

ORDEN de 8 de junio de 1973 por la que se aprueba la norma de calidad para las cebollas destinadas al mercado interior, en su estado natural.

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción por cauces cualitativos; vistos los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo primero.—Se aprueba la norma de calidad para cebollas destinadas al mercado interior en su estado natural, que a continuación se transcribe:

#### NORMA DE CALIDAD PARA CEBOLLAS

##### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las cebollas de las variedades procedentes de *Allium cepa* L., destinadas a ser entregadas al consumidor en su estado natural, excluyéndose las destinadas a la transformación y las cebollas verdes con sus hojas enteras.

##### II. OBJETO DE LA NORMA

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

##### III. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

Los bulbos deben estar:

- enteros.
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas en cada categoría), es decir, no deben tener señales de podredumbre o de ataques de insectos o de enfermedades que afecten apreciablemente a su apariencia, comestibilidad o conservación.
- limpios (prácticamente exentos de materias extrañas visibles).
- exentos de daños debidos a las heladas.
- con la túnica exterior y el tallo suficientemente desecados (para las cebollas destinadas a la conservación las dos primeras películas exteriores, por lo menos, así como el tallo, deben hallarse completamente desecados).
- desprovistos de humedad exterior anormal.
- desprovistos de olores o sabores extraños.
- con los tallos retorcidos o cortados limpiamente y con una longitud no superior a los cuatro centímetros (salvo en el caso de presentación en ristras).
- sin síntomas externos de germinación.

##### IV. FACTORES DE CLASIFICACIÓN

A efectos de una adecuada clasificación de las cebollas en diversas categorías de calidad se tendrán en cuenta los siguientes factores:

1. *Coloración*.—Servirá como término de comparación el color típico de la variedad, valorándose las diferencias con él, para admitir las cebollas en una u otra categoría según las disposiciones particulares para cada una de ellas.
2. *Forma*.—Se tendrá en cuenta la forma de los bulbos, en comparación con la típica de la variedad.
3. *Textura*.—Se considerarán la consistencia y compacidad de los bulbos.
4. *Defectos*.—Para la clasificación, se tendrá en cuenta la importancia de los siguientes defectos, rechazándose la presencia de otros:

- bulbos germinados,
- tallos endurecidos y fibrosos,
- protuberancias e hinchazones,
- mechones radiculares,
- grietas en la túnica exterior.

- ataques de insectos o enfermedades,
- ausencia de túnica exterior,
- rozaduras o magulladuras debidas a la manipulación,
- bulbos dobles o múltiples.

5. **Calibrado.**—El calibre de las cebollas se determinará por el diámetro exterior máximo de la sección ecuatorial. Cuando los bulbos se presente calibrados se utilizará la siguiente escala:

**Escala de calibres**

Diámetro en cm.	Clave
Más de 12,0	1
10,5 a 12,0	2
9,0 a 10,5	3
7,5 a 9,0	4
6,0 a 7,5	5
5,0 a 6,0	6
4,0 a 5,0	7
1,0 a 4,0	8

El calibre 8 puede subdividirse, a su vez, en:

3,0 a 4,0	8 a
2,0 a 3,0	8 b
1,5 a 2,0	8 c
1,0 a 1,5	8 d

6. **Embalaje y presentación.**—Las cebollas deberán envasarse en cajas, sacos o mallas, siempre que sean limpios, sin olores extraños, resistentes y de buena presentación y siempre que no se opongan a las limitaciones fijadas en la presente norma o las que, más adelante, puedan establecerse.

Los sacos utilizados tendrán una capacidad de 25 ó 12,5 kilogramos netos y las mallas de 1, 2, 3, 4 ó 5 kilogramos netos.

En cualquier caso, la capa visible al exterior será suficientemente representativa, en tamaño y calidad, del contenido del envase.

Los envases, de cualquier categoría, estarán desprovistos, después del acondicionamiento, de todo cuerpo extraño.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de las cebollas serán nuevos, inodoros e inocuos para la salud humana.

Se admite también la presentación en ristras, siempre que el tallo esté completamente desecado.

**V. CLASIFICACIÓN**

**1. Categoría «I».**

Las cebollas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad y tendrán la forma y el color típicos de la variedad, propios de cada zona productora. No obstante, se admiten aquellas que presenten unas ligeras desviaciones de forma o color, siempre que no perjudiquen al aspecto general del bulbo o del contenido del envase en su conjunto.

Los bulbos serán consistentes y compactos, según las características diferenciales de cada variedad.

No se admitirán en esta categoría los bulbos germinados que tengan el renuevo visible, ni los que tengan los tallos huecos, endurecidos o fibrosos.

Han de estar prácticamente libres de methenas radiculares.

Podrán presentar pequeñas grietas en las túnicas exteriores, siempre que no afecten a las capas interiores. La túnica exterior no podrá faltar en más de un tercio de la superficie.

No se admitirán, en esta categoría, los bulbos que presenten ataques de insectos o enfermedades, ni los que tengan rozaduras o magulladuras.

El calibrado es obligatorio y la presentación ha de ser esmerada.

**2. Categoría «II».**

Las cebollas clasificadas en esta categoría deberán responder a las características mínimas de calidad definidas anteriormente. Se podrán admitir aquellas que muestren desviaciones de color y asimismo los bulbos con deformaciones, pero no los manifiestamente deformes.

Su consistencia podrá ser menor que la de la categoría «I», pero no esponjosa.

Se admitirán aquellos bulbos que presenten los primeros síntomas externos de germinación, siempre que no afecten a más del 10 por 100 de los contenidos en el lote.

Se admitirán, igualmente, aquellos que presenten ligeras grietas cicatrizadas, ligeras marcas de ataques de insectos o enfermedades y pequeñas rozaduras cicatrizadas o magulladuras, siempre que no afecten al aspecto general de la mercancía.

Se admitirá la presencia de bulbos dobles o múltiples, siempre que estén recubiertos por una sola túnica y no estén manifiestamente deformes.

El calibrado no será obligatorio, pero la presentación ha de ser adecuada.

**VI. TOLERANCIAS**

En cada envase se admitirán unas tolerancias de calidad y calibre para los bulbos que no cumplan con las condiciones establecidas en cada categoría.

**1. Tolerancias de calidad:**

**a) Categoría I.**

Diez por ciento en peso de bulbos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría II.

**b) Categoría II.**

Diez por ciento en peso de bulbos que no alcancen las características mínimas, pero cuyos defectos no afecten a la comestibilidad del fruto. Independientemente se admitirá la carencia de la túnica exterior hasta en un 30 por 100 de los bulbos de cada envase.

**2. Tolerancias de calibre:**

Diez por ciento en peso para los bulbos que correspondan a los calibres inmediatos, inferior o superior, al marcado en el envase.

**3. Acumulación de tolerancias:**

Las tolerancias de calidad y calibre no podrán exceder, en su conjunto, de:

— Quince por ciento para la categoría I.

— Veinte por ciento para la categoría II. En esta acumulación de tolerancias no se tendrá en cuenta el 30 por 100 previsto para la ausencia de la túnica exterior.

**VII. MARCADO**

Cada envase deberá llevar al exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes agrupadas en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta convenientemente sujeta al mismo:

**1. Identificación:**

— Nombre y dirección del embalador o expedidor o su identificación simbólica.

**2. Naturaleza del producto:**

— Nombre de la especie y de la variedad.

**3. Características comerciales:**

— Categoría.

— Calibre (en su caso).

**4. Origen del producto:**

— Nombre de la localidad o zona de producción.

**5. Peso neto.**

Art. 2.º La presente norma de calidad entrará en vigor el día 1 de mayo de 1974. Mientras tanto, tendrá la consideración de «norma recomendada».

Art. 3.º Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas, y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado que figuran en la norma exceptuándose, hasta nueva disposición, las ventas realizadas en Municipios de menos de 50.000 habitantes que no sean capitales de provincia.

Art. 4.º Para su progresiva venta al público, los detallistas podrán presentar las cebollas en los envases reglamentarios, colocando un rótulo en posición bien visible, en donde figuren

ios datos de la variedad, categoría y calibre, que deberán corresponderse con la mercancía exhibida; cuando se presenten fuera de los envases reglamentarios habrá una separación p<sup>ro</sup>ta entre los bulbos de distintas categorías, variedad y calibre y además se hará constar en caracteres bien legibles, en una tablilla, los mencionados datos de variedad, calibre y categoría. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa, en tamaño y calidad, del conjunto del lote.

Art. 5.º De acuerdo con lo dispuesto en el artículo cuarto, apartado 7 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los colores de las etiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

Verde para la categoría I.  
Amarillo para la categoría II.

Art. 6.º En el caso de que se desee emplear otros tipos de envases distintos a los mencionados en el artículo 1.º, apartado IV, número 8, los interesados deberán solicitarlo a través del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, o bien directamente, si es a iniciativa de la propia Administración, pudiendo ser autorizada su utilización, en régimen de ensayo, por el F. O. R. P. P. A., previo informe de los Servicios Técnicos de los Ministerios de Agricultura y de Comercio. Estos ensayos tendrán una duración máxima de un año, pasado el cual, el tipo de envase objeto de dicho ensayo será autorizado o rechazado.

Art. 7.º El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden será competencia de los Ministerios de Agricultura y de Comercio a través de los órganos administrativos correspondientes.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.  
Madrid, 8 de junio de 1973.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.