

ORDEN DE 24 DE MARZO DE 1986 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LECHUGAS Y ESCAROLAS DESTINADAS 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).

CITA REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO (DISP. 21847).

CITA DECRETO 2807/1972, DE 15 DE SEPTIEMBRE (DISP. 1465).

CITA RESOLUCION DE 4 DE ENERO DE 1984 (DISP. 1685).

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 LECHUGAS Y ESCAROLAS DESTINADAS AL MERCADO INTERIOR QUE SE RECOGE EN EL ANEJO UNICO DE ESTA ORDEN.

DISPOSICION ADICIONAL 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.

DISPOSICION ADICIONAL 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 EFECTOS.

MADRID, 24 DE MARZO DE 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEJO UNICO

NORMA DE CALIDAD PARA LECHUGAS, ESCAROLAS RIZADAS Y ESCAROLAS (LISAS)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

LA PRESENTE NORMA SE REFIERE A LAS LECHUGAS PROCEDENTES DE LAS VARIEDADES (CULTIVARES) DE LACTUCA SATIVA L. (CON EXCLUSION DE LAS LECHUGAS FORRAJERAS), LAS ESCAROLAS RIZADAS PROCEDENTES DE LAS VARIEDADES (CULTIVARES) DE CICHORIUM ENDIVIA L. VAR. CRISPA Y LAS ESCAROLAS PROCEDENTES DE LAS VARIEDADES (CULTIVARES) DE CICHORIUM ENDIVIA L. VAR LATIFOLIA, DESTINADAS A SER ENTREGADAS AL CONSUMIDOR EN ESTADO FRESCO, CON EXCLUSION DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA TRANSFORMACION INDUSTRIAL.

2. OBJETO DE LA NORMA

LA PRESENTE NORMA TIENE POR OBJETO DEFINIR LAS CALIDADES QUE DEBEN PRESENTAR LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DESPUES DE SU ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO 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 CATEGORIA Y DE LAS TOLERANCIAS ADMITIDAS, LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DEBEN SER:

ENTERAS.

SANAS.

DE ASPECTO FRESCO.

LIMPIAS Y PREPARADAS, ES DECIR, PRACTICAMENTE LIBRES DE HOJAS SUCIAS DE TIERRA, MANTILLO O ARENA Y DESPROVISTAS DE RESIDUOS DE ABONOS O DE PRODUCTOS DE TRATAMIENTO.

TURGENTES. NO SUBIDAS.

DESPROVISTAS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL.

DESPROVISTAS DE OLOR Y O SABOR EXTRAÑOS.

LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DEBEN PRESENTAR UN DESARROLLO NORMAL, TENIENDO EN CUENTA EL PERIODO DE PRODUCCION Y DE COMERCIALIZACION. PARA LAS LECHUGAS SE PERMITIRA UN DEFECTO DE COLORACION DE TINTE ROJIZO, CAUSADO POR TEMPERATURAS BAJAS DURANTE SU VEGETACION Y SIEMPRE QUE NO AFECTE SERIAMENTE A SU ASPECTO.

LAS RAICES DEBEN ESTAR CORTADAS AL RAS DE LAS ULTIMAS HOJAS Y EL CORTE, EN EL MOMENTO DE LA EXPEDICION, DEBE SER LIMPIO.

LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DEBEN PRESENTAR UN DESARROLLO TAL QUE LES PERMITA:

SOPORTAR LA MANIPULACION Y EL TRANSPORTE.

RESPONDER EN EL LUGAR DE DESTINO A LAS EXIGENCIAS COMERCIALES.

4. CLASIFICACION

LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS SE CLASIFICARAN EN LAS CATEGORIAS SIGUIENTES:

4.1 CATEGORIA <I>. LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS CLASIFICADAS EN ESTA CATEGORIA DEBEN SER DE BUENA CALIDAD Y ADEMAS DEBEN PRESENTARSE: BIEN FORMADAS.

FIRMES, CON EXCEPCION DE LAS LECHUGAS CULTIVADAS EN INVERNADEROS. COMPACTAS.

EXENTAS DE ATAQUES DE PARASITOS ANIMALES, DE ENFERMEDADES Y DE DEFECTOS QUE AFECTEN A SU COMESTIBILIDAD.

EXENTAS DE DAÑOS PRODUCIDOS POR LAS HELADAS Y PRACTICAMENTE EXENTAS DE DAÑOS FISICOS.

CON LA COLORACION NORMAL DE SU VARIEDAD.

LAS LECHUGAS DEBEN TENER UN SOLO COGOLLO BIEN FORMADO; NO OBSTANTE, PARA LAS LECHUGAS CULTIVADAS EN INVERNADERO SE ADMITIRA QUE EL COGOLLO NO ESTE TAN BIEN FORMADO.

LA PARTE CENTRAL DE LAS ESCAROLAS DEBERA SER AMARILLA POR LO MENOS EN UN TERCIO DE LA PLANTA.

4.2 CATEGORIA <II>. ESTA CATEGORIA COMPRENDE LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DE CALIDAD COMERCIAL QUE NO PUEDEN CLASIFICARSE EN LA CATEGORIA <I>, PERO RESPONDEN A LAS CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD DEFINIDAS EN EL APARTADO 3 DE ESTA NORMA.

LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS CLASIFICADAS EN ESTA CATEGORIA DEBEN PRESENTARSE:

BASTANTE BIEN FORMADAS.

EXENTAS DE ATAQUES DE PARASITOS ANIMALES O DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN AFECTAR SERIAMENTE A SU COMESTIBILIDAD.

EXENTAS DE DAÑOS FISICOS GRAVES.

SE ADMITE UN LIGERO DEFECTO DE COLORACION.

LAS LECHUGAS PUEDEN TENER UN COGOLLO REDUCIDO; NO OBSTANTE, PARA LAS LECHUGAS CULTIVADAS EN INVERNADERO SE ADMITE LA AUSENCIA DE COGOLLO.

4.3 CATEGORIA <III>. ESTA CATEGORIA COMPRENDE LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DE CALIDAD COMERCIAL QUE NO PUEDEN CLASIFICARSE EN UNA CATEGORIA SUPERIOR.

LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS CLASIFICADAS EN ESTA CATEGORIA DEBEN RESPONDER A LAS CARACTERISTICAS PREVISTAS PARA LA CATEGORIA <II>. NO OBSTANTE, LAS HOJAS PUEDEN ESTAR LIGERAMENTE MANCHADAS DE TIERRA, MANTILLO O ARENA, A CONDICION DE QUE LA PRESENTACION NO RESULTE MUY AFECTADA.

5. CALIBRADO

EL CALIBRE SE DETERMINARA POR LA MASA NETA DE 100 PIEZAS O POR LA DE UNA PIEZA:

5.1 MASA MINIMA:

5.1.1 LECHUGAS. LAS LECHUGAS CULTIVADAS AL AIRE LIBRE Y CLASIFICADAS EN LAS CATEGORIAS <I> Y <II> DEBEN TENER UNA MASA MINIMA DE 15 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS, ES DECIR, 150 GRAMOS POR PIEZA.

LAS LECHUGAS CLASIFICADAS EN LA CATEGORIA <III> Y LAS CULTIVADAS EN INVERNADERO DEBEN TENER UNA MASA MINIMA DE 8 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS, ES DECIR, 80 GRAMOS POR PIEZA.

5.1.2 ESCAROLAS. LAS ESCAROLAS CLASIFICADAS EN LAS CATEGORIAS <I> Y <II> PROCEDENTES DE CULTIVOS AL AIRE LIBRE DEBEN TENER UNA MASA MINIMA DE 20 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS, ES DECIR, 200 GRAMOS POR PIEZA. SI PROCEDEN DE CULTIVOS EN INVERNADERO DEBEN TENER UNA MASA MINIMA DE 15 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS, ES DECIR, 150 GRAMOS POR PIEZA.

LAS ESCAROLAS CLASIFICADAS EN CATEGORIA <III> DEBEN TENER UNA MASA MINIMA DE 10 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS, ES DECIR, 100 GRAMOS POR PIEZA, INDEPENDIENTEMENTE DEL TIPO DE CULTIVO UTILIZADO PARA SU OBTENCION. 5.2. HOMOGENEIDAD:

5.2.1 LECHUGAS. EN UN MISMO ENVASE, LA DIFERENCIA ENTRE LA MASA DE LAS PIEZAS MAS LIGERAS Y LAS MAS PESADAS NO DEBEN EXCEDER DE:

20 GRAMOS PARA LAS LECHUGAS DE UN PESO INFERIOR A 11 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS (110 GRAMOS POR PIEZA) EN LAS CATEGORIAS <I> Y <II>, Y 40 GRAMOS PARA LAS DE LA CATEGORIA <III>.

40 GRAMOS PARA LAS LECHUGAS DE UNA MASA COMPRENDIDA ENTRE 11 KILOGRAMOS Y 20 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS (ENTRE 110 GRAMOS Y 200 GRAMOS POR PIEZA) EN TODAS LAS CATEGORIAS.

100 GRAMOS PARA LAS LECHUGAS DE UNA MASA SUPERIOR A 20 KILOGRAMOS POR 100 PIEZAS (200 GRAMOS POR PIEZA) EN TODAS LAS CATEGORIAS.

5.2.2 ESCAROLAS. EN UN MISMO ENVASE, LA DIFERENCIA ENTRE LA MASA DE LAS PIEZAS MAS LIGERAS Y LAS MAS PESADAS NO DEBE EXCEDER EN TODAS LAS CATEGORIAS DE:

150 GRAMOS PARA LAS ESCAROLAS CULTIVADAS AL AIRE LIBRE.

100 GRAMOS PARA LAS ESCAROLAS CULTIVADAS EN INVERNADERO.

6. TOLERANCIAS

SE ADMITEN EN CADA ENVASE TOLERANCIAS DE CALIDAD Y CALIBRE PARA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES CON LAS EXIGENCIAS DE LA CATEGORIA INDICADA EN EL MISMO:

6.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD:

6.1.1 CATEGORIA <I>. DIEZ POR CIENTO DE PIEZAS QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, PERO CONFORMES CON LAS DE LA CATEGORIA <II>.

6.1.2 CATEGORIA <II>. DIEZ POR CIENTO DE PIEZAS QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, PERO QUE NO PRESENTEN, EN NINGUN CASO, DEFECTOS QUE LAS HAGAN IMPROPIAS PARA EL CONSUMO.

6.1.3 CATEGORIA <III>. DIEZ POR CIENTO EN MASA EN NUMERO DE PRODUCTOS QUE NO RESPONDAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA CATEGORIA, INCLUIDAS LAS CARACTERISTICAS MINIMAS, SIN PERJUICIO DE LAS DISPOSICIONES PREVISTAS EN LO QUE SE REFIERE A LA PRESENCIA DE MANCHAS DE TIERRA. NO OBSTANTE, LOS PRODUCTOS DEBEN SER DE CALIDAD COMERCIAL Y APTOS PARA EL CONSUMO.

6.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE:

6.2.1 CATEGORIAS <I> Y <II>. DIEZ POR CIENTO DE PIEZAS QUE NO RESPONDAN AL CALIBRE INDICADO, PERO SIEMPRE QUE SU MASA NO SEA SUPERIOR O INFERIOR AL 10 POR 100 COMO MAXIMO DE DICHO CALIBRE.

6.2.2 CATEGORIA <III>. DIEZ POR CIENTO EN MASA O EN NUMERO DE PRODUCTOS QUE NO RESPONDAN A LAS NORMAS FIJADAS PARA EL CALIBRADO.

7. ENVASADO Y PRESENTACION

7.1 HOMOGENEIDAD. EL CONTENIDO DE CADA ENVASE DEBE SER HOMOGENEO Y CONTENER PRODUCTOS DEL MISMO ORIGEN, VARIEDAD, CALIDAD Y CALIBRE.

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

7.2 ACONDICIONAMIENTO. LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS DEBEN ACONDICIONARSE DE FORMA QUE SE ASEGURE UNA PROTECCION CONVENIENTE DEL PRODUCTO. EL ACONDICIONAMIENTO DEBE SER RACIONAL PARA UN CALIBRE Y UN ENVASE DETERMINADOS, ES DECIR, SIN HUECOS NI PRESION EXCESIVA.

LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS PUEDEN PRESENTARSE EN UNA O VARIAS CAPAS; CADA CAPA ESTARA CONSTITUIDA POR EL MISMO NUMERO DE PIEZAS. LAS ESCAROLAS RIZADAS Y LAS LECHUGAS, CON EXCEPCION DE LAS LECHUGAS ROMANAS, DEBEN SITUARSE COGOLLO CON COGOLLO CUANDO SE PRESENTAN EN DOS CAPAS, SALVO QUE SE SEPALEN POR UN MATERIAL DE PROTECCION ADECUADO. LAS LECHUGAS ROMANAS Y LAS ESCAROLAS DE HOJA LISA DEBEN PRESENTARSE EN POSICION HORIZONTAL.

LOS PAPELES U OTROS MATERIALES UTILIZADOS EN EL INTERIOR DE LOS ENVASES DEBEN SER NUEVOS, LIMPIOS Y FABRICADOS CON MATERIALES QUE NO PUEDAN CAUSAR A LOS PRODUCTOS ALTERACIONES EXTERNAS O INTERNAS. SE AUTORIZA EL EMPLEO DE MATERIALES Y EN ESPECIAL DE PAPELES O SELLOS EN LOS QUE FIGUREN INDICACIONES COMERCIALES, SIEMPRE QUE LA IMPRESION O EL ETIQUETADO SE EFECTUEN CON TINTAS O COLES NO TOXICAS.

LOS ENVASES UTILIZADOS ESTARAN LIMPIOS Y EN PERFECTAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y ADEMAS DESPUES DE ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS ESTARAN EXENTOS DE CUALQUIER CUERPO EXTRAÑO, ESPECIALMENTE DE HOJAS SUELTAS Y TROZOS DE TALLOS.

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:

<LECHUGAS>, <ESCAROLAS RIZADAS> O <ESCAROLAS>, SI EL CONTENIDO NO ES VISIBLE DESDE EL EXTERIOR.

NOMBRE DE LA VARIEDAD (FACULTATIVO) Y, EN SU CASO, LA MENCION <DE INVERNADERO>.

8.1.2 CARACTERISTICAS COMERCIALES:

CATEGORIA.

CALIBRE (INDICADO POR LA MASA MINIMA POR CADA 100 PIEZAS EXPRESADA EN KILOGRAMOS O POR LA MASA MINIMA POR PIEZA) O NUMERO DE PIEZAS.

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:

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 LECHUGAS O ESCAROLAS 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 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 LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS EN SUS ENVASES DE ORIGEN, O FUERA DE ELLOS COLOCANDO UN CARTEL BIEN VISIBLE EN EL LUGAR DE VENTA.

EN DICHO CARTEL FIGURARÁ LA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO (LECHUGAS, ESCAROLAS RIZADAS O ESCAROLAS), LA MENCIÓN <DE INVERNADERO> EN SU CASO, LA CATEGORÍA COMERCIAL, EL CALIBRE Y EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO (PVP), DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 2807/1972, DE 15 DE SEPTIEMBRE.

8.4 ROTULACIÓN. EN LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES SE HARÁ CONSTAR:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

NÚMERO DE ENVASES.

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA.

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.

Rango: ORDEN

Disposición-Fecha: 24-03-1986

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Publicación-Fecha: 04-04-1986

BOE-Número: 81/1986

Página: 11770

Notas: Entrada en vigor el día 5 de Abril de 1986.