

En el proyecto de la instalación se recogerán los criterios y medidas adoptadas para alcanzar la seguridad contra incendios exigida.»

2.1.13 Apartado 5.1.3: «En las zonas de transporte de aparatos deberá mantenerse una distancia, entre los elementos en tensión y el punto más próximo del aparato en traslado, no inferior a «d», con un mínimo de 40 centímetros».

2.2 Se añade un segundo párrafo en apartado 2.4: «Queda prohibida la instalación de conducciones de agua, calefacción, vapor y de cualquier otro servicio ajeno a la instalación eléctrica en el interior del recinto de los centros de transformación de tercera categoría».

2.3 Se suprimen los apartados 3.4 y 3.5, como consecuencia, la numeración de los siguientes queda como sigue:

- El 3.6 pasa a ser 3.4.
- El 3.6.1 pasa a ser 3.4.1.
- El 3.6.2 pasa a ser 3.4.2.
- El 3.6.3 pasa a ser 3.4.3.
- El 3.7 pasa a ser 3.5.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARÍA DEL GOBIERNO

27147 ORDEN de 27 de noviembre de 1987 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el níspero destinado al mercado interior.

El cultivo del níspero se ha incrementado en los últimos años con una gran dispersión geográfica. Aunque no existen en la actualidad problemas para su venta en los mercados, se considera necesario ir tomando medidas orientadas a mejorar sus cauces de comercialización con el fin de potenciar el consumo de esta fruta.

Entre tales medidas hay que destacar aquellas que ofrezcan al consumidor una mayor información y garantía de la calidad de los frutos y esto sólo se puede conseguir fijando previamente unos adecuados y uniformes criterios de selección y clasificación, de tal manera que sea posible realizar una correcta y justa inspección de la mercancía. Por todo ello, se hace necesario proceder a la adecuada normalización de esta fruta.

En consecuencia, 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, se considera oportuno el dictar la presente Norma de Calidad, una vez vistos el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y los acuerdos aprobados por el FORPPA.

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

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la Norma de Calidad para los nísperos destinados al mercado interior que se recoge en el anejo 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 periodos

limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 27 de noviembre de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

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

ANEJO UNICO

Norma de Calidad para el níspero destinado al mercado interior

1. Definición del producto.

La presente Norma se refiere a los nísperos de las variedades (cultivares) de *Eriobotryae Japonica Lindl.*, destinados al consumo en estado fresco, con exclusión de los nísperos 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 nísperos después de su acondicionamiento y manipulación, 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, los nísperos deben presentarse:

Enteros.

Provistos de pedúnculo y restos calicinianos.

Sanos: Se excluyen, en todo caso, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

Exentos de humedad exterior anormal.

Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los frutos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Los nísperos deben presentar un desarrollo suficiente y un grado de madurez tal que les permita:

Soportar la manipulación y el transporte.

Responder, en el lugar de destino, a las exigencias comerciales.

4. Clasificación.

Los nísperos se clasificarán en las categorías siguientes:

4.1 Categoría extra.—Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, desarrollo y coloración típicas de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Deben estar exentos de todo defecto y con su pedúnculo intacto, cuya longitud no sobrepasará los 10 milímetros.

No se considerarán como defectos ni la presencia de «russetting» en forma de ligeras trazas, ni las alteraciones debidas a la «mancha púrpura». En todo caso, no deberán quedar perjudicados el aspecto general, la calidad, ni la presentación en el envase.

4.2 Categoría «I».—Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. El pedúnculo debe estar intacto y con una longitud no superior a 10 milímetros. No obstante, puede admitirse un ligero defecto de forma, de desarrollo o de coloración.

La pulpa debe estar exenta de todo defecto.

Se admiten defectos de epidermis que no afecten al aspecto general ni a la conservación del fruto.

No se considerarán como defectos ni la presencia de «russetting» ni las alteraciones debidas a la «mancha púrpura». En todo caso, no deberán quedar perjudicados el aspecto general, la calidad, ni la presentación en el envase.

4.3 Categoría «II».—Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no pueden ser incluidos en las categorías superiores. Se admiten defectos de forma, desarrollo y coloración, a condición de que los frutos conserven sus características varietales.

El pedúnculo podrá presentar ligeros defectos.

La pulpa podrá presentar pequeñas lesiones con tal de que no sean susceptibles de evolución rápida.

Se admitirán defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación del fruto.

Se admite la presencia de «russetting» y de alteraciones debidas a la «mancha púrpura», siempre que no se perjudiquen el aspecto general, la calidad, ni la presentación en el envase.

4.4 Categoría «III».—Esta categoría comprende los frutos que no pueden ser clasificados en categorías superiores, pero que

responden a las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3.

La pulpa no presentará defectos esenciales ni evolutivos.

En estos frutos se admitirán los mismos defectos de forma, desarrollo, coloración y epidermis de los previstos para la categoría «II», pero de mayor intensidad.

5. Calibrado.

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto.

Los nisperos se calibrarán según la escala siguiente:

Diámetro en mm	Identificación del calibre
De 53 mm o mayor	GGG
De 46 mm incluidos a 53 mm excluidos	GG
De 39 mm incluidos a 46 mm excluidos	G
De 32 mm incluidos a 39 mm excluidos	M
De 25 mm incluidos a 32 mm excluidos	P

Los calibres mínimos admitidos son los siguientes:

Categorías extra y «I», 32 mm de diámetro.

Categorías «II» y «III», 25 mm de diámetro.

El calibrado es obligatorio para las categorías extra, «I» y «II», pudiendo en esta última categoría agruparse dos calibres consecutivos de la escala, haciéndolo constar claramente en el etiquetado.

Los defectos de epidermis de forma alargada, admitidos en la categoría «I», no deben sobrepasar en su conjunto 2 cm de longitud para los calibres GGG y GG, 1,5 cm para G y 1 cm para M. Para los demás defectos, la superficie total no debe exceder de 1 cm² para GGG y GG, y 1 cm² para el resto.

6. Tolerancias.

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

6.1 Tolerancias de calidad:

Categoría extra.—Cinco por ciento en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a la de la categoría «I» o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

Categoría «I».—Diez por ciento en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «II» o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

Categoría «II».—Diez por ciento en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «III» o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

Categoría «III».—Quince por ciento en número o en peso de frutos que no respondan a las características mínimas con exclusión, no obstante, de frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

6.2 Tolerancia de calibres.—Para todas las categorías se admite una tolerancia del diez por ciento en número o en peso de frutos cuyo diámetro corresponda a los calibres inmediatamente superior o inferior a los indicados en el envase. En el caso de frutos no calibrados, esta tolerancia se aplicará a los que no alcancen un diámetro de 25 milímetros.

6.3 Acumulación de tolerancias.—Las tolerancias de calidad y calibre no pueden exceder, en su conjunto, de:

Diez por ciento para la categoría extra.

Quince por ciento para las categorías «I» y «II».

Veinte por ciento para la categoría «III».

7. Envasado.

7.1 Homogeneidad.—El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría comercial, grado de madurez y calibre, en su caso, y para la categoría extra también de coloración uniforme.

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

7.2 Acondicionamiento.—Los frutos deben presentarse acondicionados de forma que se asegure una protección adecuada del producto.

Los materiales utilizados en el interior de los envases y especialmente los papeles deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas.

Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben carecer de todo cuerpo extraño, se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Los no recuperables serán nuevos.

La capacidad máxima de los envases será de 10 kilos de contenido neto, a excepción de la categoría «II», que tolerará un máximo de 15 kilos de contenido neto.

Los frutos pueden presentarse según sus categorías de las formas siguientes:

a) En pequeños envases, cuidadosamente preparados, para su venta directa al consumidor.

b) En un solo lecho, yendo cada fruto con una protección adecuada que lo aisle de los contiguos.

c) Encajado, cuando en los envases se disponen los frutos por tongadas o capas separadas y ordenadas.

d) A granel, en este caso se podrá presentar con la capa superior ordenada. Esta presentación no estará permitida para la categoría extra.

8. Etiquetado y rotulación.

8.1 Etiquetado.—Cada envase debe llevar obligatoriamente con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles, expresados al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupados en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

8.1.1 Denominación del producto:

«Nisperos», si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad.

8.1.2 Características comerciales:

Categoría comercial.

Calibre: Obligatorio en las categorías extra, «I» y «II», facultativo para la categoría «III».

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 colores siguientes:

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 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 unitarios de venta directa al consumidor final deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, la masa neta expresada en kilos.

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 productos en sus envases de origen o fuera de ellos, colocando un cartel en el que figurará la denominación del producto, la categoría comercial, la variedad, el calibre para las categorías extra, «I» y «II», el precio de venta al público (P.V.P.), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público deberá ser representativa del lote y existirá una separación neta entre productos de distinta categoría comercial, variedad y, en su caso, calibre.

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

Denominación del producto o marca.

Número de envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

País de origen para los productos importados.

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.