- Jaques Lebel.
- Jersey Mac.
- Jonagold.
- Melrose.
- Musch.
- Normanda.
- Nueva Orleans.
- Ontario.
- Pero del Cirio.
- Pero Mingan.
- Rambour de Invierno.
- Red Delicious y mutaciones.
- Red Winesap.
- Reineta Blanca del Canadá.
- Reineta Gris del Canadá.
- Reineta Roja del Canadá.
- Reineta de Francia.
- Reineta de Orleans.
- Royal Red.
- Signe Tillisch.
- Spurs de Golden.
- Stalapfel.
- Starking.
- Starkrimson.
- Staymared.
- Stayman Winesap.
- Top Red.
- Toreno.
- Transparente de Croncels.
- Tydeman's Early Worcester.
- Well' Spur.
- Winter Banana.

LISTA DE VARIEDADES DE PERAS DE FRUTO GRUESO

Además de las variedades indicadas a continuación, se consideran como variedades de fruto grueso las peras presentadas en la categoría «II», sin indicación de la variedad.

- Abate Fetel.
- Catillac.
- Congrés (Souvenir du Congrés).
- Decana del Congreso (Doyenne du Comice).
- Decana de Invierno.
- De Cura.
- Devoe.
- Donguindo.
- Duquesa de Angulema.
- Duquesa de Williams (Pitsmaston).
- Grand Champion.
- Juana de Arco.
- Mantecosa Bosc.
- Mantecosa Alexandre Lucas.
- Mantecosa Clairgeau.
- Mantecosa Diel.
- Mantecosa Hardy.
- Mantecosa Lebrun.
- Margarita Marillat.
- Packham's Triumph.
- Passa Crassana.
- Pera de Roma.
- Alejandrina Drouillard.
- Conferencia.
- Flor de Invierno.
- General Leclerc.
- Mantecosa de Aremberg.
- Max Red Bartlett.
- Epire du Mas (Duque de Burdeos).
- Buena Luisa de Avranches (de Matute).
- Limonera.
- William's.

TABLA D

Variedades de peras de verano a las que no se exigirá el calibre mínimo, cuando se comercialicen entre el 10 de junio y el 31 de julio de cada año.

Lista limitativa

- Abugo o Siete en Boca.
- André Desportes.
- Azúcar Verde.
- Bergamota.
- Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez).
- Buntroks.
- Castell.
- Cañella (Mantecosa Griffard).
- Tendral de Lérida.
- Carusella.
- Colorada de Julio.
- Eecolini (Coscia).
- Gentile.
- Gentile Bianca di Firenze.
- Gentilona.
- Giardina.
- Gramshirtle.
- Hartleffs.
- Leonardeta (Mosqueruela, Magallón).
- Limonera (Dr. Jules Guyot).
- Mantecosa Precoz Morettini.
- Moscatella.
- Oomskinderen.
- Perita de San Juan.
- Precoz de Altedo.
- Precoz de Trevoux.
- Santa María (Santa María Morettini).
- Spadoncina (Agua de Verano).
- Wilder (Winder).
- Witthöftsbirne.

24208 *ORDEN de 15 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para uva de mesa destinada al mercado interior.*

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, y en el Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo único.–Se aprueba la norma de calidad para uva de mesa destinada al mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.–De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Segunda.–Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, a propuesta del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios, oídos los sectores interesados, pueda dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer durante períodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION DEROGATORIA

A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogada la Orden de la Presidencia del Gobieno de 24 de noviembre de 1982, por la que se aprueba la norma de calidad para uva de mesa destinada al mercado interior («Boletín Oficial del Estado» número 285, de 27 de noviembre de 1982).

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 15 de noviembre de 1985.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para la uva de mesa destinada al mercado interior

1. *Definición del producto.*

La presente norma se refiere a las uvas de mesa de las variedades procedentes de la «Vitis vinifera L», destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco y que pertenezcan a las variedades de mesa enumeradas en la lista aneja.

2. *Objeto de la norma.*

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las uvas de mesa después de su manipulación y acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. *Características mínimas de calidad.*

3.1 Los racimos y los granos de uva deberán estar:

- Sanos: Estarán excluidos, en todos los casos, los frutos con síntomas de podredumbre o con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios. (Prácticamente exentos de residuos visibles de productos de tratamiento.)
- Exentos de señales de ataques de insectos o enfermedades.
- Exentos de signos visibles de moho.
- Desprovistos de humedad exterior anormal.
- Desprovistos de olor o sabor extraños.

3.2 Además los granos de uva deberán estar:

- Bien formados.
- Normalmenmte desarrollados.
- Unidos al raspón.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto. La eliminación de los granos reventados o dañados deberá hacerse cuidadosamente sin que ello produzca un aclareo excesivo.

3.3 Los racimos deben haber sido recogidos cuidadosamente y su estado de madurez será tal que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. *Clasificación.*

4.1 Categoría «Extra».

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría serán de calidad superior.

Los racimos presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción y estarán exentos de todo defecto.

Sus granos deberán ser duros, estar bien unidos al raspón, esparcidos uniformemente sobre él y prácticamente recubiertos de su «pruina».

4.2 Categoría «I».

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Los racimos presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Sus granos deberán ser firmes, estar bien unidos al raspón y, en la medida de lo posible, recubiertos de su «pruina». Podrán, sin embargo, estar esparcidos sobre el raspón menos uniformemente que en la categoría «Extra».

Se admiten:

- Una ligera deformación.
- Un ligero defecto de coloración.
- Muy ligeras alteraciones por quemaduras del sol que afecten solamente a la epidermis.

4.3 Categoría «II».

Esta categoría comprende las uvas de mesa de calidad comercial que no pueden clasificarse en una categoría superior, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3.

Los granos deben ser suficientemente duros y, en la medida de lo posible, recubiertos de pruina, pero pueden presentar los defectos siguientes:

- Ligeras deformaciones.
- Defectos de coloración.
- Ligeras quemaduras de sol que afecten sólo a la epidermis.

Los racimos pueden presentar algunos granos anormalmente desarrollados. Se admiten racimos «abiertos», es decir, los que presentan granos anormalmente esparcidos en el raspón, así como los racimos demasiado prietos.

5. *Calibrado.*

El calibre se determina por el peso de los racimos.

Se fija un calibre mínimo por racimo, según sean variedades de uva de mesa cultivada bajo abrigo, en estufa o en invernadero o cultivadas en campo abierto y de grano grueso o de grano pequeño.

	Bajo abrigo en estufa o invernadero	En campo abierto	
		Grano grueso	Grano pequeño
	g	g	g
Categoría Extra	300	200	150
Categoría I	250	150	100
Categoría II	> 75	> 75	> 75

La clasificación por variedades cultivadas bajo abrigo, en estufa o en invernadero y en campo abierto, de grano grueso y grano pequeño, figuran en la lista aneja a la presente norma.

6. *Tolerancias.*

Dentro de cada envase se admiten tolerancias para los productos que no cumplan las características de la categoría indicada.

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 Categoría «Extra».–Se admitirá una tolerancia del 5 por 100 en peso de productos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría I.

6.1.2 Categoría I.–Se admitirá una tolerancia del 10 por 100 en peso de productos que no respondan a las características de la categoría, pero que correspondan a las características mínimas.

6.1.3 Categoría II.–Se admitirá una tolerancia del 15 por 100 en peso de productos que no respondan a las características de esta categoría, pero aptos para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre:

6.2.1 Categoría «Extra».–El 10 por 100 en peso de los racimos de un envase podrán no responder al calibre de la categoría, pero corresponderán al de la categoría I.

6.2.2 Categoría I.–El 10 por 100 en peso de los racimos de un envase podrán no responder al calibre de esta categoría, pero no serán inferiores a los calibres mínimos siguientes:

Bajo abrigo en estufa o invernadero: Por racimo, 200 gramos.

En campo abierto: Grano grueso, 100 gramos; grano pequeño, 75 gramos.

6.2.3 Categoría II.–15 por 100 en peso de racimos con un peso inferiores a 75 gramos.

6.2.4 Acumulación de tolerancias.–En ningún caso las tolerancias de calidad y de calibre podrán exceder del:

- 10 por 100 para la categoría «Extra».
- 15 por 100 para la categoría I.

7. *Envasado*

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y no contendrá nada más que racimos de la misma variedad, categoría y grado de madurez.

En la categoría «Extra» los granos deben presentar un color y un grosor sensiblemente idénticos.

7.2 Acondicionamiento.

El acondicionamiento será tal que asegure una protección conveniente del producto. En la categoría «Extra», las uvas se presentarán en una sola capa si el contenido del envase es superior a un kilogramo.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase serán nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los frutos alteraciones internas o externas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa de forma tal que no se encuentren en contacto con el producto. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño, salvo presentaciones especiales, en cuyo caso se admite un fragmento de

sarmiento o rama de la cepa que no exceda de 5 centímetros de longitud. Se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

8. *Etiquetado y rotulación*

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior en caracteres claros, bien visibles, indelebles, fácilmente legibles, expresadas al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupadas en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

8.1.1 Denominación del producto:

- Uva de mesa, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad.

8.1.2 Características comerciales:

Categoría: Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio serán de los siguientes colores:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría I
- Amarillo para la categoría II.

8.1.3 Identificación de la Empresa:

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y en todo caso su domicilio, así como el número de registro sanitario, el número de registro de industrias agrarias y alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

8.1.4 Origen del producto:

Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se indicará el país de origen.

8.2 En los envases que contengan uvas de mesas y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1 el peso neto expresado en kilogramos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose en ningún caso el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

En todo caso estos envases deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General del Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados, y, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasan en los establecimientos de venta al público.

8.3 Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación, podrán disponer las uvas de mesa en sus envases de origen o fuera de ellos colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurará la denominación del producto (uva de mesa) la categoría comercial, la variedad y el precio de venta al público (PVP), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y existirá una separación neta sobre productos de distinta categoría comercial y variedad.

8.4 Rotulación. En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto.
- Número de envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Lista aneja de variedades

1. *Uvas producidas en campo abierto*

A) Variedades de grano grueso:

Aledo.
Alfonso Lavallee:

- Ribier.

Cardinal.
Cornichón.
Dominga.
Imperial Napoleón.
Italia.
Lattuario Nero.
Moscatel Romano:

- Moscatel de Alejandría.

Ohanes.
Planta Mula.
Planta Nova.
Ragol.
Rosaki:

- Rosseti.
- Regina.

Valenci Blanco.
Valenci Negro.

B) Variedades de grano pequeño:

Albillo.
Beba:

- Eva.
- Beba de los Santos.

Chasselas:

- Franceseta.
- Franceset.

Chelva.
Molinera.
Reina de las Viñas.
Sultanina.

2. *Uvas producidas bajo abrigo, en estufa o invernadero*

Alfonso Lavallee.
Cardinal.

24209 *INSTRUCCION de 14 de noviembre de 1985, de la Secretaría de Estado para la Administración Pública, sobre remisión de nóminas a la Inspección General de Servicios de la Administración Pública, a efectos del Régimen de Incompatibilidades.*

Ilustrísimos señores:

El Real Decreto 598/1985, de 30 de abril, sobre incompatibilidades del personal al servicio de la Administración del Estado, de la Seguridad Social y de los Entes, Organismos y Empresas dependientes, establece en su artículo 7.º que las Habilitaciones de personal que satisfagan cualquier tipo de retribuciones periódicas con cargo a sus presupuestos están obligados a remitir anualmente a la Inspección General de Servicios de la Administración Pública el soporte magnético o la copia de la nómina de retribuciones correspondientes al mes que se determine por esta Secretaría de Estado.

En cumplimiento del citado precepto y por lo que respecta al año 1986, los órganos afectados remitirán a la Inspección General de Servicios de la Administración Pública del Ministerio de la Presidencia, el soporte magnético o copia de la nómina de retribuciones correspondientes al mes de enero de 1986. En el primer caso los datos se ajustarán a las especificaciones técnicas insertas en el anexo que acompaña a la presente Instrucción y en las tablas de codificación que se mencionan en el mismo.

La comprobación a que alude el segundo párrafo del precitado artículo 7.º del Real Decreto 598/1985, a realizar por los Interventores delegados del Interventor general de la Administración del Estado, se efectuará, en consecuencia, al fiscalizar las nóminas del mes de abril de 1986.

Lo que comunico a VV. II.
Madrid, 14 de noviembre de 1985.–El Secretario de Estado, Francisco Ramos Fernández-Torrecilla.

Ilmos. Sres. Subsecretarios de los Departamentos ministeriales, Delegados del Gobierno y Gobernadores civiles.