

ORDEN DE 12 DE SEPTIEMBRE DE 1983 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA PIMIENTOS FRESCOS DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR.

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, parece oportuna dictar la presente Norma de Calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria, y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

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

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.- Se aprueba la Norma de Calidad para pimientos frescos destinados al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.- La presente norma entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>. Mientras tanto, la Norma de Calidad tendrá el carácter de recomendada.

Tercero.- Para su venta al público los detallistas podrán disponer los pimientos en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo, en posición bien visible, donde figuren los datos de categoría y, en su caso, calibre y condición de picante correspondiente a la mercancía exhibida.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del conjunto de lote, y siempre se conservará una separación clara entre lotes de frutos de distinta categoría, tipo comercial, color y calibre.

En el caso de que los pimientos se presenten al público preenvasados tendrán que cumplirse las siguientes condiciones de etiquetado:

- a) El nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y su domicilio.
- b) Categoría comercial, de forma bien visible.
- c) Peso neto.
- d) El empleo de los colores que se establecen para las categorías comerciales, en la disposición 4., será potestativo. En ningún caso, se admitirá el uso de ninguna impresión o grabado, ni un color en la etiqueta que puedan inducir a error sobre la categoría comercial declarada.

Cuarto.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4., apartado 7., del Decreto 2287/1972, de 21 de julio, los colores de las etiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

- Verde para categoría I.
- Amarillo para categoría II.

Quinto.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los Departamentos responsables 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.

Sexto.- Se faculta al FORPPA para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma, o, en su caso, para establecer variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Madrid, 12 de septiembre de 1983.- MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para piensos frescos destinados al mercado interior

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los frutos de las variedades (cultivares) procedentes de la especie <Capsicum annum L.>, destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de la guindilla y de los pimientos 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 pimientos después de su acondicionamiento y manipulación para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías los pimientos deben estar:

- Frescos.
- Enteros.
- Sanos. Se excluyen los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios. Prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Bien desarrollados.
- Exentos de daños causados por heladas.
- Exentos de heridas no cicatrizadas.
- Exentos de quemaduras producidas por el sol.
- Provistos de su pedúnculo.
- Exentos de humedad exterior anormal. (No incluye las pequeñas condensaciones producidas por la diferencia de temperatura a la salida de los almacenes frigoríficos.)

- Exentos de olor y/o de sabor extraños.

Los pimientos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. CLASIFICACION

Los pimientos se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría I.

Los pimientos clasificados en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad. Los pimientos de esta categoría deben ser:

- Firmes.
- De forma, desarrollo y coloración normales, teniendo en cuenta la variedad y el estado de madurez.
- Provistos de su pedúnculo, que puede estar ligeramente dañado o cortado, pero con el cáliz intacto.
- Prácticamente exentos de manchas.

4.2 Categoría II.

Esta categoría comprende los pimientos de calidad comercial que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3, admitiéndose defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que los pimientos conserven sus características. Se permitirán los siguientes defectos:

- Menos firmes, pero no marchitos.
- Defectos de forma y de desarrollo.
- Quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas, que no pueden sobrepasar por fruto un centímetro cuadrado para los defectos de superficie y de dos centímetros de longitud para los defectos de forma alargada.
- Ligeras grietas secas y superficiales, cuyo conjunto no debe sobrepasar de una longitud total acumulada de tres centímetros.
- El pedúnculo puede estar ligeramente dañado o cortado.

5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro de la parte superior más ancha del fruto. Para los pimientos aplastados (tipo tomate) el diámetro máximo vendrá definido por la sección ecuatorial. Para los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre el pimiento mayor y el menor, dentro de un mismo envase, no debe superar los 20 milímetros. El diámetro de los pimientos no debe ser inferior a:

- En pimientos largos (picudos): 30 milímetros.
- En pimientos de forma cuadrada despuntada: 50 milímetros.
- En pimientos de forma cuadrada puntiaguda (tipo peonza): 40 milímetros.
- En pimientos de forma aplastada (tipo tomate): 55 milímetros.

El calibrado no es obligatorio para la categoría II, si bien deben respetarse los calibres mínimos.

Estas disposiciones relativas al calibrado no se aplicaran a los pimientos pequeños <tipo Padrón>.

6. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan con las exigencias de su categoría.

6.1. Tolerancia de calidad.

- Categoría <I>: 10 por 100 en número o en masa de frutos que no correspondan a las características de la categoría pero que sean conformes a las de la categoría <II> o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta categoría.

- Categoría <II>: 10 por 100 en número o en masa de frutos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, pero aptos para el consumo.

6.2. Tolerancia de calibre.

- Categoría <I>: El 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a los calibres indicados, pero que no difieran en más de cinco milímetros del intervalo establecido.

- Categoría <II>:

Pimientos calibrados: El 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a los calibres indicados, pero que no difieran en más de cinco milímetros del intervalo establecido. Dentro de esta tolerancia, no más del 5 por 100 podrá corresponder a frutos que no cumplan con el calibre mínimo absoluto establecido en cada caso.

Pimientos no calibrados: 5 por 100 en número o en masa de frutos podrán diferir a lo sumo en cinco milímetros del calibre mínimo absoluto fijado en cada caso.

7. ENVASADO

7.1. Homogeneidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá más que pimientos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (caso de presentarse calibrados). Para la categoría <I> deberán presentar además un estado de madurez y una coloración sensiblemente homogéneos.

Para los productos calibrados, los pimientos del tipo largo deben ser suficientemente uniformes en longitud. La parte visible del contenido del envase habrá de ser representativa del conjunto.

7.2. Acondicionamiento.

Los pimientos deben acondicionarse de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase, y especialmente los papeles, serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa de forma tal que no se encuentren en contacto con los productos. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

8. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior las siguientes indicaciones:

8.1.1. Denominación del producto.

- <Pimientos>, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Tipo comercial (largos, cuadrados, despuntados, cuadrados picudos, aplastados) o el nombre de la variedad si el contenido no fuera visible desde el exterior.
- Picantes: En su caso.

Para el <tipo Padrón> la mención de esta denominación es obligatoria en todos los casos.

8.1.2 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.

8.1.3 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. Para los productos importados se exige el país de origen.

8.1.4 Características comerciales.

- Categoría.

- Calibre (expresado por los diámetros mínimo y máximo en caso de pimientos calibrados, o por la mención <no calibrados>, en caso contrario).
- Peso o número de piezas (facultativo).

8.2 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 de importación.

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.