te en su interier
Campkenoidens	8-15D	470 pgg.		1.4. Ginergicos de Antioxidantes	Núnoc o	Doels Minima de uso	Anejos para los gue ce autoriza en pes
s) Alfa bets y gamma carotene			5. 0 0 0 rs.	Ztilendianino tetra cetac chiclos dich .	R-9246	250 ррм	4, 12, 16, 17, 18,
•) Gigeanting • 15			••• •• •••	Mico (EDTA Ga Na.)		AAA	19. 23, 23. 24, 42.7 36
d) Licopeno			♥. ● 15- 39 40 y 41	Sxemateforete 66 Tico	2-160	200 ppm	ļ

1.5. ESPESANTES	Rúmero	Dosis Máxima de uso	Anejos para los que ee eutoriza su uso	
Acido elgínico	2-400			
Alginato módico	B-401			
'Agar-agar	¥ -408	19.000 ppm e1e-	16 22 29, 98, 89	
Calragemetos	1-407	ludos e en con· junto	Ab y 41	
Gome de garrofin	1-410			
Pectine (no smidada)	E440 a)			
7.6. POTENCIADORES DE SABOR	Rúsero	Dosis Máxime đe uso	Anejos para los que se sutoriza su uso	
Glutamato sodi co	H 5805	afqq 000°.8	13, 14, 15, 16, 17 18, 19, 20, 21, 22	
Quenilato sódico	H-5612	5 0 0 ppm	23 24 25 29 90 82, 33 84 35 7 36	
Incsime to sodico	H- 5816	600 bbs	az, 30. a. 33 J 30	
1.7. REGULADORES DEL PH	Núltero	Dos'le Máriles de uso	Anejos para los què se autorizh su mso	
ACTOOS:				
Acido ecético de erigen vínico		\$ 000 ipm	12, 15, 17, 16, 19, 22 23 24 \$0 \$7 \$	
Acido léctico	1270 __	1 1		
Acido cítrico	1-330	В.Р.F.	Todos	
Acido tembérico	I 934	l j		
BASES: . Hidróxído célcico	н 8002	3.P.F.	15, 39, 40 y 41	
BALES:				
Bicarbons to sodice	N- 6186	B.P.F.	Todos	
Citrato sódico	E 331	1		
≰.8. ANTIESPUMANŢES	Mûmero	Dosis Néxima	Anejos para los que	
Dimetil polixilosano	N 9845	-10 ppm -10 ppm	se sutorise su uso 89 y 40	
1.9. ENDURECEDORES	ที่บักกลา ง	Dosis Méxima de uso	Anejos para los que se autoriza su uso	
Lectate officies	I 527		l	
Citrato cálcico	1-933	269 ppm expre- endo en 1én Ca	Todos	
Clæruro cálcico	H-10062	I	t	

2. COADYUVANTES TECHOLOGICOS:

Para el pelado cuímico

Acido elochídrico

Hill St. du robatico

ANEJO Nº 2

CONSERVAS DE ALBARICOQUE.

2.1. **08JETO.**

Està norma establece les condiciones que deben reunir les conservas de albaricoque obtenidas a partir de frutos del Prunus armonisca £. en les siguientes formes de eleboración:

- -- Pulpa.
- -- Al ague.
- -- En almibar.

2.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Las formas de presentación pueden esr: frutos enteros, pelados e no. mitados o trozos. La denominaciones comerciales serán:

Pulpa de albaricoque o elbaricoque en su jugo.

Comprende les elaboraciones siguientes:

Pulpa de albaricoque 90/95.

Cuando las piezas que conserven su integridad son como mínimo el 70% en masa.

Pulpa de elbaricoque 80/85.

Cuando las piezas que conservan su integridad son como mínimo el 60% en masa.

Pulpa de albaricoque madura.

Cuando la madurez de la fruta no permita garantizar la integridad de sua unidades.

Pulpa de albaricoque troceada.

Quando la fruta pasa por un proceso de deshuesado perdiendo su integridad.

Pulpa de albaricoque triturada.

Cuando la fruta pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de albaricoque tamizada.

Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de albaricoque.

Cuando la pulpa es tamizada, homogoneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico previo a la esterilización térmica.

Albaricoque al agua - Albaricoque al agua 100 - Pulpa de albaricoque al agua.

En aste caso la denominación genérica se completará con la específice de la forma de presentación (enteros, medios, cuartos, tiras,
dados, trozos). Guando se trate de mitades podrá emplearse la denominación "Oreillón de Albaricoque" u "Oreillón de Albaricoque
100%":

Albaricoque en almibar

Se admiten les mismas formas de presentación (excepto los trotos irregulares) y denominaciones comerciales que en los alberiooques el agua, cambiando "agua" por "elmibar".

2.8. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Color:- Les frutos se clasificarán por su grado de color en: doredo, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Búlida madure para el color dorado, el Real Fino maduro para el color semidorado, considerándose pálidos aquellos que ein poscer tonalidad verdosa no alcancan el color suficiente para calificarse como semidorados.

Medica frutos. - Cuando el fruto está contede en dos partes sonsiblemente iguales por una linea que no se separe más de 8 mm de la de sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera "mal cortado".

2.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En las elaboraciones al agua y en almibar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml deberán marcarse las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.

Cuando la masa del oreillón no alcance los mínimos entablecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda "fruto pequeño".

2.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Pulpa 90/95, pulpa 80/95, pulpa madura
y pulpa al agua excepto en trozos irregulares.....
En almíbar.....
Pulpa triturada, pulpa tamizada, orema.
Trozos irregulares en elaboraciós al

Extra, primera, segunda. Extra, primera, segunda. Primera, segunda.

Segunda.

2.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXTERIDAS A LAS ELABORACIONES DE ALBARICOQUE CON LIQUIDO DE GOBIERHO.

Formato	· Capacidad ml	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)	
		al agua	en almibar	frutos enteros	otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200	Special Control	115
Pick-nick	228	205	220	49.44	125
Tarro de 370	370	3/15	365	equire?	210
½ Kilogramo	425	390	420	200	240
Tarro de 720	720	660	700	990	400
1 Kilogramo	850	780	840	400	480
3 Kilogrames	2.650	2.500	2.650	1.260	1.550
A - 10 •	8.100	2.900	9,110	1.490	1.800
5 Kilogram os	4.250	4.000	4.280	2.000	2.600

2.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ALBARICOQUE.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Donado	Semi dorado	Pálido
Turbidez (sólo an el albaricoque en almibar)	8	2	1
Minimo sólidos solubles en ° BRIX:			
Pulpas	10	0	7
Al agua	6	8	5
Masa minima de los medios frutos, en gramos	8	9	•
Uniformidad del tamaño	1,5	1,78	2
Tolerancias:			
a - Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo	8	10	18
b - Frutos mal cortados, en total	18	30	E 0
c - Defeatos de color	8	10	15
d - Defectos de textura	8	10	15
e - Defectos superficiales	6	10	15
Sum de tolerancias o + 6 + 9 escessos		180	.48

ANEJO Nº 3

8.1. OBJETO.

CONSERVAS DE MELOCOTON.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de molocotón obtenidas a partir de frutos de Frunus Persioa Sielt Zuco, en las elaboraciones miguientes:

- Pulpa.
- 41 agua,
- En eleiter.

B. DETINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Les Sures de presentación pueden sere fruitos enteros, pelados o esta enteros. La denominaciones conarcieles caráns

fulpa de melocotón o melocotón en su jugo. Comprende las eleboracio-

Pulpa de melocotón 80/95.

Cando las plesas que conservan su integridad son como mínico el 70% en masa.

Pulpa de melocotón 80/85.

Cuando las piezas que conservan su integridad son como mínimo el 60% en masa.

Pulpa de melocotón madura.

Cuando la madurez da la fruta no permite garantizar la integridad do sus unidades.

Pulpa de molocotón troccada.

Cumio la fruta pasa por un proceso de deshussado perdiendo su integridado

Pulpa de melocotón triturada.

Cuando la pulpa pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de molocotón temizada.

Quando la pulpa triturada y ablendada ha parado por tamis.

Orama, purá o oremogenado de melocotón.

Guando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por un procedimiento termodinámico previo a la esterilización.

Melocotón al agua, o melocotón al agua 100% 6 pulpa de relocción al agua.

En aste caso la denominación genérica se completará con la espacífica de la forma de presentación: enteros, medios, cuertos, tiras, dados, trozos, etc. Cuando se trate de mitedes podrá emplesasa la denominación "Oreillón de Melocotón" u "Oreillón de molocotón 100%".

Melosotón en almibar.

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominacionos comerciales que en las elaboraciones el agua, cambiando "agua" por "almíber".

8.S. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

<u>Medios frutos.</u>— Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una linea que no se separo, más de 8 mm de la sutura. Si el corte está heuho por etre sitio se considera "mal cortado".

<u>Frutos cancados.</u>— Son los frutos o piezes regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

8.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En las elaboraciones al agua y en elmibar con fruitos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml deberán marcarse las cifras en que oscila el número de fruitos con una variación máxima del 20%.

Guando la masa del oreillón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigenciae y telerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda "fruto pequeño".

8.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Es establecen las siguientes catagorías comerciales con las siguientes axigancias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Trozos irregulares en elaboración al Segunda

3.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE MELOCOTON CON LÍQUIDO DE GOBÍERNO.

Forma to	Capacidad ml	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)		
		el ague	en almibar	frutos enteros	otras presentaciones	
.1/4 Kilogramo	212	185	200	gains, and	1 15	
Pick-nick	228	205	220	****	1,2,5	
Tarro de 370	370	345	365	embre G	210	
% Kilogramo	425	390	420	300	240	
Tarro de 720	720	660	700	330	400	
1 Kilogramo	850	780	840	400	480	
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650 ·	1.260	1.650	
A - 10	3.100	2,900	3.110	1.490	1.930	
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2,000	2.800	

3.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE MELOCOTON.

FACTORES	Extra	Primera	- <u>Segund</u> a
Color	Amarillo intenso	Amarillo uniforme	Amarillo unifo rme
Turbidez (sólo en el melocotón en almibar)	3	2.	1.
Mínimo de sólidos solubles en º BRIX:			
Pulpa	9	8,5	7,5
Al agua	6⋅	.5	5
Mesa minima de los medios frutos, en gramos	17	14	14
Uniformidad del tamaño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a - Frutos mai cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo b - Frutos mal cortados, en total c - Defectos de color d - Defectos de textura e - Defectos superficiales f - Saneados Suma de tolerancias c + d + e + f g - Número máximo de piezas con restos de	5 15 5 5 5 0	10 30 10 10 10 3 10	15 50 15 15 15 10 18
hueso por cada diez o fracción	1	2	\$

ANEJO Nº 4

CONSERVAS DE PERAS.

4.1. OBJETO ..

Este norme establece les condiciones que deben reunis las conservas de peras obtenidas a partir de frutos del Pyrus Communis L. en las eleboraciones siguientes:

- -- Pulpa.
- Al agua.
- En elmibar.

4.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

La forma de presentación puede sere frute entero, pelado o no, aitades o trozos. La denominaciones comerciales serán:

Pulpa de peras. Comprende las siguientes elaboraciones:

Pulpa de para entera.

Cuando el fruto conserva su integridad.

Pulpa de pera troceada.

Cuando el elisiner sus semillas, la frute pievde en integridad.

Pulpa de pera triturada.

Quando ha pasado por un preceso de triturcolón-

Pulpa de pera tenizada.

Quando la pulpa, triturada y ablandada, ha pasado por texis.

Crema, purå o Gremogenado de pera,

Cuando la pulpa, es tamizade, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinânico, previo a la estavilización.

Paras al ague.

En este caso, la denominación genérica es completará con la específica de la forma de presentacións enteres, altadas, cuartos, cuabos o trozos. Los frutos es presentarán desprovistos de piel, pedúnculo, oblis y corazón. Los frutos enteres pueden presentaras con pedúnculo.

Peras en aluíbar.

So admiten les mismes formes de presentación (excepte los tromos irregulares) y denominaciones comerciales que en les perus el aque combiando "aque" por "almibar".

4.9. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

<u>Frutos sanesdos...</u> Son los frutos o partes regularas de ellos, el los cuales se los ha quitado un trozo para eliminar elgún defentos

<u>Frutos eplastados.</u> Este defecto no se considere, cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote, y sea producido por carrado del mismo.

<u>percetes de color....</u> Son les tenes "parde" e "resado", que adquiere el fruto per defecto de febricación.

4.4. LEVENDAS ESPECIFICAS.

En las eleberaciones al agun y en similar con frutes enteres, en envases de formato igual e inferior a 2.650 al deberán marcares les cifres en que ceçula el número de frutes con uni variación máxima del 201.

En las elaboraciones con pedúnculo, su presencia debará constar en la etiqueta.

4.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Pulpa, al agua, entera o en trozes regu-

lares..... Extra, primera, segunda.

En almibar..... Extra, primera, segunda. Pulpa triturada, pulpa tamizada y cremas. Primera, segunda.

Trozos irregulares en elaboraciones al agua..... Segunda.

4.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PERAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad ml	Contenido neto (g)		Peso escurrido (g)		
		al agua	en almibar	frutos enteros	otras presentaciones	
1/4 Kilogramo	212	185	200		115	
Pick-nick	228	205	220		125	
Tarro de 370	370	345	365	-	210	
% Kilogramo	425	390	420	200	240	
Tarró de 720	720	660	700	330	. 400	
1 Kilogramo	820	780	840	400	480	
3 Kilogramos	- 2,650	2.500	2.650	1.260	1.600	
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.490	1.850	
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	2.000	2.550	

1.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE PERAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Blanco o blanco crema	Blanco amarillo	Pudiendo presen- tar pardeamiento o enrrojecimiento moderado.
Turbidez (sólo en peras en almíbar)	2	1	0
Uniformidad del tameño	1,5	1,75	2
Nº de semillas en 100 g de peso escucrido	2	4	6
Tolerancia:			
a - Pardeamiento o defecto de color	5	15	20
b - Defectos de textura	6	10	15
c - Defectos superficiales	8	10	15
d - Frutos saneados	0	3	10
Suma de tolerancias $b + c + d$. 5	10	15

ANKJO Nª B

CONSUNVAS DE CEREZAS.

5.1. OBJETO.

Zeta norma establece las condiciones que deben reudir les conservas de ceresas obtenidas a partir de frutos de Prumas Avius L. o Prumas Ceraeus L. y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

- Pulper.
- Al ague,
- In simfbar.
- Confitadas,

8.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMENCIALES.

La forma de presentación puede sers frutos enteros, con o sin hueso, milader o trozos. Las denominaciones comerciales perfini

Pulpa de Carezas.

Gerezes al Agua.

Cerezes en Aimiber.

Cerezas Confitadas,

Estas denominaciones podrán completerse con la que corresponda a su forma de presentación. No se admite la forma de presentación en trozos irregulares en las elaboraciones en almíbar y confitadas.

En las cerezas confitedas, es admiten frutos enteros y rotos únicamente en envases e 4.250 ml y superiores.

5.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

5.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

En las elaboraciones con pedúnculo, su presencia debará constar en la etiqueta.

5.B. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Pulpa, al agua, entera o en trozos regulares...... Extra, primera, segunda.

En almíbar y confitadas..... Extra, primera, segunda,

Trozos irregulares al agua...... Segunda.

5.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS EN LAS ELABORACIONES DE CEREZAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Formato	Capacidad ml	Contenido neto		Pes	o escurrido	
		al agua	en almíbar	Confitadas	confitada s	otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200	235	120	110
Pick-nick	228	205	220	265	130	120
Tarro de 370	370	245	365	440	220	200
½ Kilogramo	425	390	420	510	260	230
1 Kilogramo	850	780	840	1.030	550	460
3 Kilogramos	2.650	2.500	2,650	3.300	1.820	1.450
A 10	3.100	2.900	3,110	3.800	2.100	1.700
5 Kilogramos	4.250	4.000	4.280	5.2 50	3.400	2.500

5.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE CEREZAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Uniforme	Prácticamente uniforme	Puede llevar zonas ligeramenta decoloradas.
Uniformidad de tamaño	1,5	1,75	2
Calibre minimo en mm	14	14	14
Tolerancia:			
a - Integridad del fruto	5	10	15
b - Defectos superficiales	5	10	15
c - Frutos con hueso en elaboraciones sin hueso	0,2	0,8	1
Suma de tolerancias a + b	5	10	15

ANEJO Nº 6

CONSERVAS DE CIRCELAS.

8.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de ciruelas obtenidas a partir de frutos del Prunus Doméntica L., Prunus

Institia L., Prunus Salioina Lindley (Prunus triflora Roxburgh), en les eleberraciones siguientes:

- Pulpa,

-- Al agest.

- In alather,

8.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Les formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serásu

Pulpa de ciruelas.

Comprende las siguientes alaboraciones:

Pulpa de ciruelas.

Quendo los frutos conservan su integridad.

Pulpa de ciruelas troceadas.

Suando por sufrir un proceso de deshuesado han perdito su integri-

Pulpa de ciruela triturada.

Quando he pasado un proceso de trituración.

Pulpa de ciruslas tanizadas.

Quendo la pulpa triturada y ablandada se ha pasado por un tanis.

frant, purd o cremogenado de ciruelas,

Quando la pulpa es tamisada, homogeneixada y estabilizada por prosadimiento termodinámico, provio a la saterilizacióa.

Ciruelas al agua.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación (enteras, mitades, trozos, etc.)

Ciruelas en almibar.

En este cano la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación.

3.3. CONDICTOMES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Medios frutos. Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente igueles por una linea que no se separa más de 8 mm de la de autura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera "mal cortado".

No se considera defecto el rajado característico que sufre la piel en determinadas variedades.

8.4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen les signientes categories oggenciales, con les exipencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

tarbot as again	
En almibar	Ex.
Pulpa triturada, pulpa tomizada, crema	19 Pr
Trozos irregulares en elaboraciones	æl
BF08	Se

Pulps, al agua o en trezos regulares.... Extra, primera, segunda.

En almíbar..... Extra, primera, segunda.

Pulpa triturada, pulpa tomizada, cremas. Primera, segunda.

Segunde.

6.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE CIRUELAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Zormato	Capacidad (ml)	Contenddorneto (g)		Peso escurrido (g)	
	•	aT agua	en almibar	frutos enteros	otras presentaciones
1/4 Kilogramo	212	185	200		115
Pick-nick	22.8	208	220	ghings.	125
Tarro de 870	370	345	365	****	210
% Kilogramo	425	390	420	200	240
Tarro de 720	· 7 20	660	700	330	400
1 Kilogramo	850	760	840	400	480
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	1.260	1.550
A - 10	3.100	2.900	3.110	1.490	1.800
5 Kilogramos	4.260	4.000	4,260	8.000	2.500

6.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE CIRUELAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segu nda
Color	Típico	Tipico	Acept abl e
Turbidez (sólo en ciruelas en almibar)	2	1	0
Uniformidad del tameño	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a - Defectos de corte, trozos, incluyendo parte del pedúnculo	5	10	15
b - Frutos mal cortados, en total	15	30	50
c - Defectos de color	5	10	15
d - Defectos de textura	8	10	15
e - Defectos superficiales	5	10	15
Suma de tolerancias c + d + @	5	. 10	15

ANEJO Nº 7

CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINAS.

7.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de gajos de mandarina, obtenidas a partir de frutos del Citrus Reticulats (blanco) y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

- -- Al agua,
- -- Al zumo.
- -- En almibar.

7.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

La forma de presentación pedrá eer: gajos pelados ein semariles, utilizando como líquido de gobierno, agua, zumo o almíber.

Según sea el líquido de gobierno las denominaciones genéricas sex rán:

Mandarinas al agua.

Mandarinas en su jugo.

Cuando el zumo sea de la misma variedad de la mandarina.

Mandarinas al zumo.

Cuando el zumo sea de distinta variedad o de otro fruto.

Mandarinas en almíbar.

En las anteriores denominaciones se puede completar o sustituir la palabra "Mandarina" por el nombre de la variedad de que se trates Según cea la integridad del gajo en cada una de ellas, podrám presentarse comos

Gajos enteres.

Gajos dobles d gemelos.

Gajos rotos.

Pulpa de mandarina.

Guendo la forma de presentación sea en gajos enteros, bastará con la denominación genérica. En el caso de gajos debles, rotos e pulpa se considerará que estas palabras forman parte de la denominación comercial y será obligatorio mercarlos de la forma que sás adelante se especifica.

La pulpa sólo podrá elaborarse al agua o sin adición de líquido de gobierno,

7.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

7.3.1. Integridad.

Atendiendo a la integridad del gajo éste puede seri

Gajo entero. Se entiende por gajo entero:

- Bl que conserva eu integridad.
- El que ha perdido una semilla sin producirsa rotures.
- El que tiene une fisura sin llegar a separarse las partese

Gajo roto. Sa entiende por gajo roto:

- ➡ Bl que ha perdido como máximo 1/4 de gajo.
- El que ha perdido de 1/4 a 1/2 de gajo.

Trozos de gajo. Son aquellos menores de medio gajo y se considera:

- -- Los que no pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz.
- Los que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz.

Vesículas en euspensión. Son las pequeñas celdillas del interior del gejo cuando están euslias y en suspensión en el líquido de gobierno.

7.3.2. Defectos de pelado.

Adherenciae en la base del gajo, Son los filamentos blancos que aparecen en la base.

<u>flajo mal pelado, o sin pelar.</u> Es aquel que presenta piel o restos de piel.

7.2.3. Diros tipos de gajos.

-Bajos dobles. Son los formados por dos o tres gajos juntos que no ham llegado a separarse en el proceso de elaboración.

Gajo dislacerado. Es aquel que presenta más de una fisura sin lleger a separaras las partes o que por su mala textura ha perdido su aspecto típico.

Gajo delgado. Es aquel cuya relación querde/radio, medida sobre su sección máxima, resulta inferior e 1/3.

Gajo marchito, con pérdida de brillo. Re aquel en el cual ha disminuido la tensión natural de sus vesfoulas produciendo, además, la opacidad o rugosidad del mismo.

7.3.4. Calibraco.

El calibrado se establece con relación al número de gajos enteros y de tameño uniforse que entran en 100 gramos de peso escurrido.

7.3.5. Otros factores y condiciones.

No se considerará como semilia squella que sea muy delgada y no esté completamente desarrollada (abortada).

Las elaboraciones al zumo, tendrán una graduación minima de 8º BRIX.

Las pulpas, no podrán comercializarse en botes de formato inferior a 2.650 ml.

7.4. LEYENDAS ESPECIFICAS:

Le categoría segunda de gajos enteros, y las elaboraciones de gajos rotos y dobles llevarán la palabra "Segunda", "Rotos" y "Dobles" respectivamenta. El tipo de letra no será inferior a 5 mm y estará situada en el dentro de la viñeta o fotografía de las etiquetas.

No podrá emplearse la denominación "en su jugo" en las elaboraciomes al zumo en que se haya empleado zumo de distinta variedad debiendo figurar en el etiquetado.

El calibre se expreserá con las leyendas del punto 7.3.4.

En las etiquetas de elaboreciones de pulpa, no figurarán fotografías hi dibujos, constando las leyendas de una sola tinta, sobre fondo de un Bolo color.

7.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exi-

Gajos enteros..... Extra y Segunda,

Dobles

Rotos

Pulpas..... Intre, Primera y Segunda.

7.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINAS.

Contenido neto (g)

Formato	Capacidad (m1)	al agua	en almibar	Peso escurrido (g)
Pick-nick	228	205	220	120
11 onzas	314	29 Q	912	175
% Kilogramo	425	990	420	240
1 Kilogramo	850	780	840	480
2 Kilogramos	1.700	1.560	670	950
3 Kilogramos	2.650	2,500	2.650	1.500
A - 10	3.100	2,900	9.110	1.700
5 Kilogramos	4,250	4.000	4,280	2.500

7.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GAJOS DE MANDARINA.

FACTORES	Extra	Segunda	Dobles	Rotos
Turbidez	3	1	1	1
Uniformidad del tamaño	3	4	patrick.	
a - Gajos rotos grupo A	10	25	15	~=
h - Gajos rotos grupo B	5 ·	10	10	~~
o - Trozo grupo A	3	6	6	20
d - Trozo grupo B	1	.3	9	1.0
Suma de tolerancias integridad				
a + b + c + d	10	30	20	25
e - Vesículas nº en 100 g peso escurrido	15	30	30	60
f - Adherencias blancas % del nº de gajos	3	10	-	
g - Catos mal pelados o sin pelar	1	5		
h - Gros dobles	3	6	, mines	10
1 - Gajos dislacerados	3	10	. 10	
j - Gajos delgados	30	50	-	_
k - Gajos marchitos,	3	10	10	-
1 - Pieles en 100 g peso escurrido	Equivalentes	Equivalentes		
	a 1 gajo,	a 2 gajos.	-	-
m - Semillas nº en 100 g peso escurrido	1	2	8	-

V N E T O M& 8

COMSERVAS DE UVAS.

8.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de uva obtenidas a partir de frutos de Vitis Vinifera L., en las elaboraciones siguientes:

- Al agua.
- -- En almibar.

8.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Uvas al agua.

En esta elaboración las uyas se precentarán enteras (peladas e sin

pelar) y desprovistas de peddnoulo. En las variedades "ain semillas" la denominación genérica podrá completarse con esta leyenda.

Dvas en almibar.

Se admiten les mismes formes de presentación y denominación que en las uvas el agua, cambiando "agua" por "simibar".

G.P. DATEGORIAS COMERCIALES.

Para uvas al agua y en almibar se establecen las categorias comerciales: Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

8.4. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE UVAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

	Contenido neto (g)				
Forma to	Capacidad (ml)	al agus	en almibar	Peso escurrido (g)	
% Kilogramo	215	185	200	110	
Pick-nick	226	205	220	120	
% Kilogramo	425	390	420	230	
1 Kilogramo	850	760	840	4 60	
3 Kilogramos	2.650	2.500	2.650	1.450	
A = 10	3.100	2.900	3.110	1.700	
8 Kilogramos	4,250	4.000	4.280	2.350	

8.5. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE UVAS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Tipico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Uniformidad de tamaño	1,5	1,75	2
Calibre mínimo en mm	8	8	8
Tolerancias:			
a - Defecto de color	5	10	15
b - Defecto de piel	5	10	15
c Pedúnculos nº máximo en 100 g de peso escurrido	1.	2	5
d - Granos con semillas en las "sin semillas".	1	, s	6
Suma de tolerancias a + b	à	10	15

. ANEJO Nº 9

CONSERVAS DE FRESAS; FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS.

●.1. OBJETO.

Esta norma estableca las condiciones que deben reunir las conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras, obtenidas respectivamente de frutos de los reseros: Fragaria, Rubus y Ribes, en las elaboraciones eiguientes;

- -- Pulpan.
- -- En almiber.
- 9.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

La forma de presentación será en frutos enteros, desprovistos de Cáliz y pedúnculo. Las denominaciones comerciales son:

Pulpa de fresas, frambuesas, grosellas o moras.

Fresas, frembueses, grosellas o moras en almibar.

9.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

9.4. CATEGORIAS COMERCIALES.

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

Pulpas..... Primera, Segunda,

Alefbar..... Extra, Primera, Segunda.

9.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Peso escurrido (g)

Formato	Capacidad (m1)	Contenido neto (g)	con 18/20° BRIX	23/25° BRIX.
% Kilogramo,	212	200	200 '	die manne
% Kilogram o	425	420	150	130
1 Kilogramo	850	840	310	270
3 Kilogramos	2.650	2,650	1,000	920

9.6. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS.

. Factores.	EXTRA.	PRIMERA.	SECUNDA.
Color	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de tamaño	2,0	2,5	3,0
Tolerancias:			
à- De color	5	·10	15
b- De integridad	10	20	30
c. Nº máximo de pedúnculos o cálices en 100 g de peso escurrido	3	6	12
Suma de tolerancias a + b	.10	20	30

A N E J O Nº 10

ENSALADA DE FRUTAS.

10.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conserves de determinades mezclas de frutas en almibar.

10.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Ensalada de frutes.

Es la elaboración de mezola de frutas en almibar compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y carega, y faculatativos: piña y uva.

La forma de presentación de las mencionadas frutes merás

Albaricoque..... en gitades.

Melocotón y pera..... mitades, cuertos o tiras.

Cereras..... enteres (con o ein hueso).

Piffa..... negmentos (sectores de corona circular)
e cubos.

Uva..... entera (con e ein semilles).

Cuando los componentes mean distintos a con otra presentación de los aquí especificadas, se consideran "frutes variades en almibar"

10.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

La proporción de las distintas frutas deberá essplir con los sigulentes límites, expresados en porcentajes sobre el peso escurrido.

Albaricoque,	de 20 a 40
Welccotón	de 20 a 40
Fer'a	de 15 a 40
Gereza	de 8 a 15
Uve	de 8 a 15
Di Ko	40 8 4 18

10.4. CATEGORYAS COMERCIALES.

Be estableten las categorias comerciales Extra, Frigera y Segunda, een las exigencias y tolerencias que figuran en el punto 10.6.

10.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LA ENSALADA DE PROTAS.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (a)	Peso escurrido (g)
% Kilogramo	212	200	115
Pick-mick	228	220	125
Tarro de 370	370	368	210
% Kilogramo	428	420	240
1 Kilogramo	850	840	480
3 Kilogramos	2,660	2.650	1.550
A - 10	3.100	3.110	1.809
8 Kilogrames	4.250	4.289	2.509

10.6. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS MINIMAS DE CALIDAD PARA LA EMBALADA DE FRUTAS.

Categoria EXTRA.

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, siendo obligatoria la piña. La calidad de las componentes será la que corresponda a la categoría Extra, en sus respectivas normas.

Se admite un 5% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Primera. Se admiteu ligerísimos defectos de tinción.

Categoría PRIMERA.

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, la calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Primera de sus respectivas normas.

Se admite un 10% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Segunda. Se admiten ligarisimos defectos de tinción.

Categoría SEGUNDA.

El número de frutas será, como mínimo, de cuatro, debiendo responder, cada una de ellas a las exigencias de la categoría Segunda, en sus respectives normas.

Se admite un 15% de defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción

Turbidez.

La escala turbidimétrica, para les categorías, Extre, Primera y Segunda, será de 2, 1 y 0, respectivemente.

A N E J O Nº 11 COCKTAIL DE FRUTAS.

11.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las consarvas de determinadas mezolas de frutas en almíbar, convenientemente troccadas.

11.2. DEFINICION Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Cocktail de fruias. Es la elaboración de mezolas de frutas en almibar, compuesta por un minimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos y obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y son focultativos el albaricoque, uva y piña.

La forma de presentación de las mencionades frusas será:

Melocotón.....cubos.
Pera......cubos.

Cereza.:.... mitades o tercios.

En mingún caso podrá considerarse "cocktail de frutar" cuando los componentes sean distintos a los aquí especificados

11.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

La proporción de las distintas frutas deberá cumplir con los siguientes límites, expresados en porcentajes sobre el peso espurcido:

 Melocotón
 de 20 a 56

 Pera
 de 20 a 45

 Cereza
 de 5 a 15

 Albaricoque
 de 20 a 40

 Uva
 Tree 8 a 15

 Piña
 de 8 a 18

11.4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las categoríss comerciales Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 11.6.

11.5. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS AL COCKTAIL DE FRUTAS.

Forma to	Capacida (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
% Kilogramo	212	200	115
Pick-nick	228	220	125
Tarro de 870	870	3 6 5	210
% Kilogramo	425	420	240
1 Kilogramo	850	B.40	480
3 Kilogramos	2.650	2.650	1.650
A - 10	9.100	9.110	1.600
5 Kilogramos	4.250	4.260	.2.500

11.6. EXIGENCIAS Y TOLBRANCIAS DE CALIDAD PARA EL COCKTAIL DE FROTAS.

Categoria EXTRA.

El número de frutas será, como mínimo, de oinco, siendo obligatoría la piña. La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Extra en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no auperarân el 5% del peso escurrido. Se admite un 5% de productos que no correspondan a las características de la categoria poro sean conformes a las de la categoría Primera.

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría PRIMERA.

El número de frutas será, como mínimo de cinco. La calidad de los componentes será la que corresponda la categoría Primera en sus respectivas normas.

Las pleass que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superam rân el 10% de peso escurrido.

Se admiten un 10% de productos que no serrespondan a las caractem rísticas de la categoría, pero sean conformas a las de la categoría Segunda.

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría SEGUNDA.

El número de frutas seré, como mínimo, de cuatro, debiende responder cada una de elles a las exigencias de la categoría Seguada en eus respectivas nermas.

Les piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 am de luz no superarán el 15% del peso escurrido. Se admite un 16% de productos con defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción.

AREJO Nº 12

CONSERVAS DE ALCACHOFAS.

12.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofas obtenidas a partir de capítulos de las variedades, cultivares, de Cynara Scloymus L., en las elaboraciones siguientes:

- -- Al natural.
- -- Alifiadas.

12.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Corazones de eleachofa. Be el producto preparado a partir de espítulos, enteros o cortados regularmente, desprovietos de tallos y brácteas exteriores coriáceas. Beta denominación será empleada con las expresiones "en mitades" o "en cuartos", cuando así sea la forma de presentación.

Fondos de eleachofa. Es el producto preparado a partir de capítulos, en los que se ha eliminado el tello y las bracteas, totalmente.

<u>Furê de aleachofas.</u> Es el producto preparedo a partir de los antariores, prevismente triturados, tamizados o no.

<u>Pulpa o cerne de alcachofa.</u> Es el producto preparado a partir de trozos de fondos. Puede llevar brésteas en una proporción inferior al 20% del peso escurrido.

Hojas de eloachofa. Es el producto preparado con bracteas sueltas e trozos de corezones. Pueden llevar trozos de fondos en una proporción inferior al 30% del peso escurrido.

Holes y carne de alcachofe. Es el producto compuesto por trogos de corazones, trogos de fondos, y brácteas sucitas. Deberá tener una proporción de brácteas superior el 20% y de fondos superior al 80%, con relación el peso escurrido.

Aloechofes alifiades. Es el producto obtenido a partir de corazomes, con adición obligatoria de adeites vegetales, vinagre de vino y especias autorizadas. La denominación genérica deberá completarse con la específica "en mitadea" o "en cuartoe", cuando esí sea la forma de presentación,

12.3. COMBICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Contado. Los contes deberán ser limpios y de forma regular, de munera que las brácteas queden firmemente unidas al Receptáculo.

Alcachofas subidas. Se da el nombre de "subidas" e las alcachofas ouya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las páleas. Cuando este desarrollo es excesivo se considera como defecto excluyente.

Calibrado. Al objeto de que el producto presente aspecto homogeneo se establece una escala obligatoria de calibres para los corazones de elecchofas.

El número de unidades corresponde al número de frutos que pueden envasarse en el bote de 425 ml.

de calibre.	Nº de unidades,	
1	Go 4 m 6	
B	50 Ca 8	
6	6e 8 € 10	
4	Ge 10 a 12	
6	60.18 a 14	
G	Go 14 a 16	
7	Ge 16 e 20,	
8	Ge 20 a 25	
9	de 25 a 60	
10	mán de 80	

En los envases de otras capacidades, la emplitud de los intervalos merá, como máximo la miguiente:

Gelibres 1-6	Calibres 7-10
Envasés menores de 425 ml 8 unidades	5 unidades
Envases nemures de 425-860 #1 8 unidades	8 unidades
Envases mayores de 850 ml 15 unidades	25 unidades

Les élaboraciones "hojas de alcechofa" y "hojas y carne de alcachofas" no pueden comercializarse en envases de fermato menor de 4.250 ml .

12.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas de sarazones y fondos de aboachofas, se hará constan:

Al natural: Guando solo se utilicen los aditivos específicados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Téonica General.

Rimero de unidades: De acuerdo con lo establecido en el punto 12.3

12.5. CATEGORIAS COMERCIALES,

Se establecen les siguientes categories comerciales, con les exigencies y telerancies que figuran en el cuadro adjunto,

Corazones, fondos enteros y alifiados..... Extra, Primera, Segunda

Rojas y hojas y same...... Segunda, Industrial

12.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ALCACHOFAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

				Peso	escurrido (g)
	Formato	Capacidad (ml)	Contenido Neto (g)	Corazones	Fondos
	% Kilogramo	212	185	115	105
	Pick-nick	228	205	125	110
	11 onzas	314	290	175	150
	Tarro de 370	370	345	210	180
	½ Kilogramo	425	390	,240	210
	1 Kilogramo	850	780	480	420
	3 Kilogramos	2.650	2.500	1.550	1.330
	A - 10.	3.100	2.900	1.800	1.560
	5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500	2.150
12.7	. CUADRO DE EXIGENCIAS Y	TOLERANCIAS DE CALI	DAD PARA CORAZONES DE AJ	LCACHOFAS.	
	FACTORES		Extra	Primera	Segunda
	Color	,	Blanco emarillento	Blanco amarillento	Gris verdoso cla ró, aceptándose ligeros oscureci
	Turbidez		2	1	mientoe. O
	Uniformidad del tamaño		1,5	1,75	2
	Tolerancias:			•	
	 a - Nº de hojas suel b - Defectos de text c - Defectos de cort d - Manchas y otros a - Unidades con brác 	ura, aubidas	0 5	6 5 10 10	8 10 15 15
	por cada decena o	o fracción	0	1	2
	Buma de toleranci	ins b + a + d	5	10	18

Las alcachofas alifiedas deberán cumplir estas mismas exigencias, excepto las correspondientes al líquido de gobierno.

El puré y carne de alcachofas deberá presentar un color típico y sin oscurecimiento en primera categoría. En segunda se admite un ligero oscurscimiento.

En les elaboraciones hojas y carne, en la categoría segunda, se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones de alcachofas sin avidificar, no se tendrán en cuenta los factores: color, textura y número de hojas sueltas.

ABRIO W LA

CONSERVAS DE ESPARRAGOS.

48.1. OBJETO.

Reta norma sutablece les condiciones aspecificas que deben reunir les conservas de espiereges obtenides a partir de turiones tiernos y fresco del Asparague Officinalia L.

Según su color, se consideran blenom, verdes, o blenom con con beza verde e norada,

Podrán presentares: enteros o cortados, pelados o po,

18.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Esparragos o esparragos enteros, Son los torienes constituidos por cabesa y tallo, cuya longitud total as superior a 12 mm .

Espárragos cortos. Son los turiones constituidos per esbesa y talle con longitud de 7 a 12 cm .

Yemas de espárragos: Son aquellas plazas son embeza y tallo, con longitud de 2 a 7 cm .

Espárragos cortados. Son aquelles piezas compuestas por trozos tiernos de 2 a 7 ca de longitud, mortados transversalmente, y com um minimo de unidades con cabesa del 25% del peso escurrido.

Tallos de espárragos. Son aquellas piezas sin cabeza, cortados transversalmente, cuya longitud es inferior a 7 cm y superior a 1.5 cm.

<u>runé de espárragos.</u> Es el producto obtenido de turiones, o partes de **ellos, cocidos y t**amizados, sin adición de líquido de gobierno. <u>Crema de espárragos.</u> Cuando la pulpa es tadizada y homogeneizada.

13.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

La longitud media de los espárragos esteros y de los espárragos cortos no será inferior, en más de 1,5 cm a la longitud de envase.

Unidad fibrosa. Se entenderá como unidad fibrosa la qua, sometida a la acción del fibrómetro, (consiste en un hilo de acero de 0,8 mm de diámetro del que pende un lastre de 1,380 kg aplicando transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado y sin ejercer más previsión que la correspondiente al mencionado lastro), no se corta, en 5 segundos, a un tercio de la longitud a partir del corte.

Color blanco. Es el color blanco o blanco amarrillanto típico del turión. Se admiten cabezas ligeramente moradas e um 15% de cabezas de color verde, siempre que este color no rebase un 1/3 de la longitud del turión.

Color verde. Es el verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento, admitiendose un 15% de unidades de color blanco que no rebasen 1/4 de su longitud.

Cabeza verde o morada. Se aplica esta calificación al turión blonco o blanco amarillento, con cabeza verde, verde amarillenta, o morada, pudiendo extenderse esta coloración hasta la mitad del turión.

<u>Calibrado.</u> Al objeto de que el producto presente aspecto homogeneo se establece una escala obligatoria de calibre según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales; con los siguientes intervalos:

Denominación calibre.	Diametro en sy
Extra grueso	más de 19
Muy grueso	de 14 a 19
Grueso	de 11 a 14
Medio	de 9 a 11
Delgado	menos de 9

Estos intervalos de incrementarán en 2 mm en los espárros: sin

pelar.

Cuando en un envace, el 20% de las unidades presenten una sección marcadamente ovalada, el diámetro se determinará por la semisuma de los ejes de la sección transversal máxima.

El calibrado en tallos será opcional.

19.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado en las etiquetas deberá constar:

Calibre, según la clasificación anterior.

Número de unidades, en las presentaciones de espárragos enteros.

La aclaración "sin pelar" cuando ésta sea la forma de presenvación

El color del turión, cuando éste no sea blanco

13.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen les siguientes categorfas comerciales con les exigencias y tolerancias que figuren en el cuadro adjunto:

> Espárragos blancos o blancos con cabeza verde o morada, pelados, en las presentaciones: "entaros",

"cortos" o "yemas"..... Extra, Primera, Segunda.

Esparragos verdes en les presentaciones "enteres" "cortos" o

"yeman"..... Primera, Segunda.
Esparragos cortados...... Frimera, Segunda.

Todas las elaboraciones de espá-

rragos min peler, tallos y puré...... Segunda.

13.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE ESPARRAGOS.

Peso escurrido (g)

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Enteros	Tallos y yemas
% kg cil.	21 2	185	125	125
% kg oval.	21 2	185	125	فد روع
Pick-nick	228	205	135	135
Fiest a rec tangular	25 0	.230	150	Chipm 100
Camping oval.	250	230	150	dia servit
370 ml Tarro	370	345	220	220
½ kg oval	425	990 ,	250	dan jama saya
% kg rectangular	425	390	250	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
% kg cil	425	390	250	250
580 ml Tarro	580	540	340	340
1 kg cilindrico	850	780		E00
1 kg rectangular	850	780	500	ellite pri
3 Kilogramos	2.650	2.500	1,600	1.600
A - 10	3.100	2.900	1.850	1.850
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.500	2.500

13.7. CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANÇIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE ESPARRAGOS.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico "	Aceptable
Uniformidad de longitud	1,10	1,15	1,20
Turbidez	4	2	1
Tolerancias:			
a - De calibrado (inmediato inferior)	5%	10%	.10%
b - Unidades fibrosas:			
b.1. ~ Enteros	20%	. 50%	60%
b.2. - Cortos	20%	50%	60%
b.3 Yemas	0	Q	Ö
b.4 Tallos	•====		
o - Otros defectos	5%	10%	15%

Para el puré se exige que el color, olor y sabor sean aceptables.

ANEJO Nº 14

CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.

14.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de judías obtenidas a partir de frutos tiernos de Phaseolus Vulgaris L. (j. común); Phaseolus multiflorus Wild (j. de España) (= Phaseolus Coccineus L.).

Las judías verdes, previamente despuntadas y desprovistas de hehras resistentes podrán presentarse, enteras, cortadas, en tiras o trozos.

14.2. DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES.

Judías verdes, o judías verdes enteras. Cuando las vainas conservan su foras.

Judies verdes cortadas en tiras. Cuendo las vainas se han cortado locatividinalmente.

Judies verdes cortadas. Cuando las vainas se han cortado transversalmente, Según sea la longitud del trozo, pueden ser:

Judías verdes cortadas en trozos grandes. Cuando las longitudes de los trozos tençan más de 6.5 om .

Judías verdes cortadas en trozos medianos o tipo menestra. Cuendo la longitud de los trozos esté comprendida entre 2,6 y 6,5 cm .

Judies vardes contadas en trozos pecueños o tipo macedonia. Cuando la longitud de los trozos sea igual o menor de 2,6 cm .

14.3. CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS.

Las judías no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madures.

Se consideran como defecto las semillas sueltas, excepto en las elaboraciones "en tiras" y "cortadas".

Filamentos: Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción, careciendo de condiciones para su comestibilidad.

Calibrado: Al objeto de que el producto presente aspecto homogeneo se establece una oscala obligatoria de calibrea, excepto en las planas, según el dismetro máximo o anchura de la vaina, con la siguiente clasificación:

Denominación.	Diámetro máximo en mm .
Extrafinas.,	inferior a 7
Muy finas	de 7 a 8,5
Finas	de 8,5 a 10
Medianas	superior a 10

14.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constan:

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Tócnica General.

El calibre, según la clasificación anterior, excepto en las pla-

14.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias que figuran en el cuadro adjuntos

14.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.

Formato	Capacidad (m1)	Contenido neto (gr	Peso escurrido (g)
¼ Kilogramo	212	465	1.05
½ Kilogramo	425	390	210
1 Kilogramo	850	780	420
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.330
A 10.	3.100	2.900	1.560
5 Kilogramos	4.250	4.000	2,150

14.7. CUADRO DE EXICENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE JUDIAS VERDES.

FACTORES	Extra	Primera	Segunda
Tái bi dez	3	2	1
Sedimentos	Escasos	Escasos	
Calibre m áximo en mm	10 inm	10 mm	
Color	Uniforme	Prácticam ente uni forme	
Tolerancias:			
a - Semillas sueltas Nº en 100 g de peso escurrido	2	6	12
b De calibrado para redondas	5	10	15
c - De color	5	10	
d - Con semillas desarrolladas	0.	3	6
e - Con filamentos resistentes	2	5	10
f - Manchados o defectos de plel	5	10	15
g - Judias sin despuntar	20	30	40
Suma de tolerancias d + e + f	5	10	15

A N E J O Nº 15

CONSERVAS DE PIMIENTO.

15.1. OBJETO.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento obtenides a partir de frutos Capsicum Annuum, L., en las eleboraciones siguientes:

- --- Al natural
- -- En vinagre.

Los frutos deberán presentarse pelados, excepto en las elaboraciomas en vinegre, desprovietos de corazón, cáliz, pedónculo y prácticamento libres de semillas.

Podrán comercializarse los tipos "rojo", "vende", "smarillo" y "entreverado".

18.2. DEFINICIONES Y DENORINACIONES COMERCIALES.

<u>Pinientos o pinientos enteros.</u> Son equellos que conservan su formuriginal, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

Finientos en tiras o en cuadros. Son aquellos frutos cortados de forma regular. Las tiras deben tener la misma enchura.

Platentes en trozós irregulares. Son los trozos irregulares procedentes de recortes de otros eleboraciones.

El porcentaje en mesa de los trozos de superfície mesor de 6 om/ no podrá exceder del 192 del pero escri**rrido.**

Idialentos enheros y thetes. Den elaboraciones en que los troxos as suparen el 50% del paso escercido: El porcentaje do troxos de superfície inferios a e cesa, no podrá exceder del 5% del peso escuprido "etal.

Pimientos en vinagre. Es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado ó tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre de vino, especias, edulciorantes y otros productos autorizados. Podrá presentarse en todas las formes anteriormente expresedas, completando la denominación "en vinagre" con la que convenga su forma de presentación.

15.3. CONDICIONES T FACTORES ESPECIFICOS.

No se admiten frutos con zonas de color distinto al declarado.

En las elaboraciones con pelado a la llama se admiten paqueños restos de piol quemada.

En todas las elaboraciones se admitirá la presencia de un troze, para completar la masa.

15.4. LEYENDAS ESPECIFICAS.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constar.

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

En todas las denominaciones, a continuación de la palabra pimiento, y en el mismo tipo de letra es obligatorio hacer constar el color del pimiento, excepto en el rojo, en que es optativo.

19.5. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen las siguientes categorfas comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 15.8.

Pimientos enteros, en tiras o en cuadros (excepto los entreverados).....

Extra, Primera, Segunda.

Pimientos "enteros y trozos", trozos irregulares y entreverados en todas

las elaboraciones..... Primera, Segunda.

15.6. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PIMIENTOS CON LIQUIDO DE GOBIERNO.

Peso escurridO (g)

Formato	Capacidad (m1)	Contenido neto (g)	Elaboración tradicional	En vinagre
1/8 cascabel (3 ¼ onzas)	106	80	60	
1/8 americano (4 onzas)	125	100	70	65
% Kilogramo	212	185.	125	110
% Kilogramo	425	800	250	22.0
1 Kilogramo	860	780	500	440
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.650	1.400
A ~ 10	3.100	2.900	1.950	1.650
5 Kilogramos	4.250	4.000	2,700	2.25 0

15.7. CUADRO DE MASAS MINIMAS EXIGIDAS A LAS ELABORACIONES DE PIMIENTOS DEL PICO.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
1/8 cascabel.	106	80	75
1/8 americano	126	100	90
% Kilogramo	212	185	150
½ Kilogramo	425	390	300
1 Kilogramo	850	780	600
3 Kilogramos	2.650	2.500	1.900
A - 10	3.100	2.900	2.200
5 Kilogramos	4.250	4.000	3.000
A - 370	370	340	260

(Continuará.)