

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**8237** CORRECCION de errores del Real Decreto 2077/1985, de 9 de octubre, sobre ampliación de medios adscritos a los servicios traspasados a la Comunidad de Madrid en materia de protección de menores.

Advertido error en el texto remitido para su publicación del citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 268, de 8 de noviembre de 1985, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 35302, al mencionar en la localidad de Madrid el Colegio «Santa Tecla», y con referencia al trabajador Martín Barroso, Luis, con categoría profesional de Pedagogo, donde dice:

### RETRIBUCIONES

Básicas	Complementarias	Total
928.626	664.104	1.592.730
debe decir:		
1.032.495	647.400	1.679.895

**8238** ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para pepinos destinados al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 131 del acta relativa a las condiciones de adhesión a las Comunidades Europeas del Reino de España y de la República Portuguesa, el Estado Español está autorizado a mantener, para los productos regulados por el Reglamento (CEE) número 1.035/1972, la normativa en vigor con arreglo al régimen nacional anterior para la organización de su mercado interior agrícola, en las condiciones previstas en los artículos 133 a 135 del acta citada.

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 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 pepinos destinados al mercado interior que se recoge en el anexo único de esta Orden.

### 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 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».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 24 de marzo de 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

### ANEJO UNICO

#### Norma de calidad para pepinos destinados al comercio interior

##### 1. Definición del producto

La presente norma se refiere a los pepinos, frutos procedentes de las variedades (cultivares) de «cucumis sativus L» destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos.

##### 2. Objeto de la norma

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

##### 3. Características mínimas de calidad

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y las tolerancias admitidas, los pepinos deben ser:

- Enteros.
- Sanos.
- De aspecto fresco.
- Firmes.
- Limpios, en particular desprovistos de toda impureza de tierra y de residuos visibles de productos de tratamiento.
- Sin sabor amargo.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero con las semillas todavía tiernas.

El estado del producto debe ser tal que les permita:

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

##### 4. Clasificación

Los pepinos se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría «extra».—Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben:

- Estar bien desarrollados.
- Estar bienformados y ser prácticamente rectos (altura máxima del arco: 10 milímetros por cada centímetro de longitud del pepino).
- Tener la coloración típica de la variedad.
- Estar exentos de defectos, incluidas cualesquier deformaciones, especialmente las debidas al desarrollo de la semillas.

4.2 Categoría «I».—Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben:

- Haber alcanzado un desarrollo suficiente.
- Estar bastante bien formados y ser prácticamente rectos (altura máxima del arco: 10 milímetros por cada 10 centímetros de longitud del pepino).

Se admiten los siguientes defectos:

- Una ligera deformación, con exclusión de la debida al desarrollo de las semillas.
- Un ligero defecto de coloración, especialmente la coloración clara de la parte del pepino que ha estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.
- Ligeros defectos de epidermis debidos al rozamiento, a la manipulación o a las bajas temperaturas, a condición de que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto.

4.3 Categoría «II».—Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Deben responder a las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3, pero pueden presentar los siguientes defectos:

— Deformaciones distintas a las ocasionadas por un desarrollo avanzado de las semillas.

— Defectos de coloración que se extiendan como máximo a un tercio de la superficie. (En el caso de los pepinos cultivados en invernadero, no se admiten defectos importantes de coloración en la parte afectada.)

— Heridas cicatrizadas.

— Ligeros daños causados por el roce o la manipulación que no afecten seriamente a la conservación del producto ni a su valor comercial.

Para los pepinos rectos o ligeramente curvados se admiten todos los defectos anteriormente indicados.

Por el contrario, los pepinos curvados solamente se admiten si presentan ligeros defectos de coloración, con exclusión de todo defecto y toda deformación distinta de la curvatura.

Los pepinos ligeramente curvados pueden tener una altura máxima de arco de 20 milímetros por cada 10 centímetros de longitud del pepino. Los pepinos curvados pueden tener una altura de arco superior y deben ser acondicionados aparte.

4.4 Categoría «III».—Esta categoría comprende los pepinos de calidad comercial que no pueden clasificarse en una categoría superior. Deben responder a las características previstas para la categoría «II». No obstante, los pepinos curvados pueden presentar todos los defectos admitidos en la categoría «II» para los pepinos rectos y ligeramente curvados.

### 5. Calibrado

El calibre se determinará por la masa de los pepinos:

#### 5.1 Categorías «extra», «I» y «II»:

5.1.1 La masa mínima de los pepinos cultivados al aire libre se fija en 180 gramos.

La masa mínima de los pepinos forzados en invernadero o en cultivo protegido, se fija en 250 gramos.

5.1.2 Los pepinos forzados de invernadero o cultivo protegido, comercializados entre el 1 de junio y el 31 de agosto, deben tener:

— Una longitud mínima de 30 centímetros.

— Un diámetro, medido en el punto medio de su longitud, comprendido entre 4 y 7 centímetros.

5.1.3 El calibrado es obligatorio para los pepinos de las categorías «extra» y «I». En un mismo envase la diferencia de masa entre la pieza más pesada y la más ligera no debe exceder de 150 gramos.

5.1.4 Las disposiciones anteriormente indicadas no se aplican para los pepinos de tipo «fruto corto».

5.2 Categoría «III».—Serán aplicables a los pepinos clasificados en categoría «III» las disposiciones previstas en el epígrafe 5.1 con exclusión de lo dispuesto en 5.1.1 que se sustituye por lo siguiente:

— La masa mínima de los pepinos cultivados al aire libre se fija en 150 gramos.

— La masa mínima de los pepinos forzados en invernadero o en cultivo protegido se fija en 150 gramos entre el 1 de octubre y el 31 de mayo y en 250 gramos entre el 1 de junio y el 30 de septiembre.

### 6. Tolerancias

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase o en cada lote, cuando los pepinos son expedidos a granel, para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada.

#### 6.1 Tolerancias de calidad:

6.1.1 Categoría «extra».—5 por 100 en número de pepinos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «I».

6.1.2 Categoría «I».—10 por 100 en número de pepinos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «II».

6.1.3 Categoría «II».—10 por 100 en número que no responda a las características de la categoría, pero aptos para el consumo. Un máximo del 2 por 100 en número de pepinos pueden presentar una porción terminal que tenga sabor amargo.

#### 6.2 Tolerancias de calibre:

— Para las categorías «extra», «I» y «II», 10 por 100 en número de pepinos que no respondan a las reglas fijadas para el calibrado. No obstante, esta tolerancia sólo puede aplicarse a los productos

cuyas dimensiones y masa se desvien como máximo un 10 por 100 de los límites fijados.

— Para la categoría «III», 10 por 100 en número o en masa de pepinos que no respondan a las reglas fijadas para el calibrado.

6.3 Acumulación de tolerancias.—En cualquier caso, el conjunto de las tolerancias de calidad y calibre no podrá exceder de:

- El 10 por 100 para la categoría «extra».
- El 15 por 100 para las categorías «I» y «II».

### 7. Envasado y presentación

7.1 Homogeneidad.—Cada envase, vehículo de transporte o compartimiento del vehículo de transporte en el caso de expedición a granel, deben contener pepinos de la misma variedad, categoría comercial y calibre, en su caso.

La parte visible del contenido debe ser representativa del conjunto.

7.2 Acondicionamiento.—El envasado es obligatorio para los pepinos de las categorías «extra» y «I».

Los pepinos deben estar suficientemente apretados en el envase para evitar todo daño durante el transporte.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase, vehículo de transporte o compartimiento del vehículo de transporte, deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los pepinos alteraciones externas o internas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara exterior de forma tal que no se encuentren en contacto con el producto.

Los productos acondicionados deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

Los envases se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

### 8. Etiquetado y rotulación

8.1 Etiquetado.—Cuando los productos se presenten envasados, cada envase llevará obligatoriamente al exterior, en caracteres claros bien visibles, indelebles, 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.—Según los casos se indicará:

- «Pepinos de invernadero».
- «Pepinos de cultivo protegido».
- «Pepinos de aire libre».

Si el contenido no es visible desde el exterior:

— «Fruto corto», en todos los casos para este tipo de pepinos.

#### 8.1.2 Características comerciales:

— Categoría, seguida, en su caso, de la mención «pepinos curvados» para la categoría «II».

— Calibre, en su caso, expresado por las masas mínimas y máxima de los pepinos.

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».
- Blanco para la categoría «III».

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 Para los productos de las categorías «II» y «III» expedidos a granel (cargados directamente en el medio de transporte) todas las indicaciones del apartado 8.1 deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía.

8.3 En los envases que contengan pepinos y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, la masa neta expresada 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 de 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 envasen en los establecimientos de venta al público.

8.4 Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación, podrán disponer los pepinos 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, la categoría comercial, el calibre, en su caso, y el precio de venta al público (P.V.P.) de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

8.5 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.

**8239 ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad de los guisantes para desgranar destinados al mercado interior.**

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 131 del acta relativa a las condiciones de adhesión a las Comunidades Europeas del Reino de España y de la República Portuguesa, el Estado español está autorizado a mantener, para los productos regulados por el Reglamento (CEE) número 1035/1972, la normativa en vigor con arreglo al Régimen Nacional anterior para la organización de su mercado interior agrícola, en las condiciones previstas en los artículos 133 a 135 del acta citada.

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 de los guisantes para desgranar destinados al mercado interior que se recoge en el anexo único de esta Orden.

**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.

**DISPOSICIÓN 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».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 24 de marzo de 1986.

**MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ**

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

**ANEXO UNICO**

**Norma de calidad de los guisantes para desgranar destinados al mercado interior**

**1. Definición del producto**

La presente norma se refiere a los guisantes para desgranar de las variedades (cultivares) procedentes del «*Pisum sativum L.*», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los guisantes destinados a la transformación industrial.

**2. Objeto de la norma**

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

**3. Características mínimas de calidad**

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas.

Las vainas deben:

- Enteras.
- Sanas.
- Limpias.
- Desprovistas de humedad exterior anormal.
- Desprovistas de olor y/o sabor extraños.

Los granos deben ser:

- Frescos.
- Bien formados.
- Sanos, es decir, exentos de daños causados por ataques de insectos o de enfermedades.
- Normalmente desarrollados.

El Estado del producto debe ser tal que le permita:

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

**4. Clasificación**

Los guisantes se clasificarán en las siguientes categorías:

**4.1 Categoría «I».**

Los guisantes clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Las vainas deben:

Presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

- Estar provistas de su pedúnculo.
- Estar exentas de daños causados por el granizo.
- Estar frescas y turgentes.
- Estar llenas y contener al menos cinco granos.
- No presentar ninguna alteración debida al recalentamiento.

Los granos deben estar:

- Bien formados.
- Tiernos.
- Jugosos y suficientemente firmes, es decir, que prensados entre dos dedos puedan aplastarse sin dividirse.

Y además:

- No deben ser harinosos.
- Deben haber alcanzado al menos la mitad del desarrollo completo, pero sin haberlo alcanzado totalmente.
- Deben presentar la coloración típica de la variedad.

**4.2 Categoría «II».**

Esta categoría comprende los guisantes que no pueden clasificarse en la categoría «I», pero responden a las características mínimas definidas en el apartado 3 de esta norma.

Los guisantes pueden estar más maduros en comparación con los de la categoría «I».

Las vainas pueden:

Presentar un ligero defecto de coloración, pero sin haber perdido la coloración típica de la variedad.

Presentar muy ligeros daños superficiales no evolutivos y que no lleguen a afectar a los granos.

Estar menos frescas pero quedando excluidas las vainas marchitas.