

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

7979

*ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para calabacines 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 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 para calabacines 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 norma 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 demás 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 para los calabacines destinados al mercado interior**

#### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los calabacines, frutos procedentes de las variedades (cultivares), de «*Cucurbita pepo L.*», recolectados tiernos, antes de que sus semillas se hayan endurecido,

destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusiones de los calabacines destinados a la transformación industrial.

Las calabazas no son objeto de esta norma.

#### 2.º OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los calabacines 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 categoría y las tolerancias admitidas, los calabacines deben ser:

Enteros y provistos de un pedúnculo que puede estar ligeramente dañado.

De aspecto fresco.

Firmes.

Sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

Exentos de daños causados por los insectos y otros parásitos.

Exentos de cavidades.

Exentos de grietas.

Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

Con un estado de desarrollo suficiente, antes de que las semillas se hayan endurecido (sin perjuicio de las disposiciones particulares admitidas para la categoría «III»).

Exentos de humedad exterior anormal.

Exentos de olor y/o sabor extraños.

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

Sopportar la manipulación y el transporte.

Responer en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

#### 4. CLASIFICACIÓN

Los calabacines se clasificarán en las siguientes categorías:

##### 4.1 Categoría «I».

Los calabacines clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de tipo varietal.

Pueden, no obstante, presentar los defectos siguientes, a condición de que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad, a la conservación y a la presentación del producto:

Ligeros defectos de forma.

Ligeros defectos de coloración.

Ligeros defectos de epidermis cicatrizados.

Los calabacines deben estar provistos de un pedúnculo cuya longitud no sea superior a 3 centímetros.

##### 4.2 Categoría «II».

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

A condición de conservar sus características esenciales de calidad y de presentación, pueden presentar:

Defectos de forma.

Defectos de coloración.

Ligeras quemaduras producidas por el sol.

Defectos de epidermis cicatrizados, a condición de que no sean perjudiciales para su conservación.

##### 4.3 Categoría «III».

Esta categoría comprende los calabacines que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero responden a las características previstas para la categoría «II». No obstante pueden presentar:

Semillas desarrolladas.

Ligeras trazas de tierra.

## 5. CALIBRADO

El calibre de los calabacines se determinará:

Por su longitud.  
Por su masa.

5.1 En el caso de calibrado por la longitud, ésta se medirá entre el punto de unión con el pedúnculo y el extremo apical del fruto, de acuerdo con la escala siguiente:

De 7 centímetros a 14 centímetros, incluidos.  
De 14 centímetros, excluidos, a 21 centímetros, incluidos.  
De 21 centímetros, excluidos, a 30 centímetros.

5.2 En el caso de calibrado por masa, se respetará la escala siguiente:

De 50 gramos a 100 gramos, incluidos.  
De 100 gramos, excluidos, a 225 gramos, incluidos.  
De 225 gramos, excluidos, a 450 gramos.

El respeto de las escalas de calibre no es obligatorio para la categoría «III».

## 6. TOLERANCIAS

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

### 6.1 Tolerancias de calidad:

6.1.1 Categoría «I».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines que no respondan a las características de la categoría pero conformes con las de la categoría «II», o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

6.1.2 Categoría «II».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines que no respondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas de calidad, con excepción de los frutos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de heidas no cicatrizadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

6.1.3 Categoría «III».-15 por 100, en número o en masa, de calabacines que no respondan a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de heridas no cicatrizadas o de toda alteración que los haga impropios para el consumo.

### 6.2 Tolerancias de calibre:

6.2.1 Categorías «I» y «II».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase. No obstante, esta tolerancia sólo será aplicable a los productos cuyas dimensiones o masa difieran, como máximo, un 10 por 100 de los límites fijados.

6.2.2 Categoría «III».-10 por 100, en número o en masa, de calabacines cuyas dimensiones o masa difieran, como máximo, un 10 por 100 de los límites fijados.

## 7. PRESENTACIÓN Y ENVASADO

### 7.1 Homogeneidad:

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y no incluirá más que calabacines del mismo origen, categoría comercial y calibre (en su caso), y ser sensiblemente del mismo estado de desarrollo y coloración.

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

### 7.2 Acondicionamiento:

Los calabacines deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y, en particular, de papeles y selllos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y 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, expresadas al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupadas en una de sus caras, las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.-«Calabacines», si el contenido no es visible desde el exterior.

8.1.2 Características comerciales:

Categoría.

Calibre (en caso de calibrado), expresado:

Por las dimensiones mínima y máxima, cuando se trata de calibrado por su longitud.

Por las masas mínima y máxima, cuando se trate de calibrado por su masa.

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:

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 En los envases que contengan calabacines 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 conducir 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.

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

### 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.

**7980**

*ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para espárragos 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.