

ORDEN DE 10 DE NOVIEMBRE DE 1983 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA EL CHAMPIÑÓN CULTIVADO, DESTINADO 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 oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros 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 el champiñón cultivado con destino al mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.-La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español a los seis meses de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>.

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

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

En el caso de que los champiñones se presenten al público preenvasados, tendrán que cumplir las siguientes condiciones de etiquetado:

- Nombre o razón social o denominación del envasador o importador y su domicilio.

- Categoría comercial y calibre, en su caso.

- Contenido neto.

- El empleo de los colores que se establecen para las etiquetas de las diferentes categorías comerciales será potestativo. En ningún caso se admitirá el uso de impresiones o grabados o colores en la etiqueta, que puedan inducir a error sobre la categoría comercial declarada.

Cuarto.-De conformidad con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Quinto.-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, siempre que cumplan las características mínimas, las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Madrid, 10 de noviembre de 1983.-MoscOSO del Prado y Muñoz.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para el champiñón cultivado con destino al mercado interior

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los carpóforos de todas las variedades comestibles y cultivadas procedentes del género *Agaricus* (Syn. *Psalliota*), destinadas al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los 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 champiñones después de su acondicionamiento y manipulación para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías los champiñones deben estar:

- Enteros, no rotos.
- Con aspecto fresco.
- Sanos, es decir, exentos de daños causados por enfermedades, insectos y otros parásitos; se excluyen en todo caso los champiñones afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan Impropios para el consumo.
- Exentos de insectos y otros parásitos.
- Exentos de cuerpos extraños distintos de la tierra de cobertura y exentos de restos visibles de productos de tratamiento.
- Exentos de humedad exterior anormal y suficientemente escurridos después de un lavado eventual.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los champiñones presentarán un desarrollo suficiente que les permita:

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

4. CLASIFICACION

Los champiñones se clasificarán según su forma de presentación y según su calidad.

4.1 Según la forma de presentación los champiñones se clasificaran en:

- 4.1.1 Champiñones no cortados: La parte inferior del pie no ha sido cortada.
- 4.1.2 Champiñones cortados: La parte inferior del pie ha sido cortada. El corte debe ser limpio y aproximadamente perpendicular al eje longitudinal.

Dentro de estos grupos se hace la distinción entre:

- a) Champiñones cerrados: Es decir, los champiñones cuyo sombrero está cerrado.
- b) Champiñones abiertos: Es decir los champiñones cuyo sombrero está abierto (los bordes del sombrero deben estar ligeramente curvados)

4.2 Según la calidad, los champiñones se clasifican en las siguientes categorías:

4.2.1 Categoría <Extra>.

Los champiñones clasificados en esta categoría serán de calidad superior. Presentarán la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo varietal. Además deben estar:

- Bien formados y cerrados.

-Exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

Los restos de la tierra de cobertura, adherida o no, no deben sobrepasar del:

-3 por 100 para champiñones no cortados.

-0,5 por 100 para champiñones cortados.

4.2.2 Categoría <I>.

Los champiñones clasificados en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos del tipo varietal. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos de forma, de coloración y superficiales, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la presentación del conjunto dentro del envase.

Los restos de tierra de cobertura, adherida o no, no deben sobrepasar el

-6 por 100 para champiñones no cortados.

-1 por 100 para champiñones cortados.

4.2.3 Categoría <II>.

Esta categoría comprende los champiñones de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3. Admitiéndose defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que los champiñones conserven sus características.

Se permitirán los siguientes defectos:

-Ligeras manchas.

-Ligeras magulladuras (daños causados por choques o presiones, sin ruptura de la epidermis).

Los restos de tierra de cobertura adherida o no, no deben sobrepasar el:

-8 por 100 para champiñones no cortados.

-1 por 100 para champiñones cortados.

En todas las categorías los porcentajes de tierra de cobertura representan la masa de tierra seca de cobertura, con relación a la masa del champiñón.

5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro del sombrero y por la longitud del pie, según las escalas siguientes:

5.1 Champiñones cerrados:

Calibre * Diámetro del sombrero en mm. * Longitud máxima del pie para champiñones cortados en mm. *

Mediano * 15 a 40 * 25 *

Grueso * 40 y más * 30 *

5.2 Champiñones abiertos:

Calibre * Diámetro del sombrero en mm. * Longitud máxima del pie para champiñones cortados en mm. *

Mediano * 20 a 30 * 25 *

Grueso * 50 y más * 30 *

5.3 Los champiñones no cortados, con una longitud de pie superior al diámetro del sombrero, se clasificarán obligatoriamente en la categoría <II>.

El calibrado es obligatorio para los champiñones cortados y no cortados de las categorías <Extra> e <I>.

Todos los champiñones deben satisfacer los calibres mínimos fijados anteriormente (15 mm. para los champiñones cerrados y 20 mm para los champiñones abiertos).

6. TOLERANCIAS

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

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 Categoría <Extra>.-Cinco por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría <I>.

6.1.2 Categoría <I>.-Diez por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría <II>.

6.1.3 Categoría <II>.-Diez por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, pero que sean aptos para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías el diez por ciento en número o en masa de champiñones que no correspondan a los calibres marcados.

6.3 Tolerancias especiales para los champiñones cerrados.

6.3.1 Categoría <Extra>.-Diez por ciento en número o en masa de champiñones ligeramente abiertos en cada envase.

6.3.2 Categoría <I> y <II>.-Veinticinco por ciento en número o en masa de champiñones ligeramente abiertos en cada envase.

7. ENVASADO

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto únicamente de champiñones del mismo origen, tipo varietal, calidad y calibre en su caso y sensiblemente del mismo grado de madurez, desarrollo y coloración.

La parte visible del envase será representativa del conjunto.

7.2 Acondicionamiento.

Los champiñones deben presentarse acondicionados de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior de los envases. deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los champiñones a teraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o estampillas que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión se efectúa con tintas no tóxicas.

Los envases deben carecer de cualquier cuerpo extraño, se presentarán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y se fabricarán con materiales autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

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 de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará al exterior con caracteres visibles, legibles y agrupados en un mismo lado las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.

- Champiñones cultivados
- Cortado o no cortado
- Cerrado o abierto.
- Tipo de color (blanco, crema o pardo)

Si el contenido no es visible desde el exterior

8.1.2 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre e 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 Categoría comercial.

Se hará constar la categoría comercial del producto según el apartado 4.2 de la norma y en el mismo campo visual que la denominación del producto.

En caso de calibrado, calibre expresado por los diámetros mínimo y máximo de sombrero o por la mención <mediano> o <grande>.

A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas, o el fondo sobre el que se imprimen directamente en los envases los datos anteriormente mencionados, serán de los colores siguientes:

- Rojo para la categoría <Extra>.
- Verde para la categoría <I>.
- Amarillo para la categoría <II>.

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.