

**7.2 Acondicionamiento.**—Las berenjenas deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de materiales tales que no puedan causar a los productos alteraciones internas o externas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa de forma tal que no se encuentren en contacto con los frutos. 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.

#### 8. Etiquetado y rotulación.

**8.1 Etiquetado.**—Cada envase deberá llevar obligatoriamente en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles, expresados al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupados en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

##### 8.1.1 Denominación del producto.

Berenjenas, si el contenido no es visible desde el exterior.  
Tipo comercial.

**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, así como el número de registro sanitario, el número de registro de industrias agrarias y alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

**8.1.3 Origen del producto.**—Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se exige el país de origen.

##### 8.1.4 Características comerciales.

###### Categoría.

Calibre (en su caso), expresado por los diámetros o pesos mínimo y máximo.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio, serán de los colores siguientes:

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

Bianco para la categoría «III».

**8.2** En los envases que contengan berenjenas y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, el peso neto expresado 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 berenjenas 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 (berenjenas), la categoría comercial, el calibre, en su caso, y el precio de venta al público (PVP) de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y existirá una separación neta entre berenjenas de distinta categoría y calibre.

**8.4 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.

**13424** *ORDEN de 2 de julio de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para zanahorias con destino al mercado interior.*

Excelentísimos señores:

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 Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la Norma de Calidad para zanahorias destinadas 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 el 1 de enero de 1986.

Tercero.—De acuerdo 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, 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.

Cuarto.—Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, a propuesta del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios, oídos los sectores interesados, pueda dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer durante periodos limitados las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 2 de julio de 1985.

MOSCOSO DEL PRAZO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

## ANEJO UNICO

### Norma de Calidad para zanahorias destinadas al mercado interior

1. **Definición del producto.**—La presente Norma se refiere a las raíces de las variedades (cultivares) obtenidas del «*Daucus Carota L.*» destinadas al consumo humano en estado fresco, con excepción de las zanahorias destinadas 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 las zanahorias, después de su acondicionamiento y manipulación, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. **Características mínimas de calidad.**—En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, las zanahorias deben presentarse:

Enteras.

Firmes.

No bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias.

Sanas: Se excluyen las zanahorias afectadas de podredumbre o con alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.

Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.

Si no han sido lavadas, podrán presentar un máximo del 2 por 100 de tierra adherida en las categorías «B» y «I». Si se presentan lavadas, deberán estar exentas de impurezas, tales como tierra, arena y materias orgánicas.

No subidas y sin consistencia leñosa.

Exentas de humedad exterior anormal y suficientemente secas después de lavadas.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las zanahorias deben presentar un desarrollo tal que les permita:

Soportar la manipulación y el transporte.

Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

4. **Clasificación.**—Las zanahorias se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría «Extra».—Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y haber sido lavadas; asimismo se presentarán:

Lisas.

Con aspecto fresco.

De forma regular. Sin hendiduras.

Exentas de magulladuras y heridas o grietas.

Sin daños causados por heladas.

Deben presentar además las características típicas de la variedad, con exclusión de toda coloración verde o púrpura en el cuello.

4.2 Categoría «I».—Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y de aspecto fresco; deben además presentar las características típicas de la variedad.

Sin embargo, y a condición de que no perjudiquen el aspecto general, la calidad, la conservación, o la presentación del producto, se permiten los siguiente defectos:

Ligeras deformaciones.

Ligeras defectos de color.

Ligeras heridas cicatrizadas.

Ligeras hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

Para las zanahorias de una longitud que no supere ocho centímetros la parte superior verde o púrpura puede alcanzar hasta un centímetro de altura y para las otras hasta dos centímetros.

4.3 Categoría «II».—Esta categoría comprende las zanahorias que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero reúnen las características mínimas definidas en el apartado 3 de la Norma.

Se toleran en esta categoría las heridas cicatrizadas siempre que no alcancen al corazón. Para las zanahorias de longitud inferior a diez centímetros, la parte superior verde o púrpura puede alcanzar hasta dos centímetros de altura; para las demás, esta coloración puede alcanzar hasta tres centímetros.

5. Calibrado.—El calibre se determinará por el diámetro de la sección máxima perpendicular al eje o por el peso neto de la raíz sin hojas.

5.1 Primores y variedades de raíz pequeña.—Las raíces no deben tener menos de 10 milímetros ni más de 40 milímetros de diámetro. Cuando se calibren por peso no deben pesar menos de 8 gramos ni más de 150 gramos.

5.2 Variedades de cosecha normal y variedades de raíz grande:

Categoría «Extra».—Las zanahorias no deben tener menos de 20 milímetros de diámetro ni más de 40 milímetros. Si son calibradas por su peso, no deben pesar menos de 50 gramos ni más de 150 gramos.

Categoría «I» y «II».—Las zanahorias no deben tener menos de 20 milímetros de diámetro o pesar menos de 50 gramos si se calibran por peso.

Para la categoría «I» las zanahorias contenidas en un mismo envase no deben presentar diferencias de diámetro superiores a 30 milímetros o a 200 gramos, en caso de calibrado por peso.

6. Tolerancias.—Se admiten en cada envase las siguientes tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

#### 6.1 Tolerancias de calidad:

Categoría «Extra».—5 por 100 en peso de zanahorias que no correspondan a las características de esta categoría pero que reúnan las de la categoría «I» o que excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de esta categoría.

5 por 100 en peso de zanahorias que presenten ligeras trazas de coloración verde en el cuello.

Categoría «I».—10 por 100 en peso de zanahorias que no correspondan a las características de esta categoría pero que reúnan las de la categoría «II» o excepcionalmente puedan ser admitidas en las tolerancias de esta categoría. Además, el 10 por 100 en peso de zanahorias podrán estar despuntadas.

Categoría «II».—10 por 100 en peso de zanahorias que no correspondan a las características de esta categoría ni a las características mínimas pero aptas para el consumo. Además puede admitirse hasta un 25 por 100 de zanahorias rotas.

6.2 Tolerancia de calibre.—Para todas las categorías, 10 por 100 en peso de zanahorias no conformes con el calibre indicado.

#### 7. Envasado.

7.1 Homogeneidad.—El contenido de cada envase debe ser homogéneo y compuesto de zanahorias del mismo origen, variedad, categoría y calibre.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

7.2.-Acondicionamiento.—Las zanahorias deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales utilizados en el interior de los envases, y especialmente los papeles, deben ser nuevos, limpios y de materia-

les tales que no puedan causar a los productos alteraciones internas o externas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa de forma tal que no se encuentren en contacto con las zanahorias. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Las zanahorias deben estar exentas de todo cuerpo extraño y, cuando hayan sido lavadas, deben estar desprovistas de tierra.

a) Zanahorias en manojos: Las zanahorias en manojos deben envasarse en cajas de madera, cartón o cualquier otro material conveniente. Los manojos estarán dispuestos en una o varias capas. El envasado debe hacerse de forma que se asegure una circulación suficiente del aire.

b) Zanahorias sin hojas: Las zanahorias sin hojas deben envasarse en cajas, sacos u otros envases adecuados.

7.3 Presentación.—Las zanahorias pueden presentarse de las formas siguientes:

a) Zanahorias en manojos (primores y variedades de raíz pequeña).

Los manojos de un mismo envase deben ser de un peso y de un calibre sensiblemente uniformes. Las hojas deben estar frescas, verdes, sanas, no decoloradas ni marchitas.

b) Zanahorias sin hojas: Las hojas deben haberse arrancado o cortado al ras en la parte superior de la raíz sin que ésta haya sido dañada.

#### 8. Etiquetado y rotulación.

8.1 Etiquetado.—Cada envase debe llevar obligatoriamente en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles, expresados, al menos, en la lengua española oficial del Estado y agrupadas en una de sus caras las indicaciones siguientes:

##### 8.1.1 Denominación del producto:

«Zanahorias», si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

Tipo comercial (tipo A para los primores y las variedades de raíz pequeña, tipo B para las variedades de cosecha normal y las variedades de raíz grande).

8.1.2 Identificación de Empresa.—Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio, así como el número de registro sanitario, el número de registro de industrias agrarias y alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

8.1.3 Origen del producto.—Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se exige el país de origen.

##### 8.1.4 Características comerciales:

Categoría comercial.

Calibre (en las categorías extra y I, calibre expresado por los diámetros o los pesos mínimos y máximo de las raíces).

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio serán de los colores siguientes:

Rojo para la categoría «Extra».

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

8.2 En los envases unitarios de venta directa al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, el peso neto expresado en kilos.

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 envasan en los establecimientos de venta al público.

---8.3- Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer las zanahorias 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 (zanahorias), la categoría comercial, el tipo comercial, el calibre, en su caso, y el precio de venta al público (P.V.P.) de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y existirá una separación neta entre zanahorias de distinta categoría y tipo comercial.

8.4 Rotulación.—En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación de 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.

## MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

**13425** ORDEN de 28 de junio de 1985 sobre normas reguladoras para el comercio exterior de carbón vegetal.

Ilustrísimos señores:

La evolución del comercio exterior de carbón vegetal, en los últimos años y la necesidad de mantener unos niveles de calidad adecuados, hacen aconsejable disponer de una normativa para dicho producto.

En consecuencia, oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma reguladora para el comercio exterior de carbón vegetal.

### I. NORMA TECNICA

1. *Objeto.*—La presente norma tiene por objeto establecer las condiciones que deben cumplir el carbón vegetal y el carbón vegetal aglomerado (briquetas) destinados al comercio exterior.

#### 2. Definiciones.

2.1 Carbón vegetal: Es el residuo sólido resultante de la combustión lenta de maderas de encina, eucalipto, pino, alcornoque, haya, roble u otras especies, obtenido por destilación, por carbonera tradicional o cualquier método similar, donde el carbono representa el componente principal.

2.2 Briquetas de carbón vegetal: Es el producto final obtenido por prensado de partículas finas de carbón vegetal y un aglomerante, en condiciones técnicas adecuadas.

2.3 Finos de carbón vegetal: Es el subproducto resultante del cribado, con partículas de tamaño inferior a 20 milímetros.

#### 3. Especificaciones mínimas de calidad.

##### 3.1 Carbón vegetal:

Materias extrañas e impurezas: Máximo 5 por 100 en peso.

Humedad: Máximo 10 por 100 en peso, determinada según la norma UNE-32001.

Granulometría: El carbón vegetal envasado deberá calibrarse con arreglo a la siguiente granulometría.

Tamaño	Porcentaje	Tolerancia Porcentaje
Mayor de 20 milímetros	80	5
De 10 a 20 milímetros	14	4
Menor de 10 milímetros	6	1

El calibrado podrá hacerse mediante cribas, pudiendo presentar trozos alargados.

##### 3.2 Briquetas de carbón vegetal:

Materias extrañas: Los envases que contengan briquetas deberán presentarse libres de materias extrañas.

Humedad: Máximo 8 por 100 en peso, determinada según la norma UNE-32001.

Forma y tamaño: Deberán ser tales que el producto resulte manejable y no presente problemas al usarse para barbacoas.

Se admitirá hasta un 10 por 100 en peso de trozos de briquetas rotas (que les falte más de 1/4 de su tamaño inicial) y polvo.

Agglomerante: Será una sustancia o mezcla de sustancias no tóxicas y que no produzcan olores extraños ni afecten a la calidad de los alimentos expuestos al calor provocado en la combustión de las briquetas. El exportador o importador deberá declarar al SOIVRE el tipo de aglomerante utilizado.

3.3 Finos de carbón vegetal: Este subproducto queda exento del cumplimiento de los mínimos de humedad, granulometría y materias extrañas.

4. *Tolerancia en peso.*—Se admite una tolerancia máxima en peso del 3 por 100 sobre el indicado en el envase, siempre que el contenido medio de la muestra no sea inferior al declarado.

5. *Presentación.*—El carbón vegetal podrá presentarse bajo una de las siguientes denominaciones:

Carbón vegetal.  
Briquetas de carbón vegetal.  
Carbón vegetal para reenvasado.  
Carbón vegetal para industria.  
Finos de carbón vegetal.

5.1 Homogeneidad.—Las partidas de carbón vegetal y briquetas deberán ser homogéneas compuestas por envases del mismo peso.

Cuando se indique en el envase la especie de la que procede el carbón, queda prohibida la mezcla con carbón de otras especies.

5.2 Envasado.—El carbón vegetal y las briquetas destinadas para venta directa al consumidor deberán envasarse en bolsas de papel o cualquier sustancia adecuadas, nuevas, limpias y debidamente cerradas, de forma que se preserve de la humedad.

El peso máximo de las bolsas será de 20 kilogramos netos.

5.3 Graneles.—El carbón vegetal destinado a la industria o a su posterior reenvasado y los finos de carbón vegetal, podrán presentarse a granel o en envases superiores a 20 kilogramos netos, que se consideren granel envasado. Estos podrán ser usados siempre que el producto contenido anteriormente no fuera tóxico ni haya dejado restos. Dichos envases deberán tener la textura y el cierre apropiado para evitar pérdidas del contenido.

El carbón vegetal presentado a granel, excepto los finos, deberá cumplir las especificaciones del apartado 3.1, excepto en lo referente a granulometría.

#### 6. Marcado.

6.1 Envases.—Los carbones vegetales y las briquetas envasados para venta directa al consumidor deberán llevar impresas las siguientes leyendas, constanding todas ellas en idioma español o en el del país de destino.

A) Identificación.—Envasador, expedidor y/o importador, nombre y dirección o identificación simbólica reconocida por un servicio oficial.

B) Naturaleza del producto:

Carbón vegetal, briquetas de carbón vegetal o finos de carbón vegetal.

Facultativamente se podrá añadir el nombre de la especie.

C) Origen del producto.—País de origen y, facultativamente, zona de producción nacional, regional o local.

D) Peso neto.—Si se marca sólo peso se entenderá siempre como neto.

En el caso de exigirlo el contrato privado o de tratarse de bolsas remitidas por el importador en régimen de importación temporal se exime, si así es solicitado, de la necesidad de marcar el punto A. En dicho caso deberá demostrarse documentalmente.

6.2 Embalajes.—Los embalajes deberán llevar las mismas indicaciones, señalando, además, el número de envases que contiene. Cuando el embalaje sea transparente y pueda verse claramente el etiquetado de los envases, no será obligatorio el marcado.

6.3 Graneles.—Las expediciones a granel envasado deberán llevar una etiqueta sujeta al saco, con las indicaciones que figuran en el apartado 6.1.

Para las expediciones a granel, cargado directamente en un medio de transporte, las indicaciones que figuran en el apartado 6.1 deberán indicarse en un documento que acompañe a la mercancía y fácilmente accesible a los servicios de inspección.

### II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de garantizar las condiciones de la mercancía durante el transporte.

Todo ello se hará de acuerdo a lo dispuesto en la Orden de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

### III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y en la de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).