

**ORDEN DE 24 DE MARZO DE 1986 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA ESPARRAGOS DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR.**

Anterior-Ref: DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2257/1972, DE 21 DE JULIO (DISP. 1277) Y EL REAL DECRETO 2192/1984, DE 28 DE NOVIEMBRE (DISP. 27266).

CITA REGLAMENTO (CEE) 1035/72, DE 18 DE MAYO (DOCE L 118, DE 20.5.1972).

Posterior-Ref: CORRECCION DE ERRORES EN BOE NUM. 91, DE 16 DE ABRIL DE 1986 (DISP. 9312).

EXCELENTISIMOS SEÑORES:

DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 131 DEL ACTA RELATIVA A LAS CONDICIONES DE ADHESION A LAS COMUNIDADES EUROPEAS DEL REINO DE ESPAÑA Y DE LA REPUBLICA PORTUGUESA, EL ESTADO ESPAÑOL ESTA AUTORIZADO A MANTENER PARA LOS PRODUCTOS REGULADOS POR EL REGLAMENTO (CEE) NUMERO 1035/1972, LA NORMATIVA EN VIGOR CON ARREGLO AL REGIMEN NACIONAL ANTERIOR PARA LA ORGANIZACION DE SU MERCADO INTERIOR AGRICOLA, EN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN LOS ARTICULOS 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 NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS EN EL MERCADO INTERIOR Y EN EL REAL DECRETO 2192/1984, DE 28 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE APLICACION 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 COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y DE CONFORMIDAD CON LOS ACUERDOS DEL FORPPA.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, ESTA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DISPONE:

**ARTICULO UNICO.**

SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA ESPARRAGOS DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR QUE SE RECOGE EN EL ANEXO UNICO DE ESTA ORDEN.

**DISPOSICIONES ADICIONALES**

PRIMERA. DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 14 DEL DECRETO 2257/1972, DE 21 DE JULIO, Y DISPOSICIONES CONCORDANTES, LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE ORDEN, EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS Y A TRAVES DE LOS ORGANISMOS ADMINISTRATIVOS ENCARGADOS QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES Y, EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

SEGUNDA. SE FACULTA AL MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION PARA QUE, A PROPUESTA DEL FONDO DE ORDENACION Y REGULACION DE PRODUCCIONES Y PRECIOS AGRARIOS, OIDOS LOS SECTORES INTERESADOS, PUEDA DICTAR EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS LAS DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS PRECISAS PARA LA APLICACION 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 ENTRARA EN VIGOR EN TODO EL TERRITORIO DEL ESTADO ESPAÑOL AL DIA SIGUIENTE DE SU PUBLICACION EN EL <BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>.

LO QUE COMUNICO A VV. EE. PARA SU CONOCIMIENTO Y DEMAS EFECTOS.  
MADRID, 24 DE MARZO DE 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

EXCMOS. SRES. MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO.

### **ANEXO UNICO**

#### **NORMA DE CALIDAD PARA LOS ESPARRAGOS DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR**

##### **1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

LA PRESENTE NORMA SE REFIERE A LOS TURIONES DE LAS VARIETADES (CULTIVARES) PROCEDENTES DEL <ASPARAGUS OFFICINALES L.>, DESTINADOS A SER ENTREGADOS AL CONSUMIDOR EN ESTADO FRESCO, CON EXCLUSION DE LOS ESPARRAGOS DESTINADOS A LA TRANSFORMACION INDUSTRIAL.

LOS TURIONES DE LOS ESPARRAGOS SE CLASIFICAN EN TRES GRUPOS, EN FUNCION DE SU COLOR.

1. ESPARRAGOS BLANCOS.
2. ESPARRAGOS MORADOS, LA YEMA Y UNA PARTE DEL TURION PRESENTAN UNA COLORACION ROSA O VIOLETA O PURPURA.
3. ESPARRAGOS VERDES, LA YEMA Y UNA PARTE O LA TOTALIDAD DEL TURION PRESENTAN UNA COLORACION VERDE.

ESTA NORMA NO ES APLICABLE A LOS ESPARRAGOS DE UN DIAMETRO INFERIOR A 10 MILIMETROS ACONDICIONADOS EN LOTES HOMOGENEOS.

##### **2. OBJETO DE LA NORMA**

LA PRESENTE NORMA TIENE POR OBJETO DEFINIR LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD, ENVASADO Y PRESENTACION QUE DEBEN REUNIR LOS ESPARRAGOS DESPUES DE SU MANIPULACION Y ACONDICIONAMIENTO PARA SU ADECUADA COMERCIALIZACION EN EL MERCADO INTERIOR.

##### **3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD**

EN TODAS LAS CATEGORIAS, SIN PERJUICIO DE LAS DISPOSICIONES PARTICULARES PREVISTAS PARA CADA UNA DE ELLAS Y DE LAS TOLERANCIAS ADMITIDAS, LOS TURIONES DEBEN SER: ENTEROS.

DE ASPECTO Y OLOR FRESCOS.

SANOS.

EXENTOS DE ATAQUES DE ROEDORES O DE INSECTOS.

PRACTICAMENTE EXENTOS DE MAGULLADURAS.

LIMPIOS, PRACTICAMENTE DESPROVISTOS DE TIERRA Y MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES.

DESPROVISTOS DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA, ES DECIR, SUFICIENTEMENTE ESCURRIDOS DESPUES DE UN LAVADO EVENTUAL (LOS TURIONES PUEDEN LAVARSE, PERO SIN REMOJARLOS).

EXENTOS DE OLOR Y/O SABOR EXTRAÑOS.

EL CORTE PRACTICADO EN LA BASE DEBE SER, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, NETO Y PERPENDICULAR AL EJE LONGITUDINAL.

DESPUES DE LA RECOLECCION, SOLAMENTE SE ADMITE EL TRATAMIENTO POR EL FRIJO, PARA CONSERVAR O DEVOLVER A LOS ESPARRAGOS SU ASPECTO FRESCO.

ADEMAS, LOS TURIONES NO DEBEN ESTAR HUECOS, RAJADOS PELADOS NI ROTOS. SE TOLERAN PEQUEÑAS GRIETAS APARECIDAS DESPUES DE LA RECOLECCION, A CONDICION DE QUE NO SOBREPASEN LOS LIMITES PREVISTOS EN EL APARTADO DE TOLERANCIAS.

LOS ESPARRAGOS DEBEN PRESENTAR UN DESARROLLO CONVENIENTE Y UN ESTADO TAL QUE LES PERMITAN: SOPORTAR LA MANIPULACION Y EL TRANSPORTE.

RESPONDER EN EL LUGAR DE DESTINO A LAS EXIGENCIAS COMERCIALES.

#### **4. CLASIFICACION**

LOS TURIONES SE CLASIFICARAN EN LAS SIGUIENTES

##### **4.1 CATEGORIA <EXTRA>.**

LOS TURIONES CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA DEBEN SER DE CALIDAD SUPERIOR, BIEN FORMADOS Y PRACTICAMENTE SANOS. TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERISTICAS NORMALES DEL GRUPO A QUE PERTENECEN, SU YEMA DEBE ESTAR BIEN CERRADA.

SE ADMITEN MUY LIGERAS SEÑALES DE ROYA, A CONDICION DE QUE PUEDAN ELIMINARSE POR EL CONSUMIDOR MEDIANTE EL PELADO NORMAL EN EL GRUPO DE LOS ESPARRAGOS BLANCOS, LAS YEMAS Y LOS TURIONES DEBEN SER BLANCOS, SOLAMENTE SE TOLERA UN LIGERO TINTE ROSA SOBRE LOS TURIONES APARECIDO DESPUES DE LA RECOLECCION.

PARA LOS ESPARRAGOS BLANCOS Y MORADOS, NO SE AUTORIZA NINGUN PRINCIPIO DE LIGNIFICACION.

PARA LOS ESPARRAGOS VERDES SE ADMITE UN LIGERO PRINCIPIO DE LIGNIFICACION.

PARA MEJORAR LA PRESENTACION, CUANDO ESTA SE EFECTUE EN MANOJOS, LOS ESPARRAGOS DE LA PERIFERIA PUEDEN CORTARSE LIGERAMENTE EN BISEL, CUYA ALTURA NO SOBREPASE 1 CENTIMETRO.

##### **4.2 CATEGORIA <I>.**

LOS TURIONES CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA DEBEN SER DE BUENA CALIDAD Y ESTAR BIEN FORMADOS. PUEDEN ESTAR LIGERAMENTE CURVADOS.

TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERISTICAS NORMALES DEL GRUPO A QUE PERTENECEN, DEBEN TENER LA YEMA BIEN CERRADA.

SE ADMITEN LIGERAS SEÑALES DE ROYA, SIEMPRE QUE PUEDAN ELIMINARSE POR EL CONSUMIDOR CON EL PELADO NORMAL.

EN EL GRUPO DE LOS ESPARRAGOS BLANCOS, SE ADMITEN TURIONES CUYA PUNTA ESTE LIGERAMENTE COLOREADA ANTES DE LA RECOLECCION, ASI COMO QUE LOS TURIONES PRESENTEN UN LIGERO TINTE ROSA APARECIDO DESPUES DE LA RECOLECCION, Y SIEMPRE QUE DICHAS COLORACIONES DESAPAREZCAN CON LA COCCION.

EN EL GRUPO DE LOS ESPARRAGOS BLANCOS, SE EXCLUYEN LOS TURIONES LIGNIFICADOS. EN EL GRUPO DE LOS ESPARRAGOS MORADOS Y VERDES, LOS TURIONES PUEDEN PRESENTAR UN INICIO DE LIGNIFICACION.

##### **4.3 CATEGORIA <II>.**

ESTA CATEGORIA COMPRENDE LOS TURIONES QUE NO PUEDEN CLASIFICARSE EN LAS CATEGORIAS SUPERIORES, PERO RESPONDEN A LAS CARACTERISTICAS MINIMAS DEFINIDAS EN EL APARTADO 3 DE LA PRESENTE NORMA.

EN COMPARACION CON LA CATEGORIA <I>, LOS TURIONES PUEDEN PRESENTARSE NO TAN BIEN FORMADOS, MAS CURVADOS Y CON LA YEMA MENOS CERRADA.

SE ADMITEN SEÑALES DE ROYA, SIEMPRE QUE PUEDAN ELIMINARSE POR EL CONSUMIDOR CON EL PELADO.

LOS TURIONES PUEDEN ESTAR LIGERAMENTE LIGNIFICADOS.

LA PUNTA DE LOS ESPARRAGOS BLANCOS PUEDE ESTAR COLOREADA, SIEMPRE QUE DICHA COLORACION NO SEA VERDOSA.

#### 4.4 CATEGORIA <III>.

ESTA CATEGORIA COMPRENDE LOS ESPARRAGOS QUE NO PUEDEN CLASIFICARSE EN UNA CATEGORIA SUPERIOR PERO QUE RESPONDEN A LAS CARACTERISTICAS DEFINIDAS PARA LA CATEGORIA <II>. NO OBSTANTE, LAS YEMAS PUEDEN ESTAR LIGERAMENTE ABIERTAS Y LA PUNTA DE LOS ESPARRAGOS BLANCOS PUEDE PRESENTAR UNA LIGERA COLORACION, INCLUIDA UNA COLORACION VERDE PALIDO.

ADEMAS, EL CORTE PRACTICADO EN LA BASE DE LOS TURIONES PUEDE SER OBLICUO AL EJE LONGITUDINAL.

### 5. CALIBRADO

EL CALIBRE SE DETERMINA EN FUNCION DE LA LONGITUD Y DEL DIAMETRO.

#### 5.1 CALIBRADO EN FUNCION DE LA LONGITUD.

LA LONGITUD DE LOS TURIONES DEBE SER:

COMPRENDIDA ENTRE 17 Y 22 CENTIMETROS, SI SE TRATA DE ESPARRAGOS LARGOS.

COMPRENDIDA ENTRE 12 Y 17 CENTIMETROS, SI SE TRATA DE ESPARRAGOS CORTOS.

COMPRENDIDA ENTRE 12 Y 22 CENTIMETROS, PARA LOS ESPARRAGOS DE LAS CATEGORIAS <II> Y <III>, PRESENTADOS ALINEADOS Y SIN ATAR EN MANOJOS.

INFERIOR A 12 CENTIMETROS PARA LAS <PUNTAS DE ESPARRAGOS>.

NO OBSTANTE, LOS TURIONES DE LOS ESPARRAGOS VERDES PUEDEN TENER UNA LONGITUD MAXIMA DE 27 CENTIMETROS, A CONDICION DE PRESENTAR UNA COLORACION VERDE SOBRE UN TERCIO AL MENOS DE SU LONGITUD.

#### 5.2 CALIBRADO EN FUNCION DEL DIAMETRO.

EL DIAMETRO DE LOS TURIONES ES EL DE SU SECCION TRANSVERSAL CORRESPONDIENTE AL PUNTO MEDIO DE SU LONGITUD.

EL DIAMETRO MINIMO Y EL CALIBRADO SE FIJAN COMO SIGUE:

DIAMETRO CATEGORIA MINIMO CALIBRADO EXTRA. 12 MM 12 A 16 MM: 16 MM Y MAS CON UN INTERVALO MAXIMO DE 8 MM EN UN MISMO ENVASE O EN UN MISMO MANOJO <I>. 10 MM 10 A 16 MM: 16 MM Y MAS CON UN INTERVALO MAXIMO DE 8 MM EN UN MISMO ENVASE O EN UN MISMO MANOJO <II> Y <III> 10 MM NO SE EXIGE HOMOGENEIDAD. NO OBSTANTE, PARA LA CATEGORIA <III> Y CUANDO LOS TURIONES SE PRESENTEN SIN ATAR EN MANOJOS, SE ADMITEN TURIONES DE UN DIAMETRO INFERIOR A 10 MM, PERO SUPERIOR A 8 MM.

### 6. TOLERANCIAS

SE ADMITEN TOLERANCIAS DE CALIDAD Y CALIBRE EN CADA ENVASE PARA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES A LAS EXIGENCIAS DE LA CATEGORIA INDICADA.

#### 6.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD.

6.1.1 CATEGORIA <EXTRA>. 5 POR 100 EN MASA O EN NUMERO DE TURIONES QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, PERO CONFORMES A LAS DE LA CATEGORIA <I> O PRESENTADO LIGERAS GRIETAS NO CICATRIZADAS APARECIDAS DESPUES DE LA RECOLECCION.

6.1.2 CATEGORIA <I>. 10 POR 100 EN MASA O EN NUMERO DE TURIONES QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, PERO CONFORMES CON

LAS DE LA CATEGORIA <II>, O PRESENTANDO LIGERAS GRIETAS NO CICATRIZADAS APARECIDAS DESPUES DE LA RECOLECCION.

6.1.3 CATEGORIA <II>. 10 POR 100 EN MASA O EN NUMERO DE TURIONES QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, PERO APTOS PARA EL CONSUMO.

6.1.4 CATEGORIA <III>. 15 POR 100 EN MASA O EN NUMERO DE TURIONES QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, NI A LAS CARACTERISTICAS MINIMAS. NO OBSTANTE, ESTOS PRODUCTOS DEBEN SER DE CALIDAD COMERCIAL Y APTOS PARA EL CONSUMO.

QUINCE POR CIENTO EN MASA O NUMERO DE TURIONES HUECOS, PERO CONFORMES CON TODAS LAS DEMAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA.

6.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE.

PARA LAS CATEGORIAS <EXTRA>, <I> Y <II> 10 POR 100 EN MASA O EN NUMERO DE TURIONES QUE NO RESPONDAN A LOS CALIBRES INDICADOS Y SIEMPRE QUE LA DESVIACION MINIMA NO EXCEDA DE 1 CENTIMETRO DE LONGITUD Y 2 MILIMETROS EN EL DIAMETRO.

PARA LA CATEGORIA <III>, 10 POR 100 EN MASA O EN NUMERO DE TURIONES QUE NO RESPONDAN A LAS REGLAS FIJADAS PARA EL CALIBRADO.

## **7. ENVASADO Y PRESENTACION**

7.1 HOMOGENEIDAD.

EL CONTENIDO DE CADA ENVASE O DE CADA MANOJO EN UN MISMO ENVASE DEBE SER HOMOGENEO Y NO CONTENER MAS QUE TURIONES DEL MISMO ORIGEN, LA MISMA CALIDAD, DEL MISMO GRUPO DE COLOR Y, EN SU CASO, DEL MISMO CALIBRE. SIN EMBARGO, EN LO QUE SE REFIERE AL COLOR, SE ADMITEN TURIONES DE DIFERENTE COLORACION, DENTRO DE LOS LIMITES SIGUIENTES:

ESPARRAGOS BLANCOS: 10 POR 100 DE ESPARRAGOS VIOLETAS.

ESPARRAGOS MORADOS Y VERDES: 10 POR 100 DE ESPARRAGOS DE UNA COLORACION DIFERENTE.

EN LA CATEGORIA <III>, SE ADMITE LA MEZCLA DE ESPARRAGOS BLANCOS Y MORADOS.

LA PARTE VISIBLE DEL CONTENIDO DEL ENVASE O DEL MANOJO DEBE SER REPRESENTATIVA DEL CONJUNTO.

7.2 ACONDICIONAMIENTO.

EL ACONDICIONAMIENTO DEBE SER TAL QUE ASEGURE UNA PROTECCION CONVENIENTE DEL PRODUCTO.

LOS PAPELES U OTROS MATERIALES UTILIZADOS EN EL INTERIOR DEL ENVASE DEBEN SER NUEVOS, LIMPIOS Y DE MATERIALES QUE NO PUEDAN CAUSAR A LOS PRODUCTOS ALTERACIONES EXTERNAS O INTERNAS. SI LLEVARAN MENCIONES IMPRESAS, ESTAS DEBEN FIGURAR SOLO EN LA CARA EXTERIOR, DE FORMA QUE NO SE ENCUENTREN EN CONTACTO CON EL PRODUCTO, LAS TINTAS Y LAS COLAS NO SERAN TOXICAS.

LOS ENVASES SE PRESENTARAN LIMPIOS, EN PERFECTAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y EXENTOS DE TODO CUERPO EXTRAÑO.

7.3 PRESENTACION.

LOS TURIONES PUEDEN PRESENTARSE DE ALGUNA DE LAS FORMAS SIGUIENTES:

7.3.1 EN MANOJOS (SOLIDAMENTE ATADOS) DE 0,5, 1 O 2 KILOGRAMOS.

LOS TURIONES SITUADOS EN EL EXTERIOR DE CADA MANOJO DEBEN RESPONDER POR SU ASPECTO Y DIMENSIONES A LA MEDIA DE LOS QUE LO CONSTITUYEN.

LOS TURIONES DEBEN TENER UNA LONGITUD UNIFORME.

LOS MANOJOS DEBEN ESTAR ALINEADOS REGULARMENTE EN EL ENVASE, CADA MANOJO PUEDE ESTAR PROTEGIDO POR PAPEL.

EN UN MISMO ENVASE LOS MANOJOS DEBEN SER DEL MISMO PESO Y DE LA MISMA LONGITUD.

7.3.2 ALINEADOS EN EL ENVASE, SIN ATAR EN MANOJOS.

## 8. ETIQUETADO Y ROTULACION

### 8.1 ETIQUETADO.

CADA ENVASE LLEVARA OBLIGATORIAMENTE AL EXTERIOR EN CARACTERES CLAROS, BIEN VISIBLES, INDELEBLES, EXPRESADAS AL MENOS EN LA LENGUA OFICIAL DEL ESTADO Y AGRUPADAS EN UNA DE SUS CARAS LAS INDICACIONES SIGUIENTES:

#### 8.1.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO.

<ESPARRAGOS>, SEGUIDO DE LA INDICACION <BLANCOS> <MORADOS> O <VERDES>, CUANDO EL CONTENIDO DEL ENVASE NO SEA VISIBLE DESDE EL EXTERIOR, ASI COMO LOS CALIFICATIVOS <CORTOS> O <PUNTAS>, EN SU CASO. PARA LA CATEGORIA <III>, Y EN EL CASO DE PRESENTARSE MEZCLADOS ESPARRAGOS BLANCOS Y MORADOS, SE EXIGIRA SIEMPRE LA MENCION <ESPARRAGOS BLANCOS Y MORADOS>.

#### 8.1.2 CARACTERISTICAS COMERCIALES.

CATEGORIA.

CALIBRE, EXPRESADO POR LOS DIAMETROS MAXIMO Y MINIMO DE LOS TURIONES O BIEN POR LA MENCION <NO CALIBRADOS>.

PARA PERMITIR UNA MEJOR IDENTIFICACION DE LAS DISTINTAS CATEGORIAS COMERCIALES, LAS ETIQUETAS UTILIZADAS O EL FONDO SOBRE EL QUE SE IMPRIMAN DIRECTAMENTE SOBRE EL ENVASE LOS DATOS DEL ETIQUETADO OBLIGATORIO, SERAN DE LOS SIGUIENTES COLORES: ROJO PARA LA CATEGORIA <EXTRA>.

VERDE PARA LA CATEGORIA <I>.

AMARILLO PARA LA CATEGORIA <II>.

BLANCO PARA LA CATEGORIA <III>.

#### 8.1.3 IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

SE HARA CONSTAR EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL ENVASADOR O IMPORTADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO, ASI COMO EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO, EL NUMERO DE REGISTRO DE INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS Y LOS DEMAS REGISTROS ADMINISTRATIVOS QUE EXIJAN PARA EL ETIQUETADO LAS DISPOSICIONES VIGENTES DE IGUAL O SUPERIOR RANGO.

#### 8.1.4 ORIGEN DEL PRODUCTO.

SE INDICARA LA ZONA DE PRODUCCION. PARA LOS PRODUCTOS IMPORTADOS SE INDICARA EL PAIS DE ORIGEN.

8.2 EN LOS ENVASES QUE CONTENGAN ESPARRAGOS Y CONSTITUYAN UNA SOLA UNIDAD DE VENTA DESTINADA AL CONSUMIDOR FINAL, DEBERA CONSTAR, ADEMÁS DE LAS INDICACIONES DEL APARTADO 8.1, LA MASA NETA EXPRESADA EN KILOGRAMOS.

EN ESTOS ENVASES SERA POTESTATIVO EL EMPLEO DE LOS COLORES INDICATIVOS DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS COMERCIALES, NO ADMITIENDOSE EN NINGUN CASO EL USO DE IMPRESIONES O COLORES QUE PUEDAN INDUCIR A ERROR.

EN TODO CASO ESTOS ENVASES DEBERAN CUMPLIR LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS Y, EN SU CASO, LA RESOLUCION DE 4 DE ENERO DE 1984, DE LA DIRECCION GENERAL DE COMERCIO INTERIOR, POR LA QUE SE REGULA EL ETIQUETADO Y LA PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SE ENVASEN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL PUBLICO.

8.3 PARA SU VENTA AL PUBLICO LOS COMERCIANTES MINORISTAS DE ALIMENTACION PODRAN DISPONER LOS ESPARRAGOS EN SUS ENVASES DE ORIGEN, O FUERA DE ELLOS COLOCANDO UN CARTEL BIEN VISIBLE EN EL LUGAR DE VENTA.

EN DICHO CARTEL FIGURARA LA DENOMINACION DEL PRODUCTO (<ESPARRAGOS>), EL GRUPO (BLANCOS, MORADOS, VERDES O BLANCOS Y MORADOS

EXCLUSIVAMENTE EN LA CATEGORIA <III>), LOS CALIFICATIVOS (CORTOS O PUNTAS), EN SU CASO, LA CATEGORIA COMERCIAL, EL CALIBRE O LA MENCION <SIN CALIBRAR>, Y EL PRECIO DE VENTA AL PUBLICO (PVP), DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 2807/1972, DE 15 DE SEPTIEMBRE.

#### 8.4 ROTULACION.

EN LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES SE HARA CONSTAR: DENOMINACION DEL PRODUCTO.

NUMERO DE ENVASES.

NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DE LA EMPRESA.

NO SERA NECESARIA LA MENCION DE ESTAS INDICACIONES SIEMPRE QUE PUEDAN SER DETERMINADAS CLARA Y FACILMENTE EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES SIN NECESIDAD DE ABRIR LOS EMBALAJES.

Rango: ORDEN

Disposición-Fecha: 24-03-1986

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Publicación-Fecha: 28-03-1986

BOE-Número: 75/1986

Página: 11317

Notas: Entrada en vigor el 29 de Marzo de 1986.