

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**8049** *ORDEN de 24 de marzo de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para los puerros 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 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 los puerros destinados al mercado interior que se recoge en el anexo único de esta Orden.

### DISPOSICION ADICIONAL 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 Órganos 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.

### DISPOSICION ADICIONAL 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 Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

### ANEJO UNICO

#### Norma de calidad para los puerros destinados al mercado interior

##### 1. Definición del producto

La presente norma se refiere a los puerros de las variedades (cultivares) obtenidas del «*Allium porrum L.*», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los puerros 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 puerros después de su manipulación y acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado interior.

##### 3. Características mínima de calidad

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los puerros deben ser:

Enteros (esta disposición no se aplica, sin embargo, a las raíces y a las extremidades de las hojas que puedan haberse cortado).

De aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o mustias.

No subidos (sin perjuicio de las disposiciones particulares admitidas para la categoría III).

Sanos, se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan imprópios para el consumo.

Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles; no obstante, las raíces pueden estar ligeramente recubiertas de tierra adherida.

Exentos de humedad exterior anormal; es decir, suficientemente escurridos después de un lavado eventual.

Exentos de olor y/o sabor extraños.

Cuando las hojas se corten deben hacerse de forma regular.

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

Soportar la manipulación y el transporte.

Responer en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

##### 4. Clasificación

Los puerros se clasificarán en las siguientes categorías:

###### 4.1 Categoría I.

Los puerros clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. No obstante, pueden presentar ligeros defectos superficiales, a condición de que éstos no perjudiquen al aspecto, a la calidad, a la conservación o a la presentación del producto.

La parte blanca debe tener, por lo menos, un tercio de la longitud total o la mitad de la parte envuelta.

###### 4.2 Categoría II.

En esta categoría se incluyen los puerros 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.

La parte blanca debe tener, por lo menos, un cuarto de la longitud total o un tercio de la parte envuelta.

###### 4.3 Categoría III.

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

Estar subidos, sin que la presencia del pináculo floral perjudique a la comestibilidad del producto.

Presentar defectos de coloración y ligeras magulladuras.

Presentar señales de roya.

Presentar ligeros restos de tierra.

### 5. Calibrado

El calibre se determinará por el diámetro, medido perpendicularmente al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.

El diámetro mínimo se fija en 10 milímetros.

Para la categoría I, el diámetro de la pieza más gruesa en un manojo o en un mismo envase no debe ser superior al doble del diámetro de la pieza más delgada.

### 6. Tolerancias

Se admiten en cada envase o en cada manojo, en el caso de que los puerros se presenten sin envasar, tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes a las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

#### 6.1 Tolerancias de calidad.

##### 6.1.1 Categoría I.

Diez por ciento en número o en masa de puerros que no respondan a las exigencias 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.

Diez por ciento en número o en masa de puerros que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos atacados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

##### 6.1.3 Categoría III.

Quince por ciento en número o en masa de puerros que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

#### 6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en masa de puerros que no respondan al diámetro mínimo previsto o a la homogeneidad exigida para los puerros clasificados en la categoría I.

### 7. Envasado y presentación

#### 7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase o de cada manojo dentro de un mismo envase debe ser homogéneo, compuesto de puerros del mismo origen, variedad, categoría comercial y, en su caso, calibre y sensiblemente del mismo desarrollo y coloración.

Para los puerros clasificados en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen.

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

#### 7.2 Presentación.

Los puerros pueden presentarse de una de las formas siguientes:

Alineados regularmente en el envase.

En manojos presentados o no dentro de un envase.

#### 7.3 Acondicionamiento.

Los puerros 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 materiales que no puedan causar a los productos alteraciones internas o externas. Se autoriza el empleo de materiales y especialmente de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases utilizados deben estar limpios, en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y-exentos de todo cuerpo extraño.

### 8. Etiquetado y rotulación

#### 8.1 Etiquetado.

Cada envase o cada manojo expedido a granel 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.

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

##### 8.1.2 Características comerciales.

##### Categoría.

Número de manojos en caso de presentarse dentro de un envase.

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 puerros 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.

8.3 Para su venta al público, los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los puerros 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 (puertos), la categoría comercial 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.

## MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

8050

*CORRECCION de errores del Real Decreto 2.536/1985, de 27 de diciembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad Politécnica de Madrid.*

Advertidos errores y omisiones en el texto del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 19, de 22 de enero de 1986, se transcriben las oportunas rectificaciones:

En la página 3068, artículo 8, punto 2, línea 4, donde dice: «... impul la...», debe decir: «... impulsar la...».

En la página 3068, artículo 9, párrafo segundo, línea 5, donde dice: «... esmalte blando...», debe decir: «... esmalte blanco...».

En la página 3073, artículo 74, punto 1, línea 2, donde dice: «... Catedrático de la Universidad...», debe decir: «... Catedrático de Universidad...».

En la página 3075, capítulo XI, del Consejo de Departamento, se ha omitido el texto del artículo 95 que está redactado en los siguientes términos: «Artículo 95. El Consejo de Departamento es el órgano de representación del Departamento y participa con el Director en la gestión y administración del mismo.».