

ORDEN DE 13 DE FEBRERO DE 1984 POR LA QUE SE DICTAN NORMAS DE CALIDAD PARA EXPORTACION DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS VEGETALES.

Anterior-Ref: DEROGA:

RESOLUCION DE 2 DE JULIO DE 1982 (DISP. 18094)

ORDEN DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1974 (DISP. 1803)

ORDEN DE 5 DE FEBRERO DE 1979 (DISP. 5494)

ORDEN DE 26 DE MARZO DE 1969 (DISP. 420)

ORDEN DE 23 DE JUNIO DE 1966 (BOE NUM. 156, DE 1 DE JULIO)

ORDEN DE 26 DE OCTUBRE DE 1964 Y SU MODIFICACION DE 30 DE OCTUBRE DE 1965

ORDEN DE 31 DE JULIO 1962

Y

ORDEN DE 16 DE DICIEMBRE DE 1954.

CITA ORDEN DE 1 DE NOVIEMBRE DE 1979 (DISP. 26926), Y ORDEN DE 10 DE ABRIL DE 1981 (DISP. 10478).

Posterior-Ref: DEROGADA POR ORDEN DE 24 DE FEBRERO DE 1995 (REF. 95/05850).

Notas: ENTRADA EN VIGOR EL 1 DE ENERO DE 1985.

LA EVOLUCION EXPERIMENTADA EN LOS ULTIMOS AÑOS EN EL COMERCIO EXTERIOR DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS VEGETALES ACONSEJA LA MODIFICACION DE LAS ACTUALES NORMAS DE EXPORTACION, ESTABLECIDO UNA NORMA DE CARACTER GENERAL CON LA SIGUIENTE ESTRUCTURA:

I. NORMA TECNICA

II . TRANSPORTE

III. INSPECCION

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

VI. DISPOSICIONES DEROGATORIAS

VII. DISPOSICION FINAL

NORMAS ESPECIFICAS QUE FIGURAN CONO ANEJOS A LA PRESENTE ORDEN :

ANEJO NUMERO 1. ALBARICOQUE

ANEJO NUMERO 2. MELOCOTON

ANEJO NUMERO 3. PERAS

ANEJO NUMERO 4. CEREZAS

ANEJO NUMERO 5. CIRUELAS

ANEJO NUMERO 6. MANDARINAS

ANEJO NUMERO 7. UVAS

ANEJO NUMERO 8. FRESAS , FRAMBUESA, GROSELLAS Y MORAS

ANEJO NUMERO 9. ENSALADA DE FRUTAS

ANEJO NUMERO 10. COCKTAIL DE FRUTAS

ANEJO NUMERO 11. ALCACHOFAS

ANEJO NUMERO 12. ESPARRAGOS

ANEJO NUMERO 13. JUDIAS VERDES

ANEJO NUMERO 14. PIMIENTOS

ANEJO NUMERO 15. TOMATES

ANEJO NUMERO 16. SETAS

ANEJO NUMERO 17. NISCALOS O ROVELLONES

ANEJO NUMERO 18. CHAMPIÑON ANEJO NUMERO 19. TRUFAS Y TUBER

ANEJO NUMERO 20. HABAS

ANEJO NUMERO 21. GUISANTES
ANEJO NUMERO 22. GARBANZOS
ANEJO NUMERO 23. ALUBIAS
ANEJO NUMERO 24. LENTEJAS
ANEJO NUMERO 25. GUISANTES REHIDRATADOS
ANEJO NUMERO 26. ACELGAS
ANEJO NUMERO 27. ESPINACAS
ANEJO NUMERO 28. PUERROS
ANEJO NUMERO 29. ZANAHORIAS.
ANEJO NUMERO 30. REMOLACHAS DE MESAS
ANEJO NUMERO 31. COLIFLORES
ANEJO NUMERO 32. COLES DE BRUSELAS
ANEJO NUMERO 33. PIPERADE
ANEJO NUMERO 34. MENESTRAS
ANEJO NUMERO 35. MACEDONIA
ANEJO NUMERO 36. PATATAS
ANEJO NUMERO 37. PEPINILLOS
ANEJO NUMERO 38. ENSARTADOS DE VEGETALES
ANEJO NUMERO 39. ENCURTIDOS DE VEGETALES

POR TANTO, DE ACUERDO CON EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y OIDO EL SECTOR INTERESADO
ESTE MINISTERIO HA TENIDO A BIEN DISPONER LO SIGUIENTE:

I. NORMA TECNICA

ESTA NORMA ESTABLECE LAS CONDICIONES TECNICAS GENERALES Y DE CALIDAD, QUE DEBEN REUNIR TODAS LAS CONSERVAS Y SEMICONSERVAS VEGETALES, DESTINADAS A LA EXPORTACION , SIN PERJUICIO DE LAS NORMAS DEL PAIS DE DESTINO

LAS CONSERVAS Y SEMICONSERVAS QUE DISPONGAN DE NORMAS ESPECIFICA DEBERAN CUMPLIR , ADEMAS, LA NORMA GENERAL EN TODO CUANTO NO SE OPONGA A LO DISPUESTO EN AQUELLAS

LAS CONSERVAS Y SEMICONSERVAS, QUE NO SE CONTEMPLAN EN UNA NORMA ESPECIFICA, DEBERAN CUMPLIR, EN TODO CASO, LOS REQUISITOS QUE PARA ESTOS PRODUCTOS SE ESTABLEZCAN EN LA NORMA GENERAL

I.1 CONDICIONES GENERALES

I.1.1 INGREDIENTES

A)LOS FRUTOS O PARTE VEGETAL DEBERAN ESTAR SANOS, LIMPIOS, EXENTOS DE LESIONES Y MANCHAS ANOMALAS Y DESPROVISTOS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. IGUALMENTE CARECERAN DE CUALQUIER OTRO DEFECTO QUE PUEDA AFECTAR A SU COMESTIBILIDAD, SU BUEN ASPECTO O SU POSIBILIDAD DE ADECUADA CONSERVACION. SU GRADO DE MADUREZ Y DESARROLLO SERA EL ADECUADO A CADA TIPO DE ELABORACION .TODOS LOS INGREDIENTES UTILIZADOS SERAN APTOS PARA EL CONSUMO Y DEBERAN CUMPLIR CON LAS REGLAMENTACIONES ALIMENTARIAS VIGENTES

B) LOS ADITIVOS ESTARAN EXPRESAMENTE AUTORIZADOS POR LISTAS POSITIVAS DE LA LEGISLACION ESPAÑOLA O LAS DEL PAIS DE DESTINO SOLO SE AUTORIZAN LOS COLORANTES NATURALES DE ORIGEN VEGETAL QUEDANDO PROHIBIDOS LOS ARTIFICIALES O DE CUALQUIER OTRO ORIGEN, EXCEPTO EN EL CASO DE QUE SE AUTORICE EN LA NORMA ESPECIFICA

C) LA DENOMINACION "AL NATURAL" NO PODRA APLICARSE MAS QUE A LAS CONSERVAS GENERALES ELABORADAS CON LOS ALIMENTOS QUE LAS CARACTERIZAN, CON LA ADICION OPCIONAL DE AGUA Y/O PEQUEÑAS CANTIDADES DEL SAL COMUN, AZUCAR Y LOS ADITIVOS ESPECIFICAMENTE AUTORIZADOS PARA ESTOS CASOS POR LA LEGISLACION ESPAÑOLA PARA ESTOS CASOS POR LA LEGISLACION ESPAÑOLA O LA DEL PAIS DE DESTINO

D) EN CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE FRUTAS NO SE PERMITE LA ADICION DE CONSERVADOS. SE AUTORIZA EL EMPLEO DE SO₂, EXCLUSIVAMENTE PARA LA PREPARACION DE SEMIELABORADOS DE USO INDUSTRIAL EN RECIPIENTES ADECUADOS Y EN DOSIS QUE NO EXCEDAN DEL 3,5 POR 1.000

E) EN LAS CONSERVAS DE HORTALIZAS NO SE PERMITE EL EMPLEO DE CONSERVADORES EN BOTES DE CAPACIDAD MENOR DE 2.650 ML O SUPERIORES SOLO SE PERMITEN LOS ACIDOS BENZOICO Y/O SORBICO Y/O SUS SALES, CUANDO NO ESTANDO PROHIBIDA POR NORMA ESPECIFICA, LEGISLACION NACIONAL O DEL PAIS IMPORTADOR, SUS PROPORCION ESTIMADA EN SU CONJUNTO Y REFERIDA AL ACIDO, NO SOBREPASE EL 1 POR 1.000

F) NO SE ADMITIRA NINGUNA CONSERVA O SEMICONSERVA CON SINTOMAS DE ALTERACION O FERMENTACION ANORMAL

I.1.2 MATERIAS Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS Y CONTAMINANTES

A) MATERIAS INOCUAS DE ORIGEN VEGETAL: HOJAS, HUESOS, ETC

B) MATERIAS INOCUAS DE ORIGEN DISTINTO AL VEGETAL, PIEDRAS, TIERRA. ETC

LOS PRODUCTOS ELABORADOS DEBERAN ESTAR PRACTICAMENTE EXENTOS DE ESTAS MATERIAS

C) RESIDUOS DE IONES METALICOS Y CONTAMINANTES. LA PRESENCIA DE ESTOS EN LA ELABORACION NO SERA NUNCA SUPERIOR A LOS LIMITES ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACION VIGENTE. EN TODO CASO, DEBERAN CUMPLIR LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR

I.1.3. ENVASES

EN TODAS LAS CONSERVAS Y SEMICONSERVAS VEGETALES SEAN ESTAS "ACABADOS" O "SEMIELABORADOS" , LOS ENVASES SERAN LOS INDONEOS. LA RESISTENCIAS DE LOS MISMOS SERA SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO HASTA SU CONSUMO

LA SUPERFICIE DE CONTACTO CON EL PRODUCTO ESTARA LIMPIA SERA INOCUA PARA ESTE. LOS PAPELES Y PLASTICOS EMPLEADOS, EN SU CASO SERAN NUEVOS Y SI LLEVARAN MARCAS Y LEYENDAS, ESTAS NO ESTARAN EN CONTACTO CON EL PRODUCTO

EN LOS ENVASES METALICOS CON CUERPO DE HOJALATA, EXCEPCIONALMENTE, SE PODRA UTILIZAR CHAPA CROMADA EN TAPAS Y FONDOS, SIEMPRE QUE ESTEN BARNIZADOS

LA HOJALATA UTILIZADA EN LOS ENVASES SERA, EN TODO CASO, DE CLASE ESTANDAR Y TENDRA, CUANDO NO ESTE BARNIZADA, UNA MASA DE RECUBRIMIENTO NOMINAL POR LA CARA INTERIOR NO INFERIOR A 11,2 G/M², Y POR LA CARA EXTERIOR NO INFERIOR A 5,6 G/M². EN EL CASO DE QUE SE UTILICEN MASA DE RECUBRIMIENTO NOMINALES INFERIORES A LAS ANTERIORMENTE SEÑALADAS, SERA OBLIGATORIO EL BARNIZADO DEL ENVASE. EN TODO CASO, SERA IGUALMENTE OBLIGATORIO EL BARNIZADO, POR AMBAS CARAS, DE LAS TAPAS Y FONDOS DE LOS ENVASES METALICOS

TANTO LOS MATERIALES DE LOS ENVASES METALICOS COMO DE LOS NO METALICOS, EL MATERIAL POLIMETICO Y LOS BARNICES UTILIZADOS CUMPLIRAN

LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA VIGENTE NORMALIZACION DE MATERIALES DE USO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

NO SE ADMITIRAN LAS PARTIDAS CON BOTES SUCIOS O QUE PRESENTEN MANCHAS EXTERIORES DE OXIDO, QUE AFECTEN SENSIBLEMENTE A SU PRESENTACION , ABOMBAMIENTO U OTROS SINTOMAS DE ALTERACION ANORMAL EN SU INTERIOR

I.2 FACTORES GENERALES DE CALIDAD

I.2.1 DEFECTOS TOLERABLES Y EXCLUYENTES

SE CONSIDERA DEFECTO TOLERABLE TODO AQUEL QUE NO AFECTE GRAVEMENTE AL ASPECTO O COMESTIBILIDAD DEL PRODUCTO. POR TANTO PUEDEN ADMITIRSE EN LAS PROPORCIONES QUE FIJEN LOS LIMITES Y TOLERANCIAS QUE SE ESTABLEZCAN

SU DETERMINACION SE HARA, DE NO EXISTIR INDICACION EN CONTRA, EN PORCENTAJE EN PESO DE LAS UNIDADES QUE CONTENGAN DICHO DEFECTO EN RELACION AL PESO ESCURRIDO EFECTIVO O AL PESO NETO EFECTIVO EN CASO DE NO EXISTIR LIQUIDO DE GOBIERNO

SE CONSIDERA DEFECTO EXCLUYENTE AQUEL QUE AFECTA GRAVEMENTE AL PRODUCTO HACIENDOLO IMPROPIO PARA EL CONSUMO. PARA DICHOS DEFECTOS NO HABRA TOLERANCIA

I.2.2 CARACTERES ORGANOLEPTICOS

A. TIPICO.-ES EL COLOR, OLOR O SABOR CARACTERISTICO DE LA ELABORACION, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO A QUE HA SIDO SOMETIDO LA MATERIA PRIMA.

B. ACEPTABLE.-ES EL COLOR, OLOR O SABOR, QUE PRESENTA DIFERENCIAS RESPECTO AL TIPICO, DEBIDAS A DEFECTOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA O DEL PROCESO DE FABRICACION, DE ESCASA IMPORTANCIA

C. ANORMAL O EXTRAÑO.-ES EL COLOR, OLOR O SABOR QUE DIFIEREN DEL TIPICO LO SUFICIENTE COMO PARA CONSIDERAR QUE SUS CARACTERISTICAS NO SE CORRESPONDEN CON LAS PROPIAS DE LA ELABORACION E INCLUSO, PUEDE LLEGAR A RESULTAR DESAGRADABLE

EL COLOR, OLOR O SABOR ANORMALES O EXTRAÑOS SON DEFECTOS EXCLUYENTES

I.2.3 DEFECTOS SUPERFICIALES

SON AQUELLOS QUE, LOCALIZADOS SOBRE LA PIEL O LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO VEGETAL, AFECTAN A LA BUENA PRESENTACION DEL PRODUCTO. PUEDEN CONSISTIR EN MANCHAS O LESIONES, DEFECTOS DE PELADO O LAVADO RESTOS DE ATAQUES DE PARASITOS ANIMALES O VEGETALES, ETC

I.2.4 TEXTURA

SE ENTIENDE POR TEXTURA, LA ESTRUCTURA DE LOS TEJIDOS VEGETALES QUE HACE QUE UN PRODUCTO TENGA MEJOR O PEOR COMESTIBILIDAD O ASPECTO

SE CONSIDERAN DEFECTOS DE TEXTURA LA CARENCIA DE LAS CONDICIONES NORMALES DE COMESTIBILIDAD QUE PUEDEN MANIFESTARSE EN EL PRODUCTO COMO CONSECUENCIA DE NO HABERSE RECOLECTADO CON LA OPORTUNIDAD DEBIDA , NO HABER SOMETIDO A PREPARACION ADECUADA O PROCEDER DE VARIEDADES IMPROPIAS PARA LA CONSERVA O SEMICONSERVA

LA ESTIMACION DE ESTE PARAMETRO PODRA HACERSE ORGANOLEPTICAMENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES FISIOLOGICOS QUE PERMITEN JUZGAR SU GRADO DE DESARROLLO

LA TEXTURA DE UN PRODUCTO PUEDE CONSIDERARSE COMO:
TIPICA.-ES LA TEXTURA CARACTERISTICA DEL PRODUCTO ELABORADO.

ACEPTABLE.-CUANDO SIN SER TIPICA CONSERVA LAS CONDICIONES SUFICIENTES PARA SU COMESTIBILIDAD NORMAL

ANORMAL.-EN ESTE CASO, LA TEXTURA ES TAN DEFICIENTE QUE HACE DESAGRADABLE SU COMESTIBILIDAD. SE CONSIDERA DEFECTO EXCLUYENTE

1.2.5 INTEGRIDAD

SE CONSIDERA QUE LA PARTE VEGETAL CONSERVA SU INTEGRIDAD CUANDO MANTIENE SU FORMA Y CIERTA CONSISTENCIA EN EL PRODUCTO TERMINADO SE APLICA ESTE TERMINO, TANTO A LA FRUTA O HORTALIZA ENTERA COMO A LAS DIVISIONES DE ESTE EN PARTES REGULARES, CUANDO ASI SEA LA FORMA DE PRESENTACION DEL PRODUCTO

SE CONSIDERAN DEFECTUOSAS AQUELLAS PIEZAS QUE ESTAN MALFORMADAS, APLASTADAS, DEFORMADAS, CON DEFECTOS DE CORTADO O DESHUESADO, ROTAS, ETC

1.2.6 HOMOGENEIDAD

EL CONTENIDO DE UN ENVASE DEBERA PRESENTAR ASPECTO HOMOGENEO EN CUANDO A COLORACION, GRADO DE DESARROLLO, TAMAÑO, CONSISTENCIA Y CUALQUIER OTRO ATRIBUTO QUE SE UTILICE EN LA CATEGORIZACION DEL CORRESPONDIENTE PRODUCTO

PARA LOS DIVERSOS PRODUCTOS ELABORADOS NO SE PERMITIRA LA MEZCLA DE DISTINTAS VARIEDADES DE UN MISMO COMPONENTE DENTRO DE UN MISMO ENVASE

EN LOS ENVASES QUE TENGAN PARTE DEL PRODUCTO VISIBLE, ESTA DEBERA SER REPRESENTATIVO DEL CONJUNTO, DE ACUERDO CON LA ELABORACION DE QUE SE TRATE

LA UNIFORMIDAD DE TAMAÑO SE ESTIMARA MEDIANTE LA RELACION ENTRE LOS TAMAÑOS "MEDIOS MAXIMOS" Y "MEDIOS MINIMOS"

POR TAMAÑOS "MEDIOS MAXIMOS" Y "MEDIOS MINIMOS" SE ENTIENDE EL VALOR MEDIO DE LAS PIEZAS DEL APARIENCIA MAYOR O MENOR, RESPECTIVAMENTE , QUE SUPONGA EL 20 POR 100 EN PESO O EN NUMERO DE LAS CONTENIDAS EN EL ENVASE, CUANDO ESTE SEA DE FORMATO IGUAL O MENOR DE 850 ML ; O EL 10 POR 100 CUANDO EL ENVASE SEA MAYOR. CUANDO EL ENVASE TENGA MENOS DE 10 UNIDADES SE TOMARAN LOS SUFICIENTES ENVASES HASTA COMPLETAR COMO MINIMO 10 UNIDADES

LA UNIFORMIDAD RESPECTO AL COLOR SE ESTIMARA POR EL PORCENTAJE EN PESO, RESPECTO AL PESO ESCURRIDO DE LAS PIEZAS QUE DISCREPEN DEL GRADO MINIMO ESTABLECIDO O DEL COLOR DOMINANTE DE LA MUESTRA

1.2.7 TURBIDEZ

ES EL GRADO DE TRANSPARENCIA DEL LIQUIDO DE GOBIERNO, SE MEDIRA CON EL TURBIDIMETRO DE KERTESZ

1.2.8 SEDIMENTOS

SE EXPRESARA EN PORCENTAJE DE LA ALTURA QUE OCUPEN LAS MATERIAS SEDIMENTARIAS RESPECTO A LA ALTURA DEL LIQUIDO, DEJANDO REPOSAR ESTE DURANTE DIEZ MINUTOS

I.3 CARACTERISTICAS TECNICAS

I.3.1 PH

SE MEDIRA MEDIANTE POTENCIOMETRO, SOBRE EL PRODUCTO HOMOGENEIZADO REFERIDO A 20 C

EN LAS CONSERVAS DE FRUTAS EL PH NO DEBERA SER SUPERIOR A 4,5

EN LAS CONSERVAS DE HORTALIZAS, EN QUE LA ESTERILIZACION TERMICA NO SE REALICE EN AUTOCLAVE O POR PROCESO QUE GARANTICE LOS MISMOS RESULTADOS, EL PH NO DEBERA SER SUPERIOR A 4,5

I.3.2 SOLIDOS SOLUBLES

SE MEDIRAN MEDIANTE LECTURA REFRACTOMETRICA REFERIDA A 20 C DEL PRODUCTO HOMOGENEIZADO O DEL LIQUIDO DEL GOBIERNO, SI OBTIENE EL VALOR CORRESPONDIENTE AL INDICE DE REFREACCION SE DENOMINA RESIDUO OPTICO Y SE EXPRESARA EN GRADOS BRIX

I.3.3 ESPACIO LIBRE DE CABEZA DE BOTE

EN ENVASES DE FORMATO COMPRENDIDOS ENTRE 225 Y 1.700 ML, LA ALTURA DEL ESPACIO LIBRE O CABEZA DE BOTE EN LAS CONSERVAS NO DEBE SER SUPERIOR AL 10 POR 100 DE ALTURA INTERIOR DEL ENVASE

PARA ENVASES DE CAPACIDAD SUPERIOR A 1.700 ML LA ALTURA NO SUPERARA EL 7 POR 100 DE LA MISMA

I.3.4 PRESION DE VACIO

SE MEDIRA MEDIANTE VACUOMETRO, REFIRIENDO LOS RESULTADOS A PRESION A NIVEL DEL MAR

I.3.5 CONTENIDO NETO

ES LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE EXISTE EN EL INTERIOR DEL ENVASE. PUEDE MEDIRSE EN PESO O EN VOLUMEN

I.3.5.1 PESOS Y VOLUMENES

SE ENTIENDE POR PESO "BRUTO" EL PESO TOTAL DEL CONTENIDO MAS EL ENVASE

SE ENTIENDE POR PESO O VOLUMEN "NETO" EL DEL PRODUCTO SIN LIQUIDO DE GOBIERNO

EL PESO O VOLUMEN "NOMINAL" , NETO O ESCURRIDO, ES LA CANTIDAD CONSIGNADA EN EL ETIQUETADO

EL PESO O VOLUMEN "EFECTIVO" ES LA CANTIDAD EN PESO O VOLUMEN DEL PRODUCTO QUE CONTIENE REALMENTE EL ENVASE. CUANDO SE EXPRESE EN UNIDADES DE VOLUMEN, SE ENTENDERA REFERIDO A LA TEMPERATURA DE 20 C

EL PESO "ESCURRIDO" EFECTIVO ES EL PESO DEL PRODUCTO QUE PERMANECE SOBRE UN TAMIZ, LIGERAMENTE INCLINADO, DE MALLA DE 5MM Y ALAMBRE DE 1MM AL CABO DE DOS MINUTOS. SI LAS PIEZAS DEL PRODUCTO FUERAN TAN PEQUEÑAS QUE PASARAN POR ESTE TAMIZ SE EMPLEARA UNO DE MALLA INFERIOR.

LA SUPERFICIE DEL TAMIZ NO SERA SUPERIOR A LA EQUIVALENTE A UN CIRCULO DE 20 CM DE DIAMETRO, PARA LOS ENVASES DE FORMATO IGUAL O MENOR DE 850 ML, NI DE 30 CM DE DIAMETRO PARA LOS SUPERIORES A ESTE, HASTA 5.000 ML

LOS PESOS NETOS Y ESCURRIDOS DEBERAN SER LOS MAXIMOS QUE PERMITA EL PROCESO DE ELABORACION

LOS PRODUCTOS SIN LIQUIDO DE GOBIERNO O SIN NORMA ESPECIFICA DEBERAN DE ATENERSE ADEMAS A LO DISPUESTO EN EL APARADO I.3.3 LOS PESOS ESCURRIDOS QUE COMO MINIMO DEBEN CUMPLIR LOS PRODUCTOS CON NORMA ESPECIFICA Y CON LIQUIDO DE GOBIERNO SE SEÑALAN EN LAS MISMAS

LOS PESOS NETOS MINIMOS EN GRAMOS PARA LAS PRINCIPALES ELABORACIONES SERAN:

Pesos netos minimos en conservas, vegetales al agua, almíbar y almíbar denso

Capacidad nominal (ml)	Peso neto. Al agua (g)	Peso neto. Almíbar líquido (g)	Peso neto. Almíbar denso (g)
25	22	34	38
53	42	48	55
71	55	60	68
106	80	86	106
125	100	110	125
142	115	130	140
156	125	135	160
170	135	145	175
212	185	200	235
228	205	230	265
236	220	240	280
250	235	250	300
314	290	312	360
370	345	365	440
425	390	430	510
446	415	440	525
580	535	575	635
720	690	700	850
850	780	840	1.030
1.062	975	1.040	1.290
1.275	1.165	1.230	1.530
1.700	1.560	1.670	2.050
2.650	2.500	2.660	3.300
3.100	2.900	3.110	3.800
4.250	4.000	4.280	5.280
10.200	9.600	10.300	12.700

LOS PESOS MINIMOS PARA LOS ENVASES AUTORIZADOS DE CAPACIDADES QUE NO FIGUREN EN EL CUADRO DE PESOS MINIMOS DE CALCULARAN MEDIANTE UNA PROPORCION ENTRE EL CONTENIDO TOTAL DE RECIPIENTE Y LOS PESOS QUE CORRESPONDAN AL ENVASE DE CAPACIDAD MAS PROXIMA

I.3.5.2 TOLERANCIAS

EL ENVASADO DEBERA REALIZARSE DE TAL FORMA QUE PERMITA CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

A) QUE LA MEDIA DEL CONTENIDO EFECTIVO , NETO O ESCURRIDO, DE LOS ENVASES EXAMINADOS NO SEA INFERIOR A LA CANTIDAD NOMINAL

B) QUE LA PROPORCION DE ENVASES CON UN ERROR POR DEFECTO SUPERIOR AL MAXIMO TOLERADO SEA LO SUFICIENTEMENTE PEQUEÑA PARA QUE PERMITA A LOS LOTES SATISFACER LOS CONTROLES ESTADISTICOS

C) QUE NINGUN ENVASE DEBERA TENER UN ERROR POR DEFECTO SUPERIOR AL DOBLE DEL ERROR MAXIMO POR DEFECTO TOLERADO

D) EL ERROR MAXIMO POR DEFECTO TOLERADO EN EL CONTENIDO DE UN ENVASE SE FIJA CONFORME AL CUADRO SIGUIENTE:

Cantidad nominal Pese nominal en gramos o volumen nominal en mililitros	Errores máximos por defecto tolerados	
	En porcentaje pese nominal o en porcentaje volumen nominal	En gramos o en mililitros
5 a 50	9	—
50 a 100	—	4,5
100 a 200	4,5	—
200 a 300	—	9
300 a 500	3	—
500 a 1.000	—	15
1.000 a 10.000	1,5	—
10.000 a 15.000	—	150
Superior a 15.000	1,0	—

EN APLICACION DEL CUADRO, LOS VALORES CALCULADOS EN UNIDADES DE PESO O VOLUMEN PARA LOS ERRORES MAXIMO POR DEFECTO QUE SE INDICAN EN TANTO POR CIERTO, SE RENDONDERAN POR EXCESO A LA DECIMA DE GRAMO O MILIMETRO

I.4 CATEGORIAS COMERCIALES

PARA DISTINGUIR LAS DISTINTAS CALIDADES DENTRO DE UN MISMO TIPO DE ELABORACION, SE ESTABLECEN CATEGORIAS COMERCIALES

PARA DESIGNAR LAS DISTINTAS CATEGORIAS COMERCIALES HABRA DE EMPLEARSE, NECESARIAMENTE, UNO DE LOS TERMINOS QUE EN ESTE APARTADO SE RELACIONAN PARA LAS MISMAS Y QUE, DENTRO DE CADA CATEGORIA, SE CONSIDERAN SINONIMOS, SIN ABREVIATURA, O SU EQUIVALENTE EN EL IDIOMA DEL PAIS DE DESTINO

LOS PRODUCTOS CON NORMA ESPECIFICA SE AMPARARAN, EXCLUSIVAMENTE, EN LAS CATEGORIAS ESTABLECIDAS EN LA MISMA

PARA LAS ELABORACIONES QUE NO ESTEN ESPECIFICAMENTE NORMALIZADAS PODRA OPTARSE POR ASIGNARSELES LA CATEGORIA QUE LES CORRESPONDA, DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS DE ESTE APARTADO, O NO HACER MENCION DE LA MISMA

LAS CATEGORIAS COMERCIALES ESTABLECIDAS SON:

"EXTRA" O "FANCY".-LOS PRODUCTOS CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA SON AQUELLOS EN LOS CUALES LOS INGREDIENTES HAN SIDO SOMETIDOS A UNA ESMERADA SELECCION Y A UN ESMERADO PROCESO DE ELABORACION, DANDO POR RESULTADO UN PRODUCTO DE CALIDAD SUPERIOR LA TOLERANCIA EN PRODUCTO QUE NO CORRESPONDA A ESTA CATEGORIA, Y SI A LA SIGUIENTE, SERA DE 5 POR 100 EN PESO

"PRIMERA", "SELECTA", "SELECTED" O "CHOICE".-LOS PRODUCTOS CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA SON AQUELLOS EN LOS CUALES LOS INGREDIENTES HAN SIDO SOMETIDOS A UNA BUENA SELECCION Y A UN CUIDADOSO PROCESO DE ELABORACION, DANDO POR RESULTADO UN PRODUCTO DE BUENA CALIDAD. LA TOLERANCIA EN PRODUCTO QUE NO CORRESPONDA A ESTA CATEGORIA, Y SI A LA INMEDIATA INFERIOR, SERA DEL 10 POR 100 EN PESO

"SEGUNDA", "STANDARD", "CORRIENTE" O "COMUN".-LOS PRODUCTOS CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA SON AQUELLOS EN LOS CUALES LOS INGREDIENTES HAN SIDO SOMETIDOS A UNA SOMERA SELECCION, PERO EL PRODUCTO RESULTANTE REUNE LAS CONDICIONES SUFICIENTES DE PRESENTACION

Y COMESTIBILIDAD. LA TOLERANCIA EN DEFECTOS NO EXCLUYENTES SERA DEL 15 POR 100 EN PESO

"INDUSTRIAL", "SUBSTANDARD", "STANDARD INDUSTRIAL" O "INDUSTRIAL STANDARD".-CORRESPONDE A LAS ELABORACIONES QUE, SIN ALCANZAR EL GRADO REQUERIDO PARA LA CATEGORIA "SEGUNDA" Y NO CONSIDERANDOSE ADECUADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO, PUEDEN DESTINARSE A TRANSFORMACION O INDUSTRIALIZACION

ESTE TIPO DE ELABORACION NO SE ADMITIRA EN ENVASES MENORES DE 2.650 ML

ESTA CATEGORIA SOLO SE ADMITIRA EN CIRCUNSTANCIAS EXCEPCIONALES, BIEN POR SU INCLUSION EN LA NORMA ESPECIFICA CORRESPONDIENTE O POR AUTORIZACION EXPRESA DE LA DIRECCION GENERAL DE EXPORTACION

1.5 ETIQUETADO Y ROTULACION

CADA ENVASE DEBERA LLEVAR MARCADOS CON CARACTERES SUFICIENTEMENTE CLAROS, LEGIBLES E INDELEBLES, CONSTANTE EN TODOS ELLOS EN IDIOMA ESPAÑOL Y/O CUALQUIER OTRO Y OTROS, LAS SIGUIENTES LEYENDAS:

A) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO

B) DENOMINACION DEL PRODUCTO (ESTA LEYENDA PODRA INDICARSE ADEMAS EN IDIOMA DIFERENTE DEL EMPLEADO EN EL ETIQUETADO)
DENOMINACION COMERCIAL

NOMBRE DE LA VARIEDAD, FACULTATIVO

C) COMPOSICION DEL PRODUCTO

LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE RESPECTO A SUS PESOS, CON MENCION ESPECIAL DE LOS ADITIVOS EN LAS FORMAS AUTORIZADAS POR LA LEGISLACION DE LOS MISMOS. IRAN PRECEDIDOS POR LA LEYENDA: "INGREDIENTES"

D) CATEGORIA COMERCIAL, EN SU CASO

CUANDO NO SE MENCIONE LA CATEGORIA, SE ENTENDERA QUE ES CATEGORIA "SEGUNDA"

E) CONTENIDO NETO

PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOLIDOS ENVASADOS CON LIQUIDOS DE COBERTURA O DE GOBIERNO DEBERA INDICARSE, ADEMAS DEL CONTENIDO NETO, EL PESO ESCURRIDO. AMBAS INDICACIONES IRAN PRECEDIDAS, RESPECTIVAMENTE, POR LAS LEYENDAS: "PESO NETO" Y "PESO ESCURRIDO". CUANDO EL LIQUIDO NO SE CONSUMA NORMALMENTE BASTARA INDICAR EL PESO NETO ESCURRIDO

F) PAIS DE ORIGEN REFERENCIAS AL ORIGEN ESPAÑOL DEL PRODUCTO

G) FECHA DE FABRICACION O ENVASADO

H) IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION. CLAVE ELEGIDA POR EL FABRICANTE Y A DISPOSICION DE LOS SERVICIOS DE INSPECCION

J) NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA

K) LEYENDAS QUE RESULTEN OBLIGATORIAS POR LA NORMA ESPECIFICA

L) FECHA DE CONSUMO OPTIMO EN SEMICONSERVAS Y CONGELADOS Y EN CONSERVAS PARA LOS PAISES QUE ASI LO EXIJAN, DISTINGUIENDO:

PRODUCTOS CUYA DURACION SEA MENOR DE TRES MESES: SE MARCARA DIA Y MES

PRODUCTOS CUYA DURACION ESTE COMPRENDIDA ENTRE TRES Y DIECIOCHO MESES: SE MARCARA MES Y AÑO

PRODUCTOS CUYA DURACION SEA SUPERIOR DIECIOCHO MESES: SE MARCARA EL AÑO

M) INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO, CUANDO SEA NECESARIO PARA LA CORRECTA UTILIZACION DEL PRODUCTO

N) FACULTATIVAMENTE , LAS CONTRAMARCAS QUE EL FABRICANTE ESTIME OPORTUNO PARA SU GOBIERNO , SIEMPRE QUE LAS MANIFIESTE Y ACLARE SU SIGNIFICADO EN EL "SOLICITO DE INSPECCION"

O) NUMERO Y TIPO DE ENVASES CONTENIDOS EN EL EMBALAJE

P) DESTINO DE LAS MERCANCIAS, FACULTATIVO.

NO SE PERMITIRA EL EMPLEO DE MARCAS, INDICACIONES, SIGNOS, DIBUJOS, FOTOGRAFIAS, FORMAS DE PRESENTACION, O EN GENERAL, TODO AQUELLO QUE IMPLIQUEN LA MENOR CONFUSION; ASI COMO LA PRESENCIA DE CORRECCIONES QUE PUEDAN DISMINUIR LA PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO.

I.5.1 ETIQUETADO

EN EL MOMENTO DEL ENVASADO CONSTARAN, DIRECTAMENTE SOBRE EL ENVASE, LOS APARTADOS: F), G), H) E I)

ASISMISMO FIGURARA SOBRE EL ENVASE DIRECTAMENTE O EN IMPRESO BIEN ADHERIDO AL MISMO, LOS APARTADOS: A), B), C), D), E), J), K), L), M) Y N)

LOS APARTADOS: B), C), D) , E), K) Y L) FIGURARAN AGRUPADOS EN PARTE DESTACADA DE LA ETIQUETA

EN EL ETIQUETADO QUE AMPAREN ELABORACIONES DE CATEGORIA INDUSTRIAL QUEDA PROHIBIDO EL USO DE CROMOS Y DIBUJOS. LLEVARAN SIMPLEMENTE LAS LEYENDAS EN UNA SOLA TINTA, SOBRE FONDO DE UN SOLO COLOR

EVENTUALMENTE , PARA ENVASES IGUALES O SUPERIORES A 2.650 ML Y QUE NO VAYAN DESTINADOS A LA VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR, LAS LEYENDAS OBLIGATORIAS PODRAN MARCARSE CON SELLO DE TINTA INDELEBLE, SIEMPRE QUE LOS CARACTERES SEAN LEGIBLES

QUEDA AUTORIZADO EL USO DE ETIQUETADOS CON MARCAS DE COMPRADOR O DISTRIBUIDOR, SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN LOS REQUISITOS ANTERIORES Y SU PROPIA IDENTIFICACION. LA IDENTIFICACION DE LA INDUSTRIA ELABORADA O SU NUMERO DE REGISTRO SANITARIO IRAN PRECEDIDOS POR LA EXPRESION "FABRICADO POR...

I.5.2 ROTULACION

EN LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES SE HARAN CONSTAR LOS APARTADOS: A), B), D), F), J), O), Y P)

I.6 ELABORACIONES TIPO

EN TODOS LOS PRODUCTOS QUE CUMPLAN LAS CONDICIONES DEL APARTADO I.1.1., PARRAFO C), PODRA EMPLEARSE LA DENOMINACION "AL NATURAL"

I.6.1 CONSERVAS DE HORTALIZAS

SON LAS ELABORACIONES OBTENIDAS ESTERILIZANDO LAS HORTALIZAS CON O SIN LIQUIDO DE GOBIERNO

PODRAN PRESENTARSE EN PIEZAS ENTERAS O TROZOS, CUANDO LOS TROZOS SEAN IRREGULARES SOLO PODRAN AMPARARSE EN LAS CATEGORIAS SEGUNDA O INDUSTRIAL

I.6.2 PULPAS DE FRUTAS EN SU JUGO

SON LAS ELABORACIONES OBTENIDAS ESTERILIZANDO LOS FRUTOS SIN ACCION DE LIQUIDO DE GOBIERNO

PODRAN PRESENTARSE EN FRUTOS ENTEROS, EN TROZOS, TRITURADOS, TAMIZADOS Y EN FORMA DE CREMOGENADOS O CREMAS

I.6.3 FRUTAS AL AGUA

SON LAS ELABORACIONES OBTENIDAS ESTERILIZANDO LOS FRUTOS CON ADICION DE AGUA COMO LIQUIDO DE GOBIERNO

LOS FRUTOS O PARTE DE FRUTOS MANTENDRAN SU FORMA Y CONSISTENCIA EN EL PRODUCTO TERMINADO

PODRAN PRESENTARSE COMO FRUTOS ENTEROS, EN MITADES O EN TROZOS. CUANDO LOS TROZOS SEAN IRREGULARES SOLO PODRAN ACOGERSE A LA CATEGORIA INDUSTRIAL

I.6.4 FRUTAS EN ALMIBAR

SON LAS ELABORACIONES OBTENIDAS ESTERILIZANDO LOS FRUTOS CON LA ADICION DE ALMIBAR COMO LIQUIDO DE GOBIERNO

PODRAN PRESENTARSE COMO FRUTOS ENTEROS, EN MITADES O EN TROZOS REGULARES , QUEDANDO PROHIBIDA LA EXPORTACION DE LA CATEGORIA INDUSTRIAL

EN NINGUN CASO SE EMPLEARAN EDULCORANTES ARTIFICIALES

LA GRADUACION FINAL DEL PRODUCTO SERA, COMO MINIMO, DE 14 BRIX

LOS ALMIBARES SE CLASIFICARAN, ATENDIENDO A SU GRADUACION EN EL PRODUCTO TERMINADO EN:

Denominación	Grados Briz
Almibar ligero	De 14° a 17°
Almibar	De 17° a 20°
Almibar denso	Más de 20°

EN LA ETIQUETA, Y COMO LEYENDA ESPECIFICA, ES OBLIGATORIO HACER CONSTAR LA GRADUACION DEL ALMIBAR, SIENDO OPTATIVO EL HACERLO DE UNA DE LAS SIGUIENTES FORMAS:

A) SEGUN LA CLASIFICACION ANTERIOR

B) SEGUN LA CLASIFICACION DEL PAIS DE DESTINO

C) MARCANDO LOS LIMITES DENTRO DE LOS CUALES ESTA COMPRENDIDA LA GRADUACION DEL ALMIBAR DE LA FORMA SIGUIENTE:

ALMIBAR COMPRENDIDO ENTRE....Y BRIX , O

ALMIBAR SUPERIOR A BRIX

I.6.5. CONSERVAS DE FRUTAS CON EDULCORANTES ARTIFICIALES

SON ELABORACIONES DE CONSERVAS DE FRUTAS EN LAS CUALES LOS AZUCARES HAN SIDO SUSTITUIDOS POR UN EDULCORANTE ARTIFICIAL AUTORIZADO Y, POR TANTO, EN SU ETIQUETA SE MANIFESTARA EN SITIO DESTACADO Y DE UNA FORMA SUFICIENTEMENTE CLARA, DE TAL MODO QUE NO PUEDA HABER LUGAR A CONFUSION

DEBERAN CUMPLIR TODAS LAS DEMAS CONDICIONES GENERALES Y ESPECIFICAS DEL PRODUCTO DE QUE SE TRATE

I.6.6 OTRAS ELABORACIONES

I.6.6.1 DENOMINACIONES COMERCIALES

MERMELADA.-ES LA ELABORACION OBTENIDA POR COCCION DE FRUTAS U HORTALIZAS O PARTES DE ELLAS, TAMIZADAS O NO, A LAS QUE SE HAN AGREGADO AZUCARES HASTA CONSEGUIR UN PRODUCTO DE CONSISTENCIA, SEMIFLUIDA O ESPESA

TENDRA UNA GRADUACION MINIMA DE 40 BRUX Y UNA PROPORCION MINIMA DE FRUTA DE 50 POR 100 PARA LA CATEGORIA EXTRA Y DEL 30 POR 100 PARA LAS DEMAS CATEGORIAS

CONFITURA.-ES LA ELABORACION OBTENIDA POR COCCION DE FRUTAS U HORTALIZAS, O PARTES DE ELLAS, TAMIZADAS O NO, Y A LAS QUE SE HAN INCORPORADO AZUCAR HASTA CONSEGUIR UN PRODUCTO DE CONSISTENCIA CASI GELIFICADA

TENDRA UNA GRADUACION MINIMA DE 60 GRADOS BRUX Y UNA PROPORCION MINIMA DE FRUTA DEL 50 POR 100 PARA CATEGORIA "EXTRA" Y DEL 40 POR 100 PARA LAS DEMAS CATEGORIAS, EXCEPTO PARA LOS CITRICOS, QUE PUEDEN DESCENDER HASTA EL 30 POR 100

JALEA.-ES LA ELABORACION OBTENIDA POR COCCION DE ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS Y AZUCARES, HASTA CONSEGUIR UNA CONSISTENCIA DE GEL. PODRA LLEVAR TROZOS DE FRUTAS E INCLUSO CORTEZAS EN LAS DE CITRICOS

TENDRA UNA GRADUACION MINIMA DE 65 GRADOS BRUX Y UNA PROPORCION MINIMA DE FRUTA DEL 50 POR 100 PARA CATEGORIA EXTRA Y DEL 40 POR 100 PARA LAS DEMAS CATEGORIAS, EXCEPTO PARA LOS CITRICOS, QUE PUEDEN DESCENDER HASTA EL 30 POR 100

COMPOTA.-ES LA CONSERVA DE FRUTAS U HORTALIZAS, ENTERAS O PARTIDAS EN TROZOS, A LOS QUE SE LES HAN INCORPORADO SOLUCION AZUCARADA, CON UNA GRADUACION FINAL INFERIOR A 14 GRADOS BRUX

PASTA, CARNE O DULCE DE FRUTA.-ES EL PRODUCTO PREPARADO CON FRUTA TAMIZADA Y ADICION DE AZUCARES Y LLEVADA POR COCCION HASTA CONSISTENCIA SOLIDA . TENDRA UNA GRADUACION MINIMA FINAL DE 55 GRADOS BRUX

FRUTAS Y HORTALIZAS CONFITADAS.-ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR COCCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN JARABES DE CONCENTRACIONES CRECIENTES, HASTA QUEDAR IMPREGNADAS EN DICHO JARABE. LA CONCENTRACION FINAL DEL PRODUCTO SERA, COMO MINIMO, DE 65 GRADOS BRUX

FRUTAS Y HORTALIZAS GLASEADAS Y/O ESCARCHADAS .-ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS U HORTALIZAS CONFITADAS RECUBIERTO DE UNA CAPA EXTERIOR DE AZUCARES DE ASPECTO SOLIDO

ELABORACIONES ESPECIALES.-SON LAS ELABORACIONES TRADICIONALES EN LAS QUE VARIA EL LIQUIDO DE GOBIERNO, COMO FRUTA AL JEREZ, AL COÑAC, EN ZUMOS DIVERSOS, ETC.; CUMPLIRAN LAS CONDICIONES GENERALES Y ESPECIFICAS DE LA FRUTA U HORTALIZA EN LA ELABORACION DE QUE SE TRATE, Y A LA QUE CORRESPONDA AL LIQUIDO DE GOBIERNO

I.6.6.2 CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS

PRODUCTO GELIFICADO O CON CONSISTENCIA DE GEL ES EL QUE FUERA DEL ENVASE MANTIENE LA FORMA DE ESTE, SIN AGRIETARSE NI DEFORMARSE. DEBE CORTARSE FACILMENTE Y EL CORTE SERA BRILLANTE. NO DEBE SER PEGAJOSO NI GOMOSO AL PALADAR.

PRODUCTO CASI GELIFICADO ES EL QUE PRESENTA TENDENCIA A PERDER LA FORMA DEL ENVASE AL SER VACIADO Y CIERTA SEPARACION DEL LIQUIDO, CONSERVANDO LAS RESTANTES PROPIEDADES DEL PRODUCTO GELIFICADO.

PRODUCTO SEMIFLUIDO O ESPESO ES EL QUE CARECE DE LAS ANTERIORES PROPIEDADES, PERO MANTIENE CIERTA COHERENCIA

SE PERMITE EL EMPLEO DE CONSERVADORES EN LAS MERMELADAS , CONFITURAS Y JALEAS.

SE PERMITE EL EMPLEO DE COLORANTES EN LAS MERMELADAS, CONFITURAS Y JALEAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS , MORAS, CEREZAS Y CIRUELAS

TANTO LOS CONSERVADORES COMO LOS COLORANTES TENDRAN QUE ESTAR AUTORIZADOS EN LA LEGISLACION VIGENTE

I.6.6.3 CATEGORIAS COMERCIALES

PARA LAS ANTERIORES ELABORACIONES SE ESTABLECERAN LAS SIGUIENTES CATEGORIAS COMERCIALES, CON LAS CONDICIONES QUE SE EXPRESAN:

EXTRA: COLOR, OLOR Y SABOR TIPICOS

PRIMERA: DE ESTOS TRES FACTORES, DOS DEBEN SER TIPICOS Y UNO ACEPTABLE

SEGUNDA: COLOR, OLOR Y SABOR ACEPTABLES

I.6.7 ZUMOS CONCENTRADOS Y NECTARES

I.6.7.1 DENOMINACIONES COMERCIALES

ZUMO O JUGO DE FRUTAS U HORTALIZAS.-ES EL PRODUCTO LIQUIDO, NO FERMENTADO PERO CAPAZ DE FERMENTAR, DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO, OBTENIDO POR PROCEDIMIENTO MECANICO Y CONSERVADO EXCLUSIVAMENTE POR MEDIOS FISICOS. PUEDE SER TURBIO O CLARO, HABER SIDO CONCENTRADO PRIMERO Y REHIDRATADO DESPUES CON EL AGUA CONVENIENTE PARA MANTENER LOS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD DEL ZUMO ORIGINAL

ZUMO O JUGO, CONCENTRADO DE FRUTAS U HORTALIZAS.-ES EL PRODUCTO NO FERMENTADO, PERO CAPAZ DE FERMENTAR DESPUES DE LA RESTITUCION , QUE SE OBTIENE POR DESHIDRATACION PARCIAL DE ZUMOS O JUGOS DE FORMA QUE EL CONTENIDO EN SOLIDOS SOLUBLES SEA, AL MENOS, EL DOBLE QUE EL DEL ZUMO INICIAL. DEBE CONSERVARSE EXCLUSIVAMENTE POR MEDIOS FISICOS

NECTAR DE FRUTAS U HORTALIZAS.-ES EL PRODUCTO PULPOSO O NO, NO FERMENTADO, PERO CAPAZ DE FERMENTAR, DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO. SE OBTIENE POR MEZCLA DE ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS O DE SUS PULPAS, CONCENTRADO O NO CONCENTRADO, ADICIONADO DE AGUA, AZUCARES O MIEL Y CONSERVADO EXCLUSIVAMENTE POR MEDIOS FISICOS

I.6.7.2 CONDICIONES Y FACTORES ESPECIFICOS

EN LOS NECTARES, EL CONTENIDO EN FRUTAS O HORTALIZAS Y/O SUS ZUMOS NO DEBE SER INFERIOR AL 35 POR 100 EN PESO, EXCEPTO PARA EL LIMON, QUE PUEDE DESCENDER AL 20 POR 100

SE CONSIDERAN ZUMOS DE FRUTAS TIPO O NORMALES LOS ZUMOS NATURALES QUE TENGAN, COMO MINIMO, LAS SIGUIENTES GRADUACIONES BRIX:

UVA, 15 GRADOS B

SATSUMA, 8 GRADOS B

TORONJA Y POMELO, 9 GRADOS B

TOMATE, 4,5 GRADOS B

MANDARINA Y NARANJA, 10 GRADOS B

ALBARICOQUE Y MELOCOTON, 10 GRADOS B

MANZANA, PERA Y PIÑA, 10 GRADOS B

EN LOS NECTARES DEBERAN CUMPLIRSE TAMBIEN ESTOS MINIMOS
EN LOS CONCENTRADOS, EN LA RELACION DE CONCENTRACION SE CALCULARA
SOBRE LOS ANTERIORES GRADOS BRIX
LOS ZUMOS O NECTARES DE FRUTAS U HORTALIZAS NO INCLUIDOS EN LA LISTA
ANTERIOR DEBERAN TENER UNA GRADUACION IGUAL O LA DE LA FRUTA O
HORTALIZA MADURA

I.6.7.3 CATEGORIAS COMERCIALES

PARA ZUMOS, NECTARES Y CONCENTRADOS, SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES
CATEGORIAS COMERCIALES, CON LAS CARACTERISTICAS QUE SE SEÑALAN:

EXTRA.-COLOR, OLOR Y SABOR TIPICOS
PRIMERA.-DE ESTOS TRES FACTORES , DOS DEBEN SER TIPICOS Y UNO
ACEPTABLE
SEGUNDA.-COLOR, OLOR Y SABOR ACEPTABLES

I.6.8 PRODUCTOS DESECADOS Y DESHIDRATADOS

SE ENTIENDE POR FRUTA O HORTALIZA DESECADA AQUELLA EN QUE SE HA
REDUCIDO LA PROPORCION DE HUMEDAD MEDIANTE PROCEDIMIENTO TECNICO
APROPIADO

EN AMBOS CASOS, EL GRADO DE HUMEDAD SERA TAL QUE IMPIDA TODA
ALTERACION POSTERIOR EN EL TIEMPO Y CONDICIONES NORMALES

LOS FACTORES DE CALIDAD SERAN LOS GENERALES Y ESPECIFICOS PROPIOS
DEL FRUTO O HORTALIZA

I.6.9 CONGELADOS

LOS PRODUCTOS CONGELADOS PUEDEN PRESENTARSE EN PIEZAS SUELTAS O
EN BLOQUES. PARA SU INSPECCION SE APLICARAN LOS FACTORES DE CALIDAD
GENERALES Y ESPECIFICOS PROPIOS DE LA FRUTA U HORTALIZA UNA VEZ
DESCONGELADA

LA TEMPERATURA DE CONSERVACION SERA INFERIOR A -18 GRAD. C Y NO SE
INTERRUMPIRA EN NINGUN MOMENTO LA CADENA DEL FRIO. SERA OBJETO DE
FALTA GRAVE EL INTENTO DE EXPORTAR UN PRODUCTO DESCONGELADA Y VUELTO
A CONGELAR

EL CONTROL MICROBIOLOGICO, QUE TAMBIEN DEFINE LA CALIDAD DEL
PRODUCTO, DEBERA ACOMODARSE A LAS DISPOSICIONES DEL PAIS DE DESTINO

I.6.10 SEMICONSERVAS

LAS CATEGORIAS COMERCIALES DE LAS SEMICONSERVAS SE DETERMINARAN
TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES DE CALIDAD GENERALES Y ESPECIFICOS DE
SUS COMPONENTES

QUEDA PROHIBIDA LA EXPORTACION DE SEMICONSERVAS DE FRUTAS Y
HORTALIZAS EN ENVASES DE GRAN CAPACIDAD COMO BARRILES, BIDONES, ETC.,
CUALQUIERA QUE SEA EL PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION, A NO SER QUE ESTE
AUTORIZADO POR NORMA ESPECIFICA

I.6.11 ENCURTIDOS

SON LAS ELABORACIONES EN QUE SE SOMETE A LOS PRODUCTOS FRESCOS
TRATADOS SON SALMUERA O QUE HAN SUFRIDO UNA FERMENTACION LACTICA, A

LA ACCION DEL VINAGRE O ACIDO ACETICO DE ORIGEN VINICO, CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCARES U OTROS CONDIMENTOS

I.6.12 PLATOS PREPARADOS Y SEMIPREPARADOS DE ORIGEN VEGETAL

SON LOS PRODUCTOS, RESULTANTES DE UNA PREPARACION CULINARIA COMPLETA O SEMICOMPLETA, A BASE DE COMPONENTES DE ORIGEN VEGETAL Y ESPECIAS Y ADITIVOS AUTORIZADOS, PUDIENDO LLEVAR OTROS COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL EN UNA PROPORCION INFERIOR DEL 50 POR 100. SEGUN SEA EL PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION PODRA CONSIDERARSE COMO CONSERVA, SEMICONSERVA O CONGELADO

LA CATEGORIA COMERCIAL DE UN PLATO PREPARADO O SEMIPREPARADO VENDRA DADA POR LA CALIDAD DE SUS COMPONENTES, SEGUN LAS NORMAS GENERALES Y ESPECIFICAS DE LOS MISMOS

II TRANSPORTE

LOS CENTROS DE INSPECCION DE COMERCIO EXTERIOR (SOIVRE) FACILITARAN LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS PARA LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA, ESTIBA Y DESESTIBA, CON EL FIN DE MEJORAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACION DE LAS MERCANCIAS DURANTE SU TRANSPORTE Y PARA EL MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD, VIGILANDO SU DESARROLLO DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN LA ORDEN MINISTERIAL DE 10 DE ABRIL DE 1981 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 9 DE MAYO)

III. INSPECCION

CORRESPONDE A LOS CENTROS DE INSPECCION DEL COMERCIO EXTERIOR (SOIVRE) LA EXIGENCIA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS Y ADECUANDOSE A LAS DICTADAS EN LA ORDEN MINISTERIAL DE 1 DE NOVIEMBRE DE 1979 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DEL 13)

SE PROHIBE LA EXPORTACION DE CUALQUIER PARTIDA DE CONSERVAS ANTES DE TRANSCURRIDOS VEINTE DIAS DESDE LA FECHA DE SU FABRICACION, A NO SER QUE, A JUICIO DE LOS INSPECTORES DEL SOIVRE QUEDE GARANTIZADO LA CONSERVACION DE LA MISMA

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

LA ADUANA NO AUTORIZARA LA EXPORTACION DE CONSERVAS O SEMICONSERVAS VEGETALES SI PREVIAMENTE NO SE PRESENTA EL CERTIFICADO DE CALIDAD EXPEDIDO POR EL SOIVRE

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

QUEDA FACULTADA LA DIRECCION GENERAL DE EXPORTACION EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS, PARA DICTAR LAS DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS PRECISAS PARA LA APLICACION DE LA PRESENTE ORDEN, O EN SU CASO, PARA ESTABLECER LAS MODIFICACIONES QUE LAS CIRCUNSTANCIAS ACONSEJEN

VI. DISPOSICIONES DEROGATORIAS

A PARTIR DE LA ENTRADA EN VIGOR DE LA PRESENTE ORDEN, QUEDAN DEROGADAS LAS DISPOSICIONES SIGUIENTES Y TODAS AQUELLAS QUE SE OPONGAN A LO ESTABLECIDO EN LA MISMA:

ORDEN MINISTERIAL DE 23 DE JUNIO DE 1966 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 1 DE JULIO). NORMA DE EXPORTACION DE CONSERVAS Y EN PARTICULAR ALBARICOQUES , MELOCOTONES, CEREZAS, PERAS Y ENSALADA DE FRUTA

ORDEN MINISTERIAL DE 26 DE MARZO DE 1969 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 9 DE ABRIL). REGULANDO LA EXPORTACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS EN GENERAL , Y EN PARTICULAR: ALCACHOFAS, ESPARRAGOS, JUDIAS VERDES, PIMIENTOS Y TOMATES

ORDEN MINISTERIAL DE 5 DE FEBRERO DE 1979 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DEL 30) Y SU MODIFICACION DEL 30 DE OCTUBRE DE 1965 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 6 DE NOVIEMBRE). NORMA DE EXPORTACION DE CONSERVA DE TRUFA

ORDEN MINISTERIAL DE 31 DE JULIO DE 1962 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 8 DE AGOSTO). NORMAS DE EXPORTACION DE DERIVADOS DE AGRIOS, EN CUANTO A ZUMOS, CONSERVAS Y PULPAS

ORDEN MINISTERIAL DE 16 DE DICIEMBRE DE 1954 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 12 DE ENERO DE 1955). NORMA REGULADORA DE CALIDAD DE FRUTAS Y EDULCORANTES CON AZUCAR PARA EXPORTACION

ORDEN MINISTERIAL DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1974 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DEL 11). MODIFICANDO PESOS ESCURRIDOS EN CONSERVAS DE PIMIENTOS

ORDEN MINISTERIAL DE 2 DE JULIO DE 1982 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DEL 21). AUTORIZANDO LOS TIPOS DE ENVASES

VII. DISPOSICION FINAL

LA NORMA APROBADA POR LA PRESENTE ORDEN MINISTERIAL ENTRARA EN VIGOR EL 1 DE ENERO DE 1985 PARA LA EXPORTACION DE ELABORACIONES FABRICADAS A PARTIR DE DICHA FECHA

MADRID,13 DE FEBRERO DE 1984.-BOYER SALVADOR.

(ANEXOS OMITIDOS).

Rango: ORDEN

Disposición-Fecha: 13-02-1984

Vigencia: 08-03-1995

Departamento: MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

Publicación-Fecha: 03-03-1984

BOE-Número: 54/1984

Página: 5952