



Proyecto de Real Decreto ---/---, de -----, por el que se establece la norma de calidad de las conservas vegetales (versión 8 de mayo de 2020)

El sector de las conservas vegetales constituye un grupo de especial relevancia dentro de la industria alimentaria española, gracias a la capacidad de producción hortofrutícola de nuestro país, su amplia distribución territorial y al importante comercio exterior de este tipo de productos.

La normativa reguladora de las conservas vegetales tiene como base el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, así como la Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad de las conservas vegetales. Cabe mencionar también el Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, cuyo capítulo XXVI, incluye las conservas de frutas y verduras.

El Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, se encuentra en gran parte desfasado. En particular, los apartados referidos a requisitos higiénico-sanitarios han sido derogados mediante el artículo 52 del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

El Real Decreto 946/2003, de 18 de julio, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva, dicta normas complementarias para el etiquetado del espárrago blanco que deben agruparse a las exigencias específicas que afecten a las conservas vegetales.

Además, se hace necesario tener en cuenta la evolución de las normas internacionales pertinentes, en particular las normas del "Codex alimentarius" del sector de los transformados vegetales.

Con el fin de garantizar la leal competencia entre las industrias en el marco del mercado único, mejorar la competitividad del sector y tener en consideración las nuevas exigencias de los consumidores y del mercado, se ha realizado la revisión de la normativa existente, con el objeto de recoger las condiciones generales que deben cumplir las conservas vegetales teniendo en cuenta las nuevas tecnologías de fabricación y envasado, y posibilitando además la elaboración de nuevos productos.

Los principales aspectos tenidos en cuenta se han enfocado hacia la simplificación de los productos y formas de presentación, la adaptación de los defectos y sus tolerancias al desarrollo tecnológico de los procesos de elaboración, y a la actualización de la información alimentaria facilitada al consumidor.

También se han tenido en cuenta las denominaciones, presentaciones y categorías recogidas en los reglamentos propios de aquellas conservas vegetales que están amparadas bajo la aplicación del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y por tanto, de las denominaciones y consideraciones específicas que su propio reglamento regula.

El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias en cumplimiento de los requisitos de los alimentos que ponen en el mercado y sobre la trazabilidad de estos en todas las etapas de su producción, transformación y distribución.

Asimismo, la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, sienta la base jurídica en materia de defensa de la calidad de los alimentos, estableciendo su regulación básica. En su disposición final cuarta habilita al gobierno para aprobar normas de calidad de productos



alimenticios. Estas normas permiten asegurar y mantener la calidad de los productos que se ofrecen en el mercado, ya que una caracterización y categorización de los mismos facilita al consumidor su elección, al poder comparar y elegir lo que más se ajuste a sus gustos o necesidades.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por el que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, y al del Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

Igualmente ha sido notificado, en virtud del artículo 45 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

Se dicta de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución Española que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

En el proceso de tramitación de este real decreto, además de la audiencia pública, han sido consultadas las comunidades autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

El real decreto se adecua a los principios de buena regulación a que se refiere el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. En concreto, cumple con los principios de necesidad y eficacia, pues se trata del instrumento más adecuado para garantizar que la normativa europea se aplica de un modo homogéneo en todo el territorio nacional, lo que garantiza el interés general. También se adecua al principio de proporcionalidad, pues no existe otra alternativa menos restrictiva de derechos o que imponga menos obligaciones a los destinatarios. En cuanto a los principios de seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, dicha norma se adecua a los mismos pues es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y se ha procurado la participación de las partes interesadas, evitando cargas administrativas innecesarias o accesorias.

Este real decreto se encuentra incluido en el Plan Anual Normativo de 2020.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura y Pesca, Alimentación, del Ministro de Sanidad y del Ministro de Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día ----- de ----- de -----,

DISPONGO:



CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.

Este real decreto establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de las conservas vegetales.

Artículo 2. Ámbito de Aplicación.

Este real decreto es de aplicación a las conservas vegetales con destino al consumidor final elaboradas y comercializadas en España, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula del mercado único de la disposición adicional única.

A los efectos este real decreto, quedarán excluidas las conservas cuyos tratamientos de conservación sean la congelación y la deshidratación.

Artículo 3. Definiciones.

Las definiciones aplicables a los efectos de esta norma son:

1. Frutas: el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y siempre que sean aptos para consumo humano y se utilicen para uso alimentario.

2. Hortalizas: planta herbácea hortícola en sazón, siempre que sean aptos para consumo humano y se utilicen para uso alimentario, ya sea en crudo o cocinada. Atendiendo a la parte de la planta a la que pertenecen se clasifican en: frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes.

3. Verduras: grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus hojas, tallos o inflorescencias y siempre que sean aptos para consumo humano y se utilicen para uso alimentario.

4. Legumbres: aquellas obtenidas a partir de frutos y semillas frescas, secas, congeladas, o refrigeradas de las hortalizas leguminosas y siempre que sean aptos para consumo humano y se utilicen para uso alimentario.

5. Producto vegetal: las frutas, hortalizas, legumbres, tubérculos, cereales, setas, algas y semillas comestibles germinadas o no, así como sus derivados, siempre que sean aptos para consumo humano y se utilicen para uso alimentario.

6. Encurtidos: son los vegetales frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, sometidos a la acción del vinagre o del ácido acético diluido en agua, del 4 al 30 % en volumen, con o sin adición de sal, azúcares u otras sustancias alimenticias de origen vegetal. Se conservarán en envases adecuados y pueden ser tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que asegure su conservación

7. Conservas vegetales: alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, sometidos a tratamientos que garanticen su conservación mediante la obtención de la condición de esterilidad comercial del producto en las condiciones de almacenado adecuadas, y contenidos en envases apropiados que permitan su almacenamiento a temperatura ambiente.

8. Esterilidad comercial: se entiende por esterilidad comercial en el ámbito industrial, la condición resultante del proceso por el que se destruyen todas las formas de vida de microorganismos patógenos y se destruyen o inactivan por un periodo determinado de tiempo los no patógenos capaces de producir alteraciones en los alimentos en las condiciones normales de almacenamiento, a temperatura ambiente.



9. Líquido de cobertura: líquido que se añade en el proceso de producción de determinadas conservas vegetales, antes del tratamiento térmico o procedimiento que asegure su conservación, y cuya función tecnológica es la de eliminar el aire de los intersticios dejados por el producto.

10. Envases apropiados: aquellos que pudiendo ser rígidos o no, garantizan un cierre hermético y no interfieren en la comestibilidad del producto ni en sus características organolépticas. Se regirán según lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

11. Envase Flexible: aquel en el que la forma y el contorno del envase cambia significativamente al ser llenado y sellado con el producto contenido.

12. Envasado al vacío: método de envasado que consiste en retirar el aire del interior del envase creando una presión interna por debajo de la presión atmosférica.

Artículo 4. Composición y características generales de las conservas vegetales.

Con carácter general, las conservas vegetales se elaborarán a base de productos vegetales, con o sin adicción de sal, azúcares, agua, condimentos, especias y aditivos alimentarios autorizados.

La materia prima deberá estar sana y limpia y ser adecuada para su transformación. Además, según el tipo de conserva a elaborar, los productos vegetales podrán someterse a operaciones tales como lavado, pelado, calibrado, clasificado, deshuesado, descorazonado, troceado, tamizado o concentrado, entre otras.

CAPÍTULO II

Formas de presentación de los productos

Artículo 5. Formas de presentación.

Las conservas vegetales pueden elaborarse según distintas formas de presentación:

1. Atendiendo a la integridad del producto:

- a) Entero: producto vegetal en que la pieza presenta su forma íntegra, pudiendo ser el fruto, semilla, bulbo, inflorescencia, hoja, tallo, tubérculo, raíz u otro.
- b) Troceado: producto vegetal partido en trozos, pudiendo ser en mitades, cuartos, gajos o lonjas (sectores en forma de cuña), rodajas, dados o cubos, o formas irregulares.
- c) Pulpa: Parte comestible de frutas, hortalizas y otros vegetales frescos que contiene elementos pastosos, frutas enteras, trozos partidos y trozos mayores destinados al consumo directo.
- d) Triturado, puré y pasta: cuando las frutas o verduras han sido sometidas a las operaciones de trituración y en su caso, tamizado.
- e) Concentrado: cuando la pulpa o triturado de la fruta o verdura ha sido sometida a la operación de cocción provocando la eliminación de parte del contenido en agua.
- f) Pelados o sin pelar.
- g) Con hueso o sin hueso/deshuesado.
- h) Con pedúnculo o sin pedúnculo.

2. Atendiendo al líquido de cobertura:

- a) Al agua: elaboraciones obtenidas con la adición de agua como líquido de cobertura.
- b) En su jugo o en su zumo: el líquido de cobertura corresponde al propio zumo o jugo del producto vegetal, obtenido durante el tratamiento térmico aplicado. Se podrá adicionar una solución concentrada con funciones tecnológicas.



c) En jugo o zumo de frutas y hortalizas: líquido de cobertura añadido obtenido a partir de frutas y hortalizas sanas y maduras, de una o varias especies, que posee el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de la fruta/hortaliza de la que procede, sin adición de agua.

d) En vinagre: elaboraciones obtenidas con la adición de vinagre como líquido de cobertura.

e) En almíbar: líquido resultante de combinar agua con azúcar cuyo contenido total de azúcar, determinado previo a homogenización, es como mínimo igual a 10° Brix en el caso de las frutas y verduras.

La clasificación de almibares, no aplicable a las elaboraciones con edulcorantes, será:

1° Almíbar muy ligero: de 10° a 14° Brix

2° Almíbar ligero: de 14° a 17° Brix

3° Almíbar: de 17° a 20° Brix

4° Almíbar denso: más de 20° Brix

f) En líquido de cobertura con edulcorantes: líquido resultante de combinar agua con sustancias edulcorantes autorizadas, de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

g) En líquido de cobertura con edulcorantes y azúcar: líquido resultante de combinar agua con sustancias edulcorantes autorizadas, de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, y azúcar.

3. Otras presentaciones:

a) Envasadas al vacío. Envasado al vacío, pudiendo contener una solución concentrada con funciones tecnológicas.

b) Confitado: producto obtenido por la cocción reiterada de las frutas y hortalizas enteras o troceadas en concentraciones crecientes de azúcares. En confitado, la graduación final será igual o superior a 60° Brix, excepto si los azúcares han sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

c) Crema: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 60° Brix, excepto si los azúcares han sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

d) Compota: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia semifluida o espesa. La graduación final será inferior a 40° Brix, excepto si los azúcares han sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

e) Mermelada: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia semifluida o espesa. La graduación final será igual o superior a 40° Brix e inferior a 60° Brix, excepto si los azúcares han sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

f) Dulce: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 55° Brix, excepto si los azúcares han sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

g) Mezcla: Es el producto obtenido a partir de la mezcla de dos o más productos vegetales, en cualquiera de sus formas de presentación. Entre ellas se encuentran la *mezcla de frutas*, *mezcla de verduras*, o *mezcla de productos vegetales*, así como las presentaciones específicas recogidas en los anexos de mezclas.



h) En aceite u otros líquidos: producto que se presenta bañado o sumergido en aceite, bebidas y licores u otros líquidos, que a su vez podrán ir aderezados o no con distintos ingredientes vegetales.

Se podrán utilizar otras formas de presentación del producto diferentes a las aquí establecidas siempre que cumplan los requisitos de esta norma y se cumpla lo indicado en el artículo 8 sobre información alimentaria facilitada al consumidor. Se podrán encontrar requisitos adicionales en el anexo II en alguno de los casos.

CAPÍTULO III

Características generales de calidad

Artículo 6. Características generales de calidad.

Las conservas vegetales deberán cumplir los factores generales de composición y calidad establecidos en el anexo I, los cuales serán de aplicación en función de la materia prima, la elaboración y la forma de presentación de la conserva vegetal en particular.

Además, se establecen características específicas de calidad para determinadas conservas vegetales recogidas en el anexo II que serán complementarias a las generales.

De forma general, las conservas vegetales deberán presentar un color típico del producto vegetal del que procedan, teniendo en cuenta el tipo de elaboración. Cumplirán los parámetros definidos para la forma de presentación, y no podrán contener materias extrañas vegetales, restos de hueso en el caso de presentaciones deshuesadas, ni semillas o pieles en elaboraciones donde se ha llevado a cabo un proceso de pelado o descorazonado, sin perjuicio de las tolerancias establecidas en el anexo II para cada tipo de producto.

Estas características deberán cumplirse durante toda la vida útil comercial de la conserva vegetal.

En el caso de la forma de presentación "mezcla", las características generales de los componentes serán las correspondientes a cada producto tal y como se recoge en la información especificada en el anexo II de dicho producto, en caso de que éste exista.

Artículo 7. Categorías comerciales.

1. Las presentaciones de conservas vegetales incluidas en el anexo II se clasifican en las categorías comerciales siguientes:

a) EXTRA: Los productos seleccionados en esta categoría están formados por ingredientes que han sido sometidos a una esmerada selección y proceso de elaboración dando como resultado un producto de calidad superior.

b) ESTANDAR: Los productos seleccionados en esta categoría están formados por ingredientes que han sido sometidos a una selección y a un proceso de elaboración que dan como resultado un producto que reúne las condiciones mínimas de presentación y comestibilidad de los productos.

2. Las categorías comerciales deberán cumplir las especificaciones que se indican en los cuadros de Factores y Tolerancias del anexo II, pudiendo presentar defectos organolépticos dentro de los márgenes indicados en dichos cuadros.

CAPÍTULO IV

Información alimentaria facilitada al consumidor

Artículo 8. Información alimentaria facilitada al consumidor.

La información alimentaria facilitada al consumidor de las conservas vegetales se regirá según lo dispuesto en las normas de ámbito europeo y nacional relativas a dicha información, como el



Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Además, se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados:

1. Denominación del alimento. Estará formada por las siguientes indicaciones:

a) Denominación del producto.

1º Nombre específico del producto vegetal característico de la conserva.

2º En el caso de más de un producto vegetal, estos se indicarán por orden decreciente de sus pesos.

3º En el caso de mezcla de tres o más, el nombre de los productos vegetales podrá sustituirse por las menciones indicadas para la forma de presentación "mezcla".

4º En el caso de las conservas vegetales recogidas en el anexo II, se deberá tener en cuenta las especificaciones establecidas en el apartado de información alimentaria facilitada al consumidor.

b) Forma de presentación. La denominación del producto se completará con la forma de presentación que corresponda.

1º En el caso de las presentaciones "enteros" y de las conservas que lleven agua como líquido de cobertura, esta indicación podrá ser opcional.

2º Cuando concorra más de una forma de presentación, se utilizará aquella que mejor identifique el producto en relación a la apariencia, el líquido de cobertura u otra forma de presentación de las definidas en el artículo 5, o bien, una combinación de ellas.

3º Para aquellas formas de presentación no contempladas de forma específica en la norma, se empleará una denominación del producto de tipo descriptiva.

4º En el caso de las conservas vegetales recogidas en el anexo II, se deberán tener en cuenta las especificaciones establecidas para las formas de presentación de alguna de ellas.

2. Categoría comercial.

La categoría comercial se indicará sólo cuando esta corresponda a EXTRA.

Disposición adicional única. *Cláusula del mercado único.*

Las mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, u originarias en un Estado de la Asociación Europea de Libre Comercio signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y legalmente comercializadas, se consideran conformes con el presente real decreto. La aplicación de este real decreto está sujeta al Reglamento (UE) 2019/515, de 19 de marzo de 2019, sobre el reconocimiento mutuo de bienes comercializados legalmente en otro Estado miembro.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos a los que resulte de aplicación este real decreto y que hayan sido fabricados con anterioridad a su entrada en vigor, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las



existencias, incluidas las etiquetas y los envases etiquetados, de acuerdo con la normativa vigente en el momento de su fabricación.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Real Decreto y en particular:

- a) La sección primera del apartado 3.26.00 del capítulo XXVI, en lo relativo a las conservas de frutas y verduras, del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- b) La sección 3.21.00 sobre Hortalizas y Verduras, del capítulo XXI, del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- c) El Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- d) La Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.
- e) El Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.
- f) El Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados.
- g) El Real Decreto 946/2003, de 18 de julio, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva.

Disposición final primera. Título competencial.

El presente real decreto tiene carácter básico, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. Facultad de desarrollo.

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, podrán dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto y, en su caso, para la actualización de la norma de calidad, cuando ello sea necesario, para adecuar su contenido a las normas de la Unión Europea.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el 1 de enero de 2021.



ANEXO I

FACTORES GENERALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD DE LAS CONSERVAS VEGETALES

a) Llenado del envase

Será el máximo que permita el proceso de elaboración. La cantidad de producto y de líquido de cobertura en su caso, deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase, siendo ésta el volumen de agua destilada a 20°C que puede contener el envase cerrado cuando está completamente lleno.

Para envases no cilíndricos: sumergir el producto en el líquido de gobierno hasta que las cubra totalmente (si es posible) y realizar una marca en el envase, en el punto en que alcance el líquido de gobierno. Vaciar el envase, lavarlo y limpiarlo. Colocarlo sobre la balanza y tararlo. Llenarlo de agua destilada hasta la marca. El peso de agua utilizado se expresará en % sobre la capacidad nominal. Cuando el producto se acondicione en recipientes de vidrio, la capacidad nominal se reducirá en 20 ml antes de calcular el porcentaje para formatos inferiores a 500ml y 30 ml en el caso de formatos superiores a 500 ml.

Esta disposición no se tendrá en cuenta en los envases flexibles ni en elaboraciones al vacío o en su jugo o zumo.

b) Peso neto y peso neto escurrido

Se identificará en el envase el peso neto, así como el peso neto escurrido en las conservas vegetales que lleven líquido de cobertura.

Para la valoración y determinación del peso neto escurrido se obtendrá la masa de producto que permanece, al cabo de 2 minutos, sobre un tamiz de luz de malla de 5 mm para verduras, excepto para el champiñón y setas que serán 3,2 mm y 2,5 mm para frutas y alambre de 1mm, con una inclinación de 17-20° sobre la horizontal. Si las piezas fueran tan pequeñas que pasaran por este tamiz, se emplearía uno de malla inferior.

- Para formatos < 850 ml: tamiz diámetro 20 cm
- Par formatos > 850 ml: tamiz diámetro 30 cm

El resultado se expresará en unidades de masa (g) o volumen (ml), redondeando al número entero más próximo, teniendo en cuenta que en el caso de que la cifra decimal sea <5 se redondeará a la cifra significativa inferior o bien si es ≥ 5 se redondea a la cifra significativa superior.

c) Sólidos Solubles o ° Brix

En el caso de las conservas vegetales para las que se exige el cumplimiento de dicho parámetro, los sólidos solubles o ° Brix se medirán mediante lectura refractométrica, referida a 20°C, del producto homogeneizado o del líquido de cobertura en su caso. La medida se expresará en grados Brix.

d) pH

Se basa en la medida potenciométrica del pH, basada en la transformación de la señal eléctrica obtenida con un electrodo de vidrio (indicador) y un electrodo de referencia, medida potenciométrica que se realizará sobre el producto homogeneizado referido a 20°C.

e) Composición

Las conservas vegetales deberán responder a la composición y características descritas en los artículos 4 y 5 de la presente norma de calidad.



f) Homogeneidad o uniformidad

Con carácter general, los productos deberán presentar homogeneidad de forma, tamaño, color, grado de desarrollo, consistencia, o cualquier otro atributo que lo defina.

La homogeneidad en cuanto a la forma es de aplicación a las conservas cuyas formas de presentación son en piezas enteras o divisiones regulares de éstas.

Por lo que se refiere a la uniformidad de tamaño, esta se estimará mediante la relación entre los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos». Por los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos» se entienden el valor del peso de las piezas de apariencia mayor o menor, que supongan el 20% en masa o en número de las contenidas en el envase, cuando el formato sea igual o menor a 850 ml, o bien, el 10 % cuando el envase sea mayor de 850 ml. En los casos en los que en el anexo II se especifique que ha de realizarse a diámetro o longitud, los tamaños “medios máximos” y “medios mínimos” corresponderán al valor de la longitud o diámetro en cada caso.

g) Turbidez

El líquido de cobertura de las conservas vegetales deberá tener un grado de transparencia apropiado. Su turbidez es indicativa de la presencia de sedimento originado a partir del producto, como consecuencia de la materia prima, procesado, almacenado y transporte, o indicativo de una alteración del producto. Se medirá con un turbidímetro “de Kertesz”.

Este parámetro será aplicable a las conservas al agua, en almíbar, en vinagre o ácido acético diluido en agua, del 4 al 30 % en volumen, empleados como líquido de cobertura. No será de aplicación en los casos en que el líquido de cobertura se tiñe del color del producto dificultando la medida, como es el caso de la remolacha, las legumbres o la fruta confitada.

h) Otros

Las conservas vegetales deben estar ausentes de materias extrañas de origen vegetal, huesos o trozos de huesos.

i) Características Organolépticas

Las características organolépticas de las conservas vegetales están referidas a aquellas que son perceptibles mediante los sentidos pudiendo ser típicas, aceptables o anormales en función de que el color, olor o sabor observado sea o no el característico de la elaboración, a tenor del proceso al que ha sido sometida la materia prima.

Cuando las características observadas presentan diferencias respecto a lo esperado como típico se dice que tiene defectos organolépticos.

i.1) Clasificación de los defectos organolépticos.

Los defectos organolépticos que pueden presentar las conservas vegetales se clasifican en los siguientes grupos:

- De apariencia. Aquellos localizados sobre la superficie del producto y que afectan a su presentación:
 - Color: presencia de oxidaciones o pardeamientos que implica un cambio en el color natural del producto en relación a su proceso de elaboración.
 - Manchas/Macas: decoloración o manchas en la superficie debidas a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que contrasten claramente con el color general y que puedan penetrar en la carne del producto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
 - Corte: presencia de producto mal cortado, troceado, desgarrado o roto, o fruto saneado, no acorde a la forma de presentación.
 - Heridas: Lesiones por procesado o por ataques de parásitos.



- Podredumbres: fundamentalmente debida a materia prima o a malas prácticas durante el almacenado de dicha materia prima.
- Piel: En aquellas elaboraciones de frutas/hortalizas peladas. Presencia de pieles adheridas al producto o sueltas, presentes en el contenido del envase.
- De textura. Carencia de las condiciones normales de comestibilidad relacionadas con la consistencia del producto, que pueden detectarse incluso visualmente, previa a su deglución.
 - Textura blanda: el producto ha perdido la firmeza que correspondía a su forma de presentación, sin llegar a presentarse deshecho, debido a un excesivo tratamiento durante el procesado o materia prima inadecuada.
 - Textura dura: excesiva firmeza de producto para el tipo de elaboración.
 - Unidades deshechas: pérdida de la forma de presentación por apelmazamiento, aplastamiento, deformación o malformación.
 - Fibrosidad: presencia de fibras que dificulta el corte del producto y por tanto puede afectar a la comestibilidad del mismo.
- Otros defectos. Otros defectos que puedan afectar a la apariencia o comestibilidad del producto, no definidos anteriormente.

i.2) Cuantificación y tolerancia de los defectos organolépticos

Las características organolépticas de una conserva se pueden valorar mediante una apreciación de los defectos observables por cada unidad de producto vegetal del envase, o bien, en el envase en su conjunto. Estos defectos podrán ser:

- Tolerables: aquellos que no afectan gravemente al aspecto o comestibilidad del producto. Se encuentran dentro de unos límites de tolerancias admisibles.
- Excluyentes: Defectos que afectan gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo. Para estos defectos no habrá tolerancia.

La cuantificación de los defectos organolépticos se podrá realizar por métodos gravimétricos, medidas de longitud o superficie, así como conteo.

El resultado se expresará en unidades de % en masa sobre peso neto escurrido, o bien, en % de peso neto de no existir líquido de cobertura, salvo los casos en que en el anexo II se indiquen otras unidades. El resultado se expresará en número entero, redondeando la cifra decimal a la unidad más próxima con la siguiente regla: si el valor decimal es <5 se redondea a la cifra significativa inferior, y si es ≥ 5 se redondea a la cifra significativa superior.

Como norma general, para la cuantificación de los defectos organolépticos se tendrán en cuenta lo siguientes aspectos:

- Para las conservas vegetales no incluidas en el anexo II, no se permitirá más de un 20 % de producto con defectos organolépticos tolerables. Este porcentaje se expresará sobre el peso neto o peso neto escurrido del producto, en su caso.
- Para aquellas conservas incluidas en el anexo II, se deberán respetar tanto las tolerancias de cada defecto de forma individual como las establecidas en el cuadro de tolerancias para la suma de defectos, cuando así consten en dicho cuadro.
- En todos los casos, se aplicará el siguiente criterio de mínimos: cuando un envase esté formado por diez o más unidades de producto vegetal, se permitirá la presencia de como máximo una unidad con defecto tolerable. Cuando el envase tenga menos de diez unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades para hacer la valoración.



ANEXO II

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE DETERMINADAS CONSERVAS VEGETALES

SECCIÓN 1. CONSERVAS DE ALBARICOQUE

SECCIÓN 2. CONSERVAS DE MELOCOTÓN

SECCIÓN 3. OTRAS CONSERVAS DE FRUTAS CON HUESO. Cereza y Ciruela

SECCIÓN 4. CONSERVAS DE PERAS

SECCIÓN 5. CONSERVAS DE MANDARINAS

SECCIÓN 6. CONSERVAS DE UVAS

SECCIÓN 7. CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS

SECCIÓN 8. CONSERVAS DE MEZCLAS DE FRUTAS. Ensalada, Cóctel

SECCIÓN 9. CONSERVAS DE PIÑA

SECCIÓN 10. CONSERVAS DE COMPOTA, MERMELADA, DULCE Y CREMA

SECCIÓN 11. CONSERVAS DE ALCACHOFA

SECCIÓN 12. CONSERVAS DE ESPÁRRAGO

SECCIÓN 13. CONSERVAS DE JUDÍAS VERDES

SECCIÓN 14. CONSERVAS DE PIMIENTO

SECCIÓN 15. CONSERVAS DE TOMATE

SECCIÓN 16. CONSERVAS DE PUERROS

SECCIÓN 17. CONSERVAS DE OTRAS VERDURAS. Acelgas, Espinacas, Coliflor, Brócoli, Coles de Bruselas

SECCIÓN 18. CONSERVAS DE MEZCLAS DE VERDURAS. Menestra y Macedonia

SECCIÓN 19. CONSERVAS DE SETAS. Setas, Níscalos o robellones, Champiñón

SECCIÓN 20. CONSERVAS DE LEGUMBRES. Habas, Guisantes, Garbanzos, Alubias y Lentejas

SECCIÓN 21. CONSERVAS DE ENCURTIDOS. Encurtidos de verduras, Pepinillos, Guindillas, Ensartados o banderillas y Variantes

SECCIÓN 22. CONSERVAS DE TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Zanahoria, Remolacha y Patata

SECCIÓN 23. CONSERVAS DE MAÍZ DULCE



SECCIÓN 1. CONSERVAS DE ALBARICOQUE

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de albaricoque indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos frescos o envasados previamente como producto intermedio, del género *Prunus armeniaca* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Enteros
- Troceados
- Pulpa. Su color ha de ser uniforme y estar limpia de pedúnculos y huesos. El contenido mínimo en sólidos solubles corresponderá a 9 ° Brix.
- Pelado o sin pelar
- Con hueso o sin hueso/deshuesado
- Con o sin pedúnculo
- Al agua
- En almíbar
- Con edulcorantes
- Con edulcorantes y azúcar
- En su jugo/zumo
- En jugo/zumo de frutas
- Al vacío

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- Color. Los frutos se clasificarán por su grado de color en:
 - Albaricoque: dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Búlida maduro para el color dorado y semidorado, considerándose pálidos aquellos que sin poseer tonalidad verdosa no alcancen el color suficiente para calificarse como semidorados.
- Daños mecánicos
 - De corte. Aplicable a medios frutos. Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 10 mm de la sutura. Si el corte no ha sido en sentido vertical, se considera «mal cortado».
 - Frutos saneados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.
- Restos de huesos: huesos enteros o trozos de ellos duros y puntiagudos. No se tendrán en cuenta los fragmentos de hueso cuya dimensión máxima es 5 mm y carezcan de puntas y bordes cortantes. Los trozos de hueso se considerarán equivalentes a un hueso cuando:
 - Uno de los trozos sea mayor a la mitad del hueso
 - Se encuentren en total tres trozos.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE ALBARICOQUE			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar



Color	Albaricoque. En presentaciones al agua y en almíbar	Dorado/ Semidorado	Pálido
Turbidez (cm Kerteszh)	Nº mínimo de unidades Kerteszh visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	3	--
Uniformidad de tamaño	Valor máximo. Albaricoques enteros, mitades, cuartos en presentaciones con líquido de cobertura y al vacío	1,50	2,00
Masa mínima de los medios frutos (g)	Mitades. Salvo excepción en estándar para fruto pequeño	9	8
Defectos (%m/m peso neto escurrido)	Todas las presentaciones de albaricoques	Contenidos máximos	
a. De color	En presentaciones con líquido de cobertura	5	15
b. De textura		5	15
c. Daños mecánicos: - Corte - Saneados	Corte: Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5 0	15 10
Suma defectos a+b+c		5	15
d. Materias extrañas (nº/500g de peso neto escurrido o fracción)	Presentaciones de deshuesados: Huesos o fragmentos de hueso.	1	1

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura
- ESTANDAR: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta además las siguientes especificaciones:

- En la presentación de mitades, cuando la masa del albaricoque no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad será preciso poner en la etiqueta la leyenda "fruto pequeño".

SECCIÓN 2. CONSERVAS DE MELOCOTÓN

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de melocotón, indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de *Prunus Pérsica* L. *Sielt Zucc*, maduros, frescos o envasados previamente como producto intermedio.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Enteros
- Troceados
- Pulpa. Su color ha de ser uniforme, y estar limpia de pedúnculos y huesos. El contenido mínimo en sólidos solubles corresponderá a 9 ° Brix.
- Pelados o sin pelar
- Con hueso o sin hueso/deshuesado
- Con o sin pedúnculo
- Al agua



- En almíbar
- Con edulcorantes
- Con edulcorantes y azúcar
- En su jugo/zumo
- En jugo/zumo de frutas
- Al vacío

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- Color. El color del fruto pelado será el que corresponda a su clase varietal, variando de amarillo intenso a amarillo uniforme. La variedad Miraflores podrá presentar un color verdoso.
- Daños mecánicos
 - De corte: Aplicable a medios frutos/mitades. Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 15 mm de la sutura. Si el corte no ha sido en sentido vertical, se considera «mal cortado».
 - Frutos saneados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.
- Restos de huesos: huesos enteros o trozos de ellos duros y puntiagudos. No se tendrán en cuenta los fragmentos de hueso cuya dimensión máxima es 5 mm y carezcan de puntas y bordes cortantes. Los trozos de hueso se considerarán equivalentes a un hueso cuando:
 - Uno de los trozos sea mayor a la mitad del hueso
 - Se encuentren en total tres trozos.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE MELOCOTÓN			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Melocotón pelado al agua, en almíbar	Amarillo intenso	Amarillo-verdoso uniforme
Turbidez (cm Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	3	--
Uniformidad de tamaño	Melocotón entero o troceado en mitades con líquido de cobertura y al vacío	1,50	2,00
	Melocotón troceado en tiras o cuartos con líquido de cobertura y al vacío	2,5	4
Masa mínima de los medios frutos (g)	Mitades. Salvo excepción en estándar para fruto pequeño	17	14
Tamaño de los dados (% m/m peso neto escurrido)	Piezas que puedan pasar por un tamiz de 8 mm de luz	5	15
Defectos (% m/m peso neto escurrido)	Todas las presentaciones de melocotón pelado	Contenidos máximos	
a. De color	Frutas descoloridas en la superficie o con manchas que contrasten claramente con el color del conjunto y puedan penetrar en la pulpa, especialmente las machacaduras, manchas de roña y máculas oscuras. En presentaciones con líquido de cobertura.	5	15
b. De textura		5	15
c. Daños mecánicos:	Corte: Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5	15
- Corte		0	10
- Saneados			
Suma defectos a+b+c		5	15
d. Materias extrañas (nº/500g de peso neto escurrido)	Presentaciones de deshuesados. Huesos o fragmentos de hueso.	1	3

4. CATEGORÍAS COMERCIALES



Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura
- ESTANDAR: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- En la presentación de mitades, cuando la masa del melocotón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad será preciso poner en la etiqueta la leyenda "fruto pequeño".

BORRADOR



SECCIÓN 3. OTRAS CONSERVAS DE FRUTAS CON HUESO

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de frutas con hueso, indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de las especies:

- **Cereza:** obtenidas a partir de *Prunus avium* L. (cereza dulce, incluida la picota o gordal) y *Prunus cerasus* L. var. *austera* L. (guinda o cereza ácida, incluida la guinda).
- **Ciruela:** obtenidas a partir de frutos de las especies *Prunus cerasifera* Ehrb., *Prunus domesica* L., *Prunus insitita* L., *Prunus itálica* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Enteras
- Troceadas
- Pulpa. Su color ha de ser uniforme, y estar limpia de pedúnculos y huesos.
- Pelado o sin pelar
- Con o sin hueso/deshuesado
- Con o sin pedúnculo.
- Al agua
- En almíbar. En las elaboraciones de cerezas en almíbar no se admite la forma de presentación en trozos irregulares.
- Con edulcorantes
- Con edulcorantes y azúcar
- Confitada
- En su jugo/zumo
- En jugo/zumo de frutas
- Al vacío

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- Daños mecánicos:
 - Corte: Aplicable a medios frutos/mitades. En el caso de las ciruelas, cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 10mm de la sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera «mal cortado».
 - Frutos saneados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.
 - Defecto de rajado. No se considera defecto el rajado característico que sufre la piel en determinadas variedades en ciruelas. Se considera defecto el que pueda afectar gravemente al aspecto del producto.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE FRUTAS CON HUESO			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Turbidez (cm Kerteszy)	Nº mínimo de unidades Kerteszy visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	2	--
Uniformidad de tamaño	Ciruelas enteras, mitades y cuartos en presentaciones con líquido de cobertura y al vacío	1,50	2,00



Calibre mínimo (mm)	Cerezas enteras	14	14
Defectos (% m/m peso neto escurrido)	Todas las presentaciones de ciruelas y cerezas	Contenidos máximos	
a. Integridad	Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo	5	15
b. De color y/o superficiales	En presentaciones con líquido de cobertura	5	15
c. De Textura	Sólo en ciruelas	5	15
d. Materias extrañas (nº piezas con restos de hueso / 10 piezas o fracción)	Nº máximo de piezas con restos de hueso por cada 10 piezas o fracción. En elaboraciones de sin hueso.	0,2	1
Suma a+b +c		5	15

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura
- ESTANDAR: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Nombre del fruto. Se podrá completar o sustituir (cuando no induzca a error) con el nombre de la variedad o cultivo (claudia, picota, guinda).
- En las elaboraciones de cerezas con pedúnculo, la mención “con pedúnculos” constará en la etiqueta.
- Para presentaciones de enteros, se deberá indicar si es con o sin hueso.

SECCIÓN 4. CONSERVAS DE PERAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de peras indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos del *Pyrus communis* L., frescos o transformados previamente.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Enteras
- Troceadas
- Pulpa. Su color ha de ser uniforme, y estar limpia de pedúnculos y huesos.
- Pelado o sin pelar
- Con o sin corazón
- Con o sin pedúnculo
- Al agua
- En almíbar
- Con edulcorantes
- Con edulcorantes y azúcar
- En su jugo o en su zumo
- En jugo/zumo de frutas



- Al vacío

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- Defectos de color
Son los tonos «pardo» o «rosado», que adquiere el fruto por defecto de fabricación. Frutas descoloridas en la superficie o con manchas que contrasten con el color del conjunto y puedan penetrar en la pulpa, machacaduras, manchas de roña y máculas oscuras.
- Daños mecánicos
 - *Aplastados*: Este defecto no se considera, cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote, y sea producido por cerrado del mismo.
 - *Saneados*: Son los frutos o partes regulares de ellos, a los cuales se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto y cuya limpieza excesiva con importantes cortes en la superficie, afecta gravemente al aspecto.
 - *Corte*: unidades que hayan sido divididas en varias partes.
- Materias extrañas
Materiales ajenos a la fruta o que forman parte de la fruta fresca pero que debieran haber sido extraídas durante la transformación, como son pepitas, piel, corazones.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE PERA			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Para presentaciones peladas al agua y en almíbar	Blanco	Blanco - Amarillo
Turbidez (cm Kertes)	Nº mínimo de unidades Kertes visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	2	--
Uniformidad de tamaño	Para presentaciones enteras, mitades y cuartos con líquido de cobertura o al vacío.	1,50	2,00
Defectos (% m/m peso neto escurrido)	Para todas las presentaciones peladas	Contenidos máximos	
a. Defectos de color	Presentaciones con líquido de cobertura	5	20
b. Defectos de textura	Aplastadas	5	15
c. Daños mecánicos: - Corte - Saneados	Corte: Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5 0	15 10
d. Materias extrañas (nº/100g de peso neto escurrido)	Nº de semillas	2	4
Suma b+c		5	15

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura
- ESTANDAR: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- La indicación de la forma de presentación entera o troceada será obligatoria en las formas de presentación con líquido de cobertura.
- En las elaboraciones con pedúnculo, la mención “con pedúnculos” constará en la etiqueta.



SECCIÓN 5. CONSERVAS DE MANDARINAS

1. ALCANCE

Este anexo se aplica a las condiciones que deben reunir las conservas de mandarina indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de gajos y pulpas de mandarinas *Citrus reticulata*, *Citrus unshiu*, *Citrus reshni* y sus híbridos.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

2.1. Según forma de presentación de la fruta:

- Gajos pelados: Según sea la integridad del gajo podrán presentarse como:
 - o Enteros individuales: Si no han perdido más de un 25% del segmento.
 - o Dobles: Formados por la unión de dos o tres gajos enteros.
 - o Rotos: Los que han perdido más de un 25% del segmento.
- Pulpa: formado por las celdillas de la mandarina, que pueden estar íntegras en suspensión, las vesículas, o pueden no reunir ningún requisito de integridad.

2.2. Según el líquido de cobertura:

- En almíbar.
- Con edulcorantes.
- Con edulcorantes y azúcar.
- En su jugo/zumo: cuando el zumo sea del mismo género de fruta. Se debe emplear *Citrus reticulata* Blanco L. Esta elaboración tendrá una graduación mínima de 8 ° Brix.
- En jugo/zumo de frutas: cuando el zumo sea elaborado con otras frutas. La graduación mínima de este jugo dependerá de la naturaleza de la fruta con la que se elabore el jugo.
- Al agua.
- Solid pack: adición de la cantidad mínima de líquido de gobierno para ajustar la acidez (específico para pulpa/vesículas de mandarina).
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- Integridad. Atendiendo a la integridad del gajo, se puede distinguir entre:
 - Gajos enteros. Son aquellos segmentos que:
 - o Conservan su integridad.
 - o Han perdido una semilla sin producirse roturas.
 - o No han perdido más de un 25% del volumen del segmento.
 - Gajos rotos: Son aquellos segmentos que han perdido más del 25% del volumen del gajo, y que al menos pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz de malla.
 - Gajo dislacerado. Es aquel segmento que presenta fisuras, sin llegar a producirse la separación completa, perdiendo el aspecto típico del gajo. No computan como defecto siempre y cuando no pierdan más del 25% del volumen del gajo.



- Vesículas en suspensión. Son las pequeñas celdillas del interior del gajo cuando están sueltas y en suspensión en el líquido de cobertura.
- Vesículas rotas. Son las pequeñas celdillas del interior del gajo cuando están rotas y flotando en el líquido de cobertura.
- Materia Vegetal Extraña: Presencia de restos vegetales (hojas, tallos y pequeños fragmentos de corteza externa de cualquier dimensión).
- Semillas: Se consideran como defecto si su tamaño es superior a 4mm y se encuentran completamente desarrolladas. Se excluyen aquellas muy delgadas y abortadas.
- Defectos de pelado:
 - Gajo mal pelado o sin pelar. Es aquel que presenta piel o restos de piel en la parte externa y laterales del gajo.
 - Adherencias en la base del gajo. Son los restos de adherencias de color blanco de más de un 10 mm adherido a la base del gajo.
 - Filamentos: Presencia de restos de material fibroso, adheridos o no, de longitud similar a los segmentos de mandarina entre los que se encuentran.
- Calibrado. Para la presentación de enteros. El calibrado se establece con relación al número de gajos enteros contenidos en 100 gramos de peso neto escurrido, o cantidad proporcional según el formato.
 - Grandes: 20 o menos
 - Medianos: de 21 a 35
 - Pequeños: 36 o más

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE MANDARINAS							
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia					
		Extra	Estándar	Estándar Dobles	Estándar Rotos	Vesículas	Pulpa
Defectos	Todas las presentaciones	Contenidos máximos					
a. Rotos (% m/m peso neto escurrido)		10	25	15	-	10	-
b. Gajos mal pelados		1	3	-	3	2	5
c. Adherencias blancas (>10 mm)	La aparición de precipitados de Hesperidina en la superficie externa del gajo no se considera como defecto.	1	4	-	-	-	-
d. Filamentos		1	3	3	10	3	5
Suma tolerancias a+b+c+d		10	30	20	25	15	30
e. Gajos dobles		1	2	-	5	-	-
f. Semillas (>4 mm)		1	2	2	2	1	2
g. Materia vegetal extraña		1	2	2	2	1	2
h. Turbidez (cm Kertes)	Nº mínimo de unidades Kertes visibles. En presentaciones en almíbar, jugos clarificados y al agua.	3	1	1	1	-	-
i. Uniformidad de tamaño	Cociente entre el peso de los cinco segmentos íntegros de mayor volumen, dividido entre el peso de los cinco de menor volumen	3	4	-	-	-	-

4. CATEGORÍAS COMERCIALES



Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: Gajos enteros
- ESTANDAR: Gajos dobles, rotos, pulpa y vesículas

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Nombre del fruto. Se puede completar o sustituir la palabra «Mandarina» por el nombre de la variedad de que se trate.
- Cuando la forma de presentación sea en gajos dobles, rotos, vesículas o pulpa se deberá indicar esta información.
- La indicación del calibre será opcional.

SECCIÓN 6. CONSERVAS DE UVAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de uva indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de *Vitis Vinífera* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Enteras en todos los casos
- Peladas o sin pelar
- Con o sin semillas
- Desprovistas de pedúnculo en todos los casos
- Al agua
- En almíbar
- Con edulcorantes.
- Con edulcorantes y azúcar.
- En su jugo/zumo
- En jugo/zumo de frutas
- Al vacío

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE UVAS			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Turbidez (cm Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. Presentaciones al agua y en almíbar	3	--
Uniformidad de tamaño		1,50	2,00
Calibre mínimo en mm	Diámetro transversal de uva	8	8
Defectos (%m/m peso neto escurrido)	Todas las elaboraciones	Contenidos máximos	



a. De color	Al agua y en almíbar	5	10
b. Defectos de piel	Presentaciones sin pelar	5	10
c. Pedúnculos (nº máximo en 100 g. de peso neto escurrido)		1	3
d. Granos con semillas en las «sin semillas»		1	3
Suma a+b		5	10

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: uvas al agua, en almíbar

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- En las presentaciones “sin pelar” o “sin semillas”, esta información deberá constar en la etiqueta.

SECCIÓN 7. CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras indicadas en el apartado 2, obtenidas respectivamente de frutos de los géneros: *Fragaria*, *Rubus* y *Ribes*.

Los frutos para la elaboración de estas conservas deben estar enteros, limpios sanos, suficientemente maduros y libres de toda materia extraña, inclusive cáliz y pedúnculo.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Enteras en todos los casos
- Con o sin aquenios
- Desprovistas de cáliz y pedúnculo, en todos los casos
- Pulpa
- Al agua
- En almíbar
- Con edulcorantes.
- Con edulcorantes y azúcar.
- En su jugo/zumo
- En jugo/zumo de frutas
- Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD



Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Uniformidad de tamaño	En todas las presentaciones excepto pulpas	2,00	2,50
Defectos (%m/m peso neto escurrido)	En todas las presentaciones excepto pulpas	Contenidos máximos	
a. De color	Presentaciones al agua y en almíbar	5	10
b. De integridad	Frutos machacados, aplastados que no guardan la forma del fruto. Excepto para elaboraciones con zumos	10	20
c. Materias extrañas	Nº máximo de pedúnculos o cálices en 100 g de peso neto escurrido.	3	8
SUMA a+b		10	25

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: con líquido de cobertura.
- ESTANDAR: pulpa

SECCIÓN 8. CONSERVAS DE MEZCLAS DE FRUTAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de mezclas de frutas, indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de las siguientes frutas:

- o *Albaricoques*. Cualquier variedad de la especie *Prunus armeniaca* L.
- o *Melocotones*. Cualquier variedad amarilla de la especie *Prunus pérsica* L., excluidas las variedades de nectarina.
- o *Peras*. Cualquier variedad de la especie *Pirus communis* L. o *Pyrus sinensis* L.
- o *Piñas*. Cualquier variedad de la especie *Ananas Comusus* L.
- o *Cerezas*. Cualquier variedad de la especie *Prunus cerasus* L. o *Prunus avium* L.
- o *Uvas*. Cualquier variedad de la especie *Vitis vinífera* L. o *Vitis labrusca* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

2.1. Según la composición de la mezcla:

- **Ensalada de frutas**. Es la elaboración de mezcla de frutas troceadas compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y cereza, y opcionales: piña y uva.
- **Cóctel de frutas**: Es la elaboración de mezcla de frutas troceadas compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son melocotón, pera y cereza, y opcionales: albaricoque, uva y piña.

2.2. Según el líquido de cobertura:

- Al agua.
- En almíbar.
- Con edulcorantes.
- Con edulcorantes y azúcar.
- En su jugo/zumo.



- En jugo/zumo de frutas.
- Al vacío.

Forma de presentación de los componentes:

Fruta	Ensalada de frutas	Coctel de frutas
Albaricoque, sin piel y deshuesados	Mitades	Cubos*
Melocotón, sin piel y deshuesados	Mitades, cuartos o tiras	Cubos o dados
Pera, sin piel y sin corazón	Mitades, cuartos o tiras	Cubos o dados
Cereza, con o sin hueso	Entera	Enteras o mitades
Uva, con o sin piel	Entera (con o sin semilla)*	Enteras* o mitades*
Piña, sin piel y sin corazón	Segmentos (sectores de corona circular) o cubos.*	Segmentos* (sectores de corona circular) o cubos*

*Opcionales

Proporción de los componentes

La proporción mínima de las distintas frutas deberá cumplir con los siguientes límites, expresados en porcentajes sobre el peso neto escurrido.

FRUTA	COCTEL 4 frutas (% peso neto escurrido)	COCTEL 5-6 frutas (% peso neto escurrido)	ENSALADA (% peso neto escurrido)
Melocotón	30	30	20
Pera	25	25	15
Cereza	2	2	8
Albaricoque	20	20	20
Uva	6	6	6
Piña	6	6	6

En ningún caso la proporción variable de los optativos superará el 35% de peso neto escurrido.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- Categoría Extra

Número mínimo de frutas: 5

La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Extra, en sus respectivas normas. Se admite un 5% de peso neto escurrido de producto que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Estándar.

En el caso del coctel: Las piezas que pueden pasar por un tamiz de luz de malla de 8 mm no superará el 5% del peso neto escurrido.

- Categoría Estándar

Número mínimo de frutas: 4

La calidad de los componentes será la que responda a la categoría Estándar, en sus respectivas normas.

Se admite un 15% del peso neto escurrido de producto con defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción en el caso del coctel.

- Turbidez.

Los valores mínimos, serán de 2 unidades Kertesz y sin exigencias, para las categorías Extra y Estándar respectivamente.



4. CATEGORIAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: cóctel y ensalada de frutas

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas *ensalada de frutas* y *cóctel de frutas*, que se incluyen en este anexo

SECCIÓN 9. CONSERVAS DE PIÑA

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben cumplir las conservas de piña indicadas en el apartado 2, obtenidas de la *fruta* madura, fresca, refrigerada o congelada de las variedades del género *Ananas comosus* (L.) Merr. (*Ananas sativus* (L.) Lindl.).

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Pelada y desprovista del corazón.
- Troceadas:
 - o En espiral.
 - o En rodajas o anillos (enteras, mitades o cuartos)
 - o Trozos regulares: cubos, dados, sectores (inferiores a un cuarto de rodaja), "tidbits" o bocaditos (sectores entre 8 y 13 mm) u otras formas regulares no definidas anteriormente, y descritas debidamente en el etiquetado.
- Al agua.
- En almíbar.
- Con edulcorantes.
- Con edulcorantes y azúcar.
- En su jugo/zumo.
- En jugo/zumo de frutas.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD.

- Defectos de color o textura, Macas: son zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa.
- Daños mecánicos:
 - Rodajas rotas: (únicamente en las presentaciones de rodajas): cuando existe separación de partes definidas. No se considera roto cuando la separación es sólo por un punto de la rodaja y ésta no pierde su forma.
 - Saneados: pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza.



- Fibroso: presencia de partes del corazón. Para determinar el porcentaje se cortan las partes duras y se refiere a peso neto escurrido.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE PIÑA			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	En presentaciones al agua y en almíbar	Blanco Amarillento	--
Turbidez (cm Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	3	--
Uniformidad de tamaño	Presentaciones de rodajas enteras, mitades o cuartos	1,50	2,00
Defectos (% m/m peso neto escurrido)	Todas las presentaciones	Contenidos máximos	
a. De color	En presentaciones al agua y en almíbar	5	15
c. Fibroso		5	15
d. Frutos Rotos	Sólo rodajas	5	15
e. Saneados	Se considerará defecto de saneado si la proporción recortada del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada, excede estos valores y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde externo o interno de la pieza.	5	15

4. CATEGORIAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA Y ESTANDAR: En espiral o rodajas enteras. En rodajas o anillos (enteras, mitades o cuartos)
- ESTANDAR: Trozos regulares: cubos, dados, sectores (inferiores a un cuarto de rodaja), "tidbits" o bocaditos (sectores entre 8 y 13 mm) u otras formas regulares no definidas anteriormente, y descritas debidamente en el etiquetado

SECCIÓN 10. CONSERVAS DE COMPOTA, MERMELADA, DULCE Y CREMA

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben cumplir las conservas de compota, mermelada, dulce y crema de frutas y hortalizas indicadas en el apartado 2.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

2.1. Tipos de producto:

- **Compota:** producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia semifluida o espesa. La graduación final será inferior a 40º Brix.
- **Mermelada:** producto preparado con el producto vegetal entero, troceado, triturado o tamizado, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia semifluida o espesa. La graduación final será igual o superior a 40º Brix e inferior a 60º Brix.



- **Dulce:** producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 55° Brix.
- **Crema:** producto preparado con la fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o con productos de su transformación, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 60° Brix.

En todos los casos, la graduación Brix podrá reducirse cuando los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes autorizadas, de conformidad con el Reglamento (CE) N°1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

2.2. Contenido mínimo de fruta u hortaliza o el equivalente en los productos transformados:

- **Compota:** La cantidad de fruta u hortaliza utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 700 gramos.
- **Mermelada:** La cantidad de producto vegetal utilizado para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 300 gramos.
- **Mermelada extra:** La cantidad de producto vegetal utilizado para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos.
- **Dulce:** La cantidad de fruta u hortaliza utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 450 gramos.
- **Crema:** La cantidad de fruta u hortaliza utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos. Se exceptúa la crema de castañas cuya cantidad de puré de castaña para su preparación será mínimo 380 gramos.

Además, para el caso de las Mermeladas:

- En mermeladas elaboradas con agrios, los porcentajes mínimos de fruta podrán ser inferiores en un 10% a los establecidos con carácter general.
- Para otras frutas podrán utilizarse las siguientes cantidades mínimas por cada 1.000 gramos de producto acabado, con el fin de obtener productos de características organolépticas adecuadas.

Mermelada Extra	Mermelada	
500	300	Caso general
400	220	grosella roja, arándano rojo, serbas, uva espina, grosella negra, agavanzos, membrillos
300	130	jengibre
250	140	Anacardo
90	60	Fruta de la pasión

2.3. Otros ingredientes:

- Se podrán añadir otros ingredientes en sustitución de los azúcares tales como miel, jarabes obtenidos de fuentes vegetales, zumos y concentrados de fruta.
- Se podrán utilizar como ingredientes aceites y grasas comestibles, bebidas espirituosas, vinos, cerveza, especias, hierbas aromáticas, extractos vegetales, concentrados vegetales, fibras vegetales, zumos vegetales, chocolate, aromas y otros aditivos autorizados.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD



No se permite la presencia de partes no comestibles, huesos, pedúnculos, etc. a excepción de lo indicado en el siguiente cuadro de tolerancias.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN COMPOTA, MERMELADA, DULCE Y CREMA			
Factor de calidad	Tolerancia		
	Extra Mermelada	Extra Dulce y Crema	Estándar Compota, Mermelada, Dulce y Crema
Color	Típico	Típico	Aceptable
Sabor	Típico	Típico	Aceptable
Defectos (nº/100g peso neto escurrido)			
a. Número de huesos	0	-	0
b. Fragmentos de huesos	1	-	2
c. Pedúnculos de fresas y bayas	1	-	2
d. Restos de vegetal propio (1)	1	0	2
e. Restos de piel (2)	1	0	2
f. Semillas (3)	1	0	2
g. Envoltentes de semillas (4)	-	2	50

(1) Siempre que la superficie sea igual o mayor que 25 milímetros cuadrados

(2) Sólo en aquellas frutas que normalmente se pelan para su elaboración

(3) Excepto en fresa, bayas u otras frutas y hortalizas que contengan múltiples semillas

(4) Cuya superficie sea igual o superior a 2mm²

4. CATEGORIAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTANDAR: Mermelada, Dulce y Crema.
- ESTANDAR: Mermelada, Compota, Dulce y Crema.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Denominación del alimento: formada por los términos compota, mermelada, dulce o crema, seguido por el nombre de la fruta u hortaliza utilizada. En caso de más un producto, dicha indicación se hará por orden decreciente en peso. En aquellos productos elaborados con tres o más productos distintos, podrá denominarse “compota, mermelada, dulce o crema de frutas variadas u hortalizas variadas”, o por la indicación del número de frutas u hortalizas utilizadas.
- Se deberá incluir la información del porcentaje de fruta u hortaliza, con la leyenda “elaborado con X gramos de fruta o de hortaliza por 100 gramos de producto” o similar.
- Se deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante el término «contenido total de azúcares: X gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 °C, con una tolerancia de +/- 3 grados refractométricos.

No obstante, la cantidad de azúcares podrá no indicarse cuando ya figure en la información nutricional, de conformidad con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva



2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión.

SECCIÓN 11. CONSERVAS DE ALCACHOFA

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofa indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de capítulos florales de las variedades, cultivares, de *Cynara scolymus* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Corazones de alcachofa: Producto preparado a partir de capítulos enteros desprovisto de tallos y brácteas exteriores coriáceas. Podrán ser corazones de alcachofa (enteros) o cortados regularmente (mitades, cuartos y láminas).
- Corazones de alcachofas con tallo: Es el producto preparado a partir de capítulos no desprovistos del tallo.
- Fondos: Producto preparado a partir de capítulos, en los que se ha eliminado el tallo y las brácteas, totalmente. Pueden presentarse enteros o cortados en trozos regulares o irregulares.
- Al agua
- Al aceite
- Acidificadas o sin acidificar. En función de los aditivos permitidos utilizados en la elaboración al agua, podrán distinguirse elaboraciones acidificadas ($\text{pH} < 4,6$) o sin acidificar ($\text{pH} > 4,6$).
- Alcachofas aliñadas. Es el producto obtenido a partir de corazones en todas sus presentaciones pudiendo llevar aceites vegetales, vinagre o ácido acético de origen vínico y especias autorizadas.
- Al vacío.
- Puré: Producto preparado a partir de los anteriores, previamente triturados, tamizados o no.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD.

- Defectos de color: Manchas anormales al producto. Unidades con manchas pronunciadas o que a pesar de no estar muy marcadas se repitan en varias hojas.
- Textura: alcachofas subidas. Se entenderá por defectos de textura las unidades «subidas», cuya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las páleas. Cuando este desarrollo es excesivo se considera como defecto excluyente.
- Cortado. Los cortes deberán ser limpios y de forma regular, de manera que las brácteas queden unidas al receptáculo. Presentarán defectos de corte las unidades que presenten los cortes poco limpios o, en alcachofas en mitades, cuartos o láminas, los trozos que no se correspondan con dichas formas de presentación.
- Tallos: Tallos en elaboraciones de corazones de alcachofa, mitades y cuartos: la prolongación de los tallos no será superior a un 25% de la longitud del corazón. Se entiende por longitud del corazón de alcachofa la medida de longitud a partir del corte superior mecánico o manual, y el punto a partir del cual las paredes del tallo son paralelas.
- Elaboraciones sin acidificar: no se tendrán en cuenta los factores de color, textura y número de hojas sueltas.



FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS ALCACHOFA			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Elaboraciones acidificadas (pH≤4,6), en presentaciones de corazones, mitades, cuartos y láminas	Blanco amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose ligeros oscurecimientos
	Elaboraciones sin acidificar (pH>4,6) , en presentaciones de corazones, mitades, cuartos y láminas	Gris verdoso claro/ verde amarillento	Gris verdoso oscuro/ verde amarillento oscuro
Turbidez (unidades Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. En elaboraciones al agua	2	--
Uniformidad del tamaño	En presentaciones de corazones y mitades	1,50	--
Defectos (%m/m peso neto escurrido)	Presentaciones de alcachofas y fondos enteros, mitades, cuartos y láminas	Contenidos máximos	
a. De color		5	15
b. De textura	Subidas Excesivamente blandas.	0	10
		5	15
c. Defectos de corte	Presentaciones en trozos regulares	5	15
d. Otros			
Tallos	Excepto fondos y corazones de alcachofas con tallo	5	--
Nº de hojas sueltas por cada 10 unidades (nº/10 unidades)	Sólo corazones	2	10
Nº unidades con brácteas superiores a 3 cm por cada decena o fracción		0	2
Suma de tolerancias a + b + c + d		5	15

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

EXTRA y ESTÁNDAR: Corazones enteros o en mitades y fondos enteros al agua.

ESTÁNDAR: Cuartos, láminas, puré y aliñados.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.
- La indicación del número de unidades por medio de un intervalo en presentaciones de corazones enteros, mitades y fondos. Dicha indicación será obligatoria en el caso de la categoría extra y voluntaria para la categoría estándar.

SECCIÓN 12. CONSERVAS DE ESPÁRRAGO

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones específicas que deben reunir las conservas de espárrago indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de turiones tiernos y frescos del *Asparagus officinalis* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS



- Enteros: son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm.
- Cortos: son los turiones constituidos por cabeza y tallo con longitud de 8 a 12 cm.
- Yemas: Son aquellas piezas con cabeza y tallo, con longitud de 2 a 8 cm.
- Cortados: son aquellas piezas compuestas por trozos tiernos de 2 a 8 cm de longitud, cortados transversalmente, y con un mínimo de unidades con cabeza del 15% del peso neto escurrido.
- Tallos: son aquellas piezas sin cabeza, cortados transversalmente, cuya longitud es inferior a 8 cm y superior a 1,5 cm.
- Puré: es el producto obtenido de turiones o partes de ellos, cocidos, triturados, tamizados o no.
- Pelados o sin pelar.
- Al agua.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- La longitud media de los espárragos enteros y de los espárragos cortos no será inferior, en más de 1,5 cm a la longitud de envase; en el caso de envases de vidrio, 2,0 cm.
- Unidad fibrosa. Se entenderá como unidad fibrosa la que, sometida a la acción del fibrómetro, (consiste en un hilo de acero de 0,8 mm de diámetro, del que pende un lastre de 1,360 kg aplicando transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado y sin ejercer más presión que la correspondiente al mencionado lastre), no se corta en 5 segundos, a un tercio de la longitud a partir del corte. Para calibres extra gruesos cuyo diámetro de sección sea mayor a 25 mm, no se tendrá en cuenta la fibrosidad.
- Color. Según su color, se consideran: blancos, verdes, o blancos con cabeza verde o morada.
 - Color blanco. Es el color blanco o blanco amarillento típico del turión. Se admiten cabezas ligeramente moradas o un 15% de cabezas de color verde, verde claro o verde amarillento, siempre que este color no rebase 1/4 de la longitud del turión.
 - Color verde. Es el verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento, admitiéndose un 15% de unidades de color blanco que no rebasen 1/4 de su longitud.
- Calibrado. Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala de calibre según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con los siguientes intervalos para el espárrago blanco. El calibre será aquél cuyo % m/m peso neto escurrido de producto en el calibre inmediatamente inferior, no supere las tolerancias para cada una de las categorías comerciales.

Para elaboraciones pelados en las presentaciones de enteros, yemas y tallos.

Calibre	Diámetro (mm)
Extra grueso	más de 19
Muy grueso	de 14 a 19
Grueso	de 11 a 14
Medio	de 9 a 11
Delgado	menos de 9

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE ESPÁRRAGO			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar



Color	Blanco	Blanco/ Blanco amarillento	Blanco amarillento, admitiéndose cabezas ligeramente moradas o un 15% de cabezas color verde, sin rebasar más de 1/4 de su longitud
	Verde	Verde/ verde amarillento	Se admiten 15% de unidades blancas sin rebasar 1/4 de su longitud
Turbidez (unidades Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. En elaboraciones al agua	4	--
Uniformidad de longitud	En las presentaciones de enteros En las presentaciones de yemas	1,10 1.15	1,20
Calibrado (%m/m peso neto escurrido)	Inmediatamente inferior	10	10
Defectos (%m/m peso neto escurrido)	En todas las presentaciones excepto puré	Contenidos máximos	
a. De color	Unidades con manchas de "oxido", tierra, grasa (negras, aspecto graso) superiores a 3 mm	5	15
b. Fibrosidad	Enteros y cortos. No es de aplicación al espárrago verde.	20	60
	Yemas. No aplicable al espárrago verde.	0	20
c. De pelado	En presentaciones de pelados: Unidades con abundantes restos de piel y/o unidades muy deformadas como consecuencia de un pelado inadecuado	5	10
d. Otros defectos		5	10

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Espárragos blancos o blancos con cabeza verde o morada, pelados, en las presentaciones: enteros, cortos o yemas. Espárragos verdes, en las presentaciones de enteros, cortos o yemas
- ESTÁNDAR: Todas las elaboraciones de espárragos sin pelar, presentaciones de cortados (pelados o no), tallos (pelados o no) y puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo, no necesario indicarlo en el caso de enteros.
- Indicación del color del turión, cuando este no sea blanco.
- La aclaración «sin pelar» cuando esta sea la forma de presentación, en espárragos enteros y blancos.
- Calibre, según la clasificación anterior para elaboraciones de espárragos blancos enteros y yemas.
- En relación a la indicación del origen:

El espárrago blanco envasado para su comercialización en España deberá llevar en la etiqueta con caracteres tipográficos iguales que los del nombre, la razón social o la denominación utilizados en la identificación de la empresa, y en el mismo campo y ángulo visual, la siguiente leyenda:

- En el caso de productos originarios de España, la expresión «producto cultivado en (provincia, comunidad autónoma)» siempre que, para el mismo tipo de producto, el nombre del lugar de origen o procedencia no coincida con un nombre protegido en virtud del Reglamento (UE) 1151/2012, en cuyo caso solamente se podrá indicar el país de origen.



- b) En el caso de producto originario de Unión Europea, una indicación con la expresión «producto originario de (Estado miembro en el que se ha cultivado el producto)».
- c) En el caso de productos originarios de países terceros, la expresión «producto originario de (país tercero en el que se ha cultivado el producto)».

Además, cuando el producto se haya envasado en España, en el envase deberá figurar el número de registro sanitario correspondiente a la fábrica en la que se haya elaborado el producto. Dicha indicación aparecerá troquelada si el envase es metálico, e impreso con tinta indeleble, antes de la esterilización, si es de vidrio.

De carácter opcional:

- Calibre, será opcional en categoría estándar y en elaboraciones de tallos blancos y espárragos verdes.
- Número de unidades mediante un intervalo, en las presentaciones de espárragos enteros.

SECCIÓN 13. CONSERVAS DE JUDÍAS VERDES

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de judías indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos tiernos de *Phaseolus vulgaris* L., (j. común); *Phaseolus multiflorus* Wild. (j. de España) (= *Phaseolus coccineus* L.).

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

En todos los casos, las judías verdes pueden ser planas o redondas, y deberán presentarse despuntadas y desprovistas de hebras resistentes.

- Enteras. Cuando las vainas conservan su forma.
- En tiras. Cuando las vainas se han cortado longitudinalmente.
- Cortadas. Cuando las vainas se han cortado transversalmente. Según sea la longitud del trozo, pueden ser:
 - Cortadas en trozos grandes. Cuando las longitudes de los trozos tengan más de 6,5 cm.
 - Cortadas en trozos medianos o tipo menestra. Cuando la longitud de los trozos esté comprendida entre 2,6 y 6,5 cm.
 - Cortadas en trozos pequeños o tipo macedonia. Cuando la longitud de los trozos sea igual o menor de 2,6 cm.
- Al agua.
- En aceite.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- Semillas. Las judías no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madurez. Se consideran como defecto las semillas sueltas, excepto en las elaboraciones «en tiras» y «cortadas».
- Filamentos: Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción, careciendo de



condiciones para su comestibilidad.

- **Calibrado:** Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres, excepto en las planas, según el diámetro máximo o anchura de la vaina, con la siguiente clasificación:

Denominación	Diámetro (mm)
Extrafinas	inferior a 6,5
Muy finas	de 6,5 a 8
Finas	de 8 a 9
Medianas	de 9 a 10,5
Grandes	superior a 10,5

El tamaño se mide tomando el diámetro en el eje principal en el punto más ancho de una sutura a otra. Se dará como calibre de la muestra el nombre del rango que en los calibres inferiores (calibres más gruesos), contenga un porcentaje o suma de porcentajes de peso neto escurrido menor o igual al 10 % del peso neto escurrido.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS JUDIAS VERDES			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	presentaciones al agua	Uniforme	--
Turbidez (unidades Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz visibles. presentaciones al agua	3	--
Calibrado (%m/m peso neto escurrido)	Tolerancia en los calibres inferiores (calibres más gruesos)	10	
Defectos (%m/m peso neto escurrido)		Contenidos máximos	
a. De color / Manchados	Presencia de zonas oscurecidas habitualmente causadas por el ataque de alguna plaga, o defectos de piel	5	15
b. De textura			
Semillas desarrolladas		0	3
Filamentos resistentes		2	5
c. Otros			
Judías sin despuntar	Judías que presenten en su extremo restos del tallo que une la vaina a la planta.	3	5
Nº semillas sueltas (nº/100 g peso neto escurrido)	No se tendrán en cuenta en presentaciones de tiras y cortados	2	12
Trozos fuera de límites	Trozos que superan por exceso y/o defecto, las longitudes de vaina o trozo de vaina definidas en las distintas formas de presentación.	10	--
Total defectos a + b		10	15

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: enteras o troceadas en trozos grandes y medianos.
- ESTÁNDAR: en tiras o troceadas en trozos pequeños.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:



- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo, no necesario indicarlo en el caso de enteras.
- Calibre: indicación del calibre excepto para las judías planas.

De carácter opcional:

- Calibre: indicación del calibre en la categoría Estándar.

SECCIÓN 14. CONSERVAS DE PIMIENTO

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos *Capsicum annuum* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Los frutos deben presentarse desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libres de semillas.

Podrán comercializarse los tipos «rojo», «verde», «amarillo» y «entreverado», así como la mezcla de ellos o con otros ingredientes con fines aromatizantes o saborizantes.

Tipo de producto según su forma de presentación.

- Enteros: son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de pequeñas aperturas en los extremos del pimiento.
- Enteros y trozos: son elaboraciones en que los trozos no superan el 50% del peso neto escurrido. El tamaño mínimo de los trozos será de 6 cm².
- En trozos regulares: frutas cortados en forma regular.
- En trozos irregulares: son los trozos irregulares procedentes de recortes de otras elaboraciones. El porcentaje en masa de los trozos de superficie menor de 6 cm² no podrá exceder del 10% del peso neto escurrido.
- Tiras: trozos cortados longitudinalmente de forma regular. El tamaño mínimo de los trozos será de 6 cm²
- Pelados o sin pelar.
- Al agua
- En su jugo
- En vinagre: es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado o tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre, especias, edulcorantes y otros productos autorizados.
- Al vacío

3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- Color:
 - Rojo: propio del fruto maduro. En elaboraciones del pico o piquillo, pueden diferenciarse rojo intenso, tonalidad característica de estas variedades y rojo pálido, una tonalidad más tenue.
 - Verde: verde propio del fruto maduro.
 - Amarillo: propio del fruto maduro.



- Entreverado: se entremezclan los colores rojo y verde.
- Uniformidad:

En las presentaciones de enteros se autoriza la presencia de un trozo por bote, para completar el peso neto escurrido, en formatos de 850 ml de capacidad o inferiores.
- Consistencia:

Firmeza del producto, de acuerdo al tipo de elaboración. No es de aplicación en elaboraciones en su jugo, como el de pico o piquillo.
- Defectos:
 - Piel:

En elaboraciones de pelados, no presentarán piel adherida al pimiento o pieles sueltas en el envase. Para la cuantificación de las tolerancias admitidas, se extenderán todas las pieles y se medirá el área en cm². Expresar el resultado en cm² por pieza (en elaboraciones de pimiento entero) o en cien gramos de peso neto escurrido (en elaboraciones de pimiento no entero).
 - Número de semillas:

El resultado de número de semillas se expresará en nº semillas por pieza (en elaboraciones de pimiento entero) o cien gramos de peso neto escurrido (en elaboraciones de pimiento no entero). En las elaboraciones en su jugo, como el pico o piquillo, no tendrán exigencias en el número de semillas.
 - Heridos / podredumbres:

Unidades que presentan “pecas” o corazones ennegrecidos. En presentaciones de enteros, no se considerarán las manchas de heridas internas, cuando sea sólo una y no atraviese la carne del fruto y/o no aparezca muy marcada u oscurecida en el exterior del producto.
 - Integridad:

En presentaciones de enteros en su jugo, unidades a los que les falta un trozo en la zona del corazón, siendo éste no superior a un 25% de la longitud del pimiento.
 - Trozos mal cortados:

En presentaciones de enteros y trozos y trozos irregulares, cuando los trozos tengan una superficie inferior a 6 cm². En presentaciones en tiras, cuando los trozos tengan una superficie superior a 6 cm² y cuando no guarden la forma de tira.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE PIMIENTO			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color			
Rojo	Elaboraciones de pico o piquillo	Rojo intenso pudiendo presentar hasta un 15% peso neto escurrido rojo pálido sin partes verdes	Rojo pálido pudiendo tener hasta un 10% peso neto escurrido de partes verdes
Rojo	Otras elaboraciones de pimiento	Rojo propio del fruto maduro. El color será uniforme pudiendo presentar hasta un 15% peso neto escurrido rojo pálido sin partes verdes.	Rojo pálido pudiendo tener hasta un 10% peso neto escurrido de partes verdes
Verde		Verde sin partes amarillas	Verde pudiendo contener un 20% de partes amarillas



Amarillo		Amarillo sin partes verdes	Amarillo pudiendo contener un 20% de partes verdes
Entreverado		--	--
Uniformidad	En enteros, uniformidad de longitud	1,50	2,00
Consistencia (%m/m peso neto escurrido)		Firme en un 90%	Firme en un 60%
Defectos (%m/m peso neto escurrido, excepto si se indica otra unidad)		Contenidos máximos	
a. Piel quemada (cm ² /pieza o por 100g de peso neto escurrido)	En presentaciones de pelados.	1,5	2,0
b. N° de semillas (N° semillas/pieza o por 100g de producto escurrido)	En presentaciones con líquido de cobertura.	promedio de 10	--
c. Heridos/ podredumbres		10	--
d. Integridad		10	--
e. Trozos mal cortados	Presentaciones de enteros y trozos: trozos con superficie inferior a 6 cm ²	5	10
	Presentaciones en trozos irregulares: trozos con superficie inferior a 6 cm ²	10	-
	Presentaciones de tiras: trozos con superficie superior a 6 cm ² que no guardan la forma de tira.	10	15

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Pimientos enteros, en trozos regulares y tiras.
- ESTÁNDAR: Pimientos enteros y trozos, trozos irregulares.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo, no necesario indicarlo en el caso de enteros.
- Las formas de presentación sin pelar se indicarán en todo caso.
- En el caso de mezcla de pimientos de distinto color deberá indicarse en el etiquetado.

SECCIÓN 15. CONSERVAS DE TOMATE

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de tomate indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de los frutos frescos, sanos y maduros de las variedades (cultivares) de *Solanum lycopersicum* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Tipo de producto según su forma de presentación.

- Entero pelado: es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y desprovistos de cáliz y pedúnculo. Cuando el líquido de cobertura sea jugo de tomate, podrá



añadirse la denominación «en su jugo».

- Pelado troceado: es el producto que reúne las características del anterior, pero en el cual los frutos se presentan troceados, siendo claramente perceptibles los trozos.
- Sin pelar: en las presentaciones de enteros y troceados.
- Al agua.
- En su jugo y en zumo / jugo.
- Triturado: elaboración en el que el fruto, pelado o no, se ha sometido a un proceso de trituración.
- Puré: cuando el zumo o jugo del tomate se somete a un proceso de concentración, obteniendo un residuo óptico de 5 a 12º Brix.
- Concentrado de tomate: cuando el zumo o jugo del tomate se somete a un proceso de concentración, obteniendo un residuo óptico superior a 12º Brix.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- Residuo óptico del líquido de cobertura. Las elaboraciones al agua de tomate entero, troceado o triturado, tendrán como mínimo un residuo óptico de 4º Brix. Las elaboraciones en que se utilice jugo como líquido de cobertura, tendrán como mínimo un residuo óptico de 4,5º Brix.
- Integridad: Las elaboraciones de enteros, deberán contener unidades enteras o casi enteras. Se entiende por unidad no entera, aquella que ha perdido su forma. Durante el procesado con el fin de eliminar algún defecto, se procede al saneado del mismo. Se considera defectos de un saneado excesivo, cuando se ha eliminado más del 50%.
- Alteraciones: Frutos que presentan zonas afectadas por lesiones que tuvieron lugar en su superficie y a consecuencia de las cuales presentan un color o una textura notablemente diferente. Restos de ataque de plagas de campo (“pecas” ennegrecidas, restos de podredumbre, etc...). El resultado se expresa en cm² por kilo de peso neto.
- Piel: En elaboraciones de pelados, no presentarán piel adherida al tomate o pieles sueltas en el envase. No se considerarán los pequeños restos de piel que hayan quedado adheridos en la zona del pedúnculo del fruto y no superen 1.5 cm². Para la cuantificación de la piel, se extenderán todas y se medirá el área en cm². Expresar el resultado en cm² por kg de peso neto (cm² / kg PN).
- Restos vegetales: Principalmente debidos a restos vegetales triturados (puntos negros, semillas, pedúnculos). En el caso de tomate triturado, se tolera la presencia de semillas y rizos de piel, excepto cuando ésta sea excesiva afectando al aspecto del producto.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE TOMATES			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Propio del producto y elaboración. Presentaciones de enteros	Rojo intenso	Rojo pálido
Defectos (%m/m sobre peso neto escurrido)	Conservas de tomate pelado	Contenidos máximos	
a. Integridad	En elaboraciones de enteros. Producto que no mantiene su integridad o producto excesivamente saneado en elaboraciones de tomate entero.	20%	40%
b. Alteraciones (cm ² / kg PN)	Elaboraciones de enteros y troceados	3,5	--
c. Piel (cm ² / kg PN)	Enteros	30	30
	Tomate troceado	125	125
d. Mohos Howard	Entero pelado al agua	20	40



(% campos positivos)	Entero pelado en su jugo	28	60
	Troceado	40	70
	Triturado	40	80
	Puré y concentrado	48	80
e. Restos Vegetales	En elaboraciones de triturados, puré, concentrados así como jugos (líquidos de cobertura)	Ligera presencia	Presencia

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Tomate entero pelado, troceado pelado, triturado, puré y concentrado.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.

SECCIÓN 16. CONSERVAS DE PUERROS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de puerros indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de tallos tiernos de *Allium Porrum L.*

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Tipo de producto según su forma de presentación.

- Enteros. Constituidos por cabeza o bulbo y tallo, de longitud total ligeramente inferior a la dimensión del envase paralela a la colocación de los puerros.
- Yemas. Constituidos por piezas con cabeza o bulbo y tallo, siendo la longitud de éste inferior a la de la cabeza.
- Cortados. Constituidos por trozos de más de 4 cm de longitud, cortados transversalmente y con un número mínimo de unidades con cabeza del 25%.
- Tallos. Constituidos por trozos, sin cabeza, con longitud de 4 cm o más.
- Puerros. Se aplicará a la elaboración obtenida a partir de los tallos tiernos utilizando agua como líquido de cobertura. Los puerros deberán presentarse pelados, sin restos de raíces y sin tierra.
- Sazonados con especias. El líquido de gobierno es agua, con adición de sal, aceite vegetal, especias, condimentos y aditivos autorizados.
- Al agua.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

Calibre: Se establece por el número de unidades contenidas en un kilo de peso neto escurrido. Es obligatorio para las presentaciones de enteros y yemas.

PUERROS Denominación	Nº unidades/ kg peso neto escurrido
-------------------------	-------------------------------------



Extrafinos	24-30
Finos	18-24
Medianos	14-18
Grandes	8-14

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE PUERROS			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Presentaciones de enteros y yemas	Blanco o crema con ligeras tonalidades verdosas en extremo de tallo	Blanco con ligeras zonas pardas o violáceas
Turbidez (unidades Kertes)z	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. En elaboraciones al agua	3	—
Uniformidad de longitud	Presentaciones de enteros	1,20	1,40
Defectos (% m/m peso neto escurrido)		Contenidos máximos	
a. De color		5	15
b. De textura		5	15
c. Manchados y otros defectos	De pelado: Cortes no limpios y/o presencia de raíces. Manchas por escasa limpieza de tierra.	5	15
Suma de defectos		5	15

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Puerros enteros y yemas.
- ESTÁNDAR: Puerros cortados y tallos.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.
- Indicación del calibre para categoría comercial EXTRA, en presentaciones de enteros y yemas.

SECCIÓN 17. CONSERVAS DE OTRAS VERDURAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de:

- Acelgas: *Beta vulgaris* L., variedad *Ciola* L.
- Espinacas: *Spinacia oleracea* L.
- Coliflor: *Brassica oleracea* L., variedad *Botrytis* L.
- Brócoli: *Brassica oleracea itálica*.
- Coles de Bruselas: *Brassica oleracea* L. variedad *Gemmífera* D. C. Schulz.



2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Las presentaciones de estas hortalizas se definen como se indica:

- Acelgas. Elaboración obtenida a partir de acelgas (hojas y pencas tiernas) utilizando agua como líquido de cobertura.
- Espinacas. Es la elaboración obtenida a partir de hojas y peciolo frescos de espinacas utilizando agua como líquido de cobertura.
- Hojas de espinacas. Es la elaboración obtenida a partir de hojas con 3 cm de peciolo como máximo.
- Coliflor. Es la elaboración obtenida a partir de la inflorescencia de coliflores frescas, utilizando agua como líquido de cobertura.
- Brócoli: Es la elaboración obtenida a partir de la inflorescencia de brócolis frescos, utilizando agua como líquido de cobertura.
- Coles de Bruselas. Es la elaboración obtenida a partir de yemas tiernas utilizando agua como líquido de cobertura.
- Al agua.
- Puré. Proceso por el cual las hojas y/o tallos han sido trituradas y tamizadas.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- Filamentos. Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción (elaboraciones de acelgas y espinacas).
- Hojas Secas. Son las que no tienen el suficiente grado de frescor (elaboraciones de acelgas y espinacas).
- Calibre: En el caso de coles de Bruselas. Se establece por el número de unidades contenidas en 100 g de peso neto escurrido.

COLES DE BRUSELAS Denominación	Nº unidades/100 g peso neto escurrido
Finos	más de 15
Medianos	de 7 a 15
Grandes	menos de 7

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE OTRAS HORTALIZAS			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Turbidez (unidades Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. En elaboraciones al agua	3	--
Defectos (% m/m peso neto escurrido)		Contenidos máximos	
a. Filamentos (nº/100 g peso neto escurrido)	Elaboraciones de acelgas y espinacas	2	--
b. Hojas secas (nº/100 g peso neto escurrido)	Elaboraciones de acelgas y espinacas	2	--
c. De color		5	15
d. De textura		5	15
e. Manchados y otros defectos	Manchas por oxidaciones y / o presencia de hojas pardas reseca)s. Otros defectos: presencia de partes duras (troncos)	5	15
Suma de defectos b+c+d+e		5	15

4. CATEGORIAS COMERCIALES.



Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Todas las elaboraciones excepto puré.
- ESTÁNDAR: Puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.
- Indicación del calibre para categoría comercial EXTRA, en elaboraciones de coles de Bruselas.

SECCIÓN 18. CONSERVAS DE MEZCLAS DE VERDURAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de las mezclas de verduras indicadas en apartado 2.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Menestra o Menestra de verduras. Es la elaboración al agua de mezcla de hortalizas compuesta por las siguientes:
 - Obligatorias: guisantes, alcachofas y espárragos.
 - Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón u otras hortalizas.
- Macedonia o Macedonia de verduras. Es la elaboración de mezclas de hortalizas compuesta por las siguientes:
 - Obligatorias: guisantes, judía verde, zanahorias y patatas.
 - Optativas: otras, sin ser obligatorio.
- Al agua.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- La **forma de presentación** de cada una de las hortalizas será:

VERDURA	MENESTRA	MACEDONIA
Guisante	Enteros	Enteros
Alcachofa	Corazones, fondos, Enteras, mitades, cuartos	
Espárrago	Enteros, cortos, yemas, cortados	
Judía verde	Enteras, trozos	Trozos inferiores a 3 cm
Habas	Enteras	
Zanahoria	Enteras, rodajas o cubos	En cubos
Champiñón	Enteros, cabezas, rodajas, tallos, troceados	
Patata		En cubos

En la macedonia los componentes optativos se presentarán en cubos o en trozos que guarden cierta homogeneidad de tamaño con los obligatorios.



- La **proporción mínima** de las distintas hortalizas referida en porcentaje respecto al peso neto escurrido, cumplirá al menos:

VERDURA	MENESTRA	MACEDONIA
Guisante	20%	15%
Alcachofa	20%	
Espárrago	10%	
Judía verde	en proporción variable	10%
Habas	en proporción variable	
Zanahoria	en proporción variable	15%
Champiñón	en proporción variable	
Patata		15%

En ningún caso la proporción variable de los optativos superará el 20% de peso neto escurrido.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS MEZCLAS DE VERDURAS		
Factor de calidad	Tolerancia	
	Extra	Estándar
Menestra		
Turbidez	2	--
Calidad de los componentes, según normas generales y específicas de los mismos.	Se admite un 5% de productos con defectos en total.	Se admite un 15% de productos con defectos en total.
Forma mínima de presentación: Guisantes Alcachofas Espárragos Judías verdes Habas Champiñón	Enteros Enteras Enteros y yemas Trozos Enteras Enteros/láminas	Enteros Cuartos Cortados Trozos Enteras Enteros/láminas
Macedonia		
Calidad de los componentes, según normas generales y específicas de los mismos.	Se admite un 5% de productos con defectos en total.	Se admite un 15% de productos con defectos en total.

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Menestra y Macedonia.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.

SECCIÓN 19. CONSERVAS DE SETAS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas indicados en el apartado 2, obtenidas a partir de setas comestibles, incluyendo los níscalos o robellones, de las especies *Lactarius Deliciosus* Fr. y *Lactarius Sanguifluus*, y los champiñones obtenidos a partir de las variedades o cultivares del género «*Agaricus*» (*Syn. Psalliota*).



2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Tipo de producto según su forma de presentación:

- Enteras. La seta estará completa, es decir, compuesta por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pie. En el caso del champiñón, la altura total será, como máximo, igual al diámetro del carpóforo.
- Cabezas. Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50% del diámetro del carpóforo.
- Tallos. Cuando contienen trozos de pedicelo, únicamente.
- Trozos. Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo.
- Láminas y/o rodajas. Cuando las setas han sido cortadas en láminas paralelas.
- Mezcla de setas. Cuando haya más de una variedad de seta.
- Al agua.
- En su jugo.
- Sazonadas con especias. El líquido de cobertura es agua o jugo de cocción, sazonando las setas con especias.
- En aceite. Son aquellas setas que han sido previamente tratadas con vinagre y llevan aceite como líquido de cobertura.
- Al vacío.
- Puré. Es el producto obtenido del producto cocido y tamizado.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- Velo abierto: De aplicación a las conservas de champiñón en presentaciones de enteros. Se consideran como unidades defectuosas, aquellas cuya parte inferior del carpóforo está abierta y quedan al descubierto, al menos en un 50% de las laminillas del champiñón, es decir, la mitad de la distancia entre la inserción del pie y el extremo del sombrero.
- Rotos: De aplicación en conservas de champiñón en las presentaciones de enteros, se entiende como rotos, aquellas unidades que el pie y sombrero se encuentran separados y aquellas unidades que por daños mecánicos, han perdido un trozo significativo de al menos 1/4 del tamaño.
- Manchados: Se consideran unidades con defecto de manchados, aquellas unidades que presentan zonas de color oscuro o negro perfectamente definidas, en el caso del champiñón con un tamaño de más de 3 mm² que es lo que se entiende como mancha bacteriana. No se consideran como defecto de color, aquellos que presentan discontinuidades de tonalidad o con tonos marrones o grisáceos propios del producto. Los roces derivados de la mecanización no se consideran como manchados.
- Pseudoraíces: Unidades que presenten tierra o restos de raíces en la base del pedicelo.
- Calibre: Obligatorio en presentaciones de enteros y cabezas, definido para conservas de champiñón, níscalos o robellones. El calibre se mide por el diámetro de los carpóforos y el calibre declarado corresponderá al calibre predominante en % de peso neto escurrido.

CALIBRES PARA NÍSCALOS Y CHAMPIÑONES		
SETAS	Denominación	Diámetro (mm)
Níscalos o robellones (enteros y cabezas)	Botones	de 20 a 30
	Finos	de 30 a 50
	Gruesos	de 50 a 100
Champiñón (enteros y cabezas)	Extrafinos	inferior a 16
	Finos	de 16 a 22



	Medios	de 22 a 30
	Gruesos	Superiores a 30

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE SETAS			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Conservas de champiñón al agua	Blanco crema	--
Turbidez (unidades Kerteszy)	Nº mínimo de unidades Kerteszy visibles. En presentaciones al agua	3	--
Uniformidad de tamaño	Conservas de champiñón en presentaciones de enteros y cabezas	1,50	--
Defectos (%m/m peso neto escurrido)		Contenidos máximos	
a. Velo abierto	Conservas de champiñón en presentación de enteros y cabezas	5	15
b. Rotos	En presentaciones de enteros	5	15
c. Manchados		5	15
d. Pseudoraíces	En presentaciones que contengan pedicelos.	5	15
Suma de defectos		10	25

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Enteras, cabezas y láminas.
- ESTÁNDAR: Tallos, trozos y puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- El nombre de la seta, tales como champiñón, níscolo o robellón, seta de cardo, boletus u otras.
- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.
- Calibre: Indicación de calibre en la categoría Extra para los níscolos y champiñones en las presentaciones de enteros y cabezas.
- Deberá hacer constar, obligatoriamente, el género y la especie botánica.

SECCIÓN 20. CONSERVAS DE LEGUMBRES

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas de legumbres indicadas en apartado 2, obtenidas a partir de las semillas limpias, sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas que se indican:

- Habas (*Vicia faba* L.)
- Guisantes (*Pisum sativum* L.)
- Garbanzos (*Cicer arietinum* L.)
- Alubias (*Phaseolus vulgaris* L., Savi (judía común), *Phaseolus multiflorus* (judía de España o escaleta), *Phaseolus lunatus* (judía de Lima), *Vigna sinensis* (judía de Carilla))



- Lentejas (*Lens sculenta Moench*)

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Tipo de producto según su forma de presentación.

- Habas. Es el producto obtenido con semillas enteras frescas o congeladas y calibre superior al extrafino. Se podrán denominar Habitas, cuando se elaboren habas de calibre extrafino.
- Guisantes. Es el producto obtenido a partir de guisantes frescos o congelados o secos y rehidratados.
- Garbanzos. Es el producto obtenido a partir de garbanzos secos y rehidratados.
- Alubias. Es el producto obtenido a partir de alubias frescas o congeladas o secas y rehidratadas.
- Lentejas. Es el producto obtenido a partir de lentejas secas rehidratadas.
- Al agua.
- En aceite.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

Calibre. Para elaboraciones de habas y guisantes elaborados a partir de semillas frescas o congeladas. No será de aplicación en los guisantes rehidratados.

- En las habas el calibre corresponde al nº de granos por 100 g de peso neto escurrido.
- En el guisante el calibre corresponderá al % de peso neto escurrido predominante, tolerándose la presencia de hasta un 20% de peso neto escurrido de producto de calibre superior al declarado y no penalizándose la presencia de producto de calibres inferiores al declarado.

CALIBRE PARA HABAS Y GUISANTES		
Denominación	HABAS Nº de granos /100 g peso neto escurrido	GUISANTES Diámetros de los orificios circulares del tamiz (mm)
Extra finas	Más de 90	--
Muy finos	--	≤ 8,2
Finos	de 55 a 90	de 8,2 a 9,3
Medianos	de 40 a 55	≥ 9,3
Grandes	De 20 a 40	--

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE LEGUMBRES			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Defectos (%m/m peso neto escurrido)		Contenidos máximos	
a. De color:			
- Unidades marrones o negros (nº/100 g peso neto escurrido)	En conservas de garbanzos.	1	4
- Manchado.	Manchas superiores a un 25% de la superficie de la legumbre. Todas las legumbres.	5	15
b. De textura: Partidos, deshechos, y sin epidermis.	No se consideran defecto de partidos, los rajados o aquellas unidades que no han llegado a separarse sus cotiledones. Excepto en calibres extrafinos de habas y guisantes.	5	15
Suma de defectos		5	15



4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Habas, guisantes, garbanzos, alubias y lentejas
- ESTÁNDAR: Guisantes rehidratados

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- El término haba o habita, guisante, guisante rehidratado, garbanzo, alubias o lentejas.
- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.
- Color de la alubia si no es blanca.
- Calibre: Indicación de calibre en la categoría EXTRA para presentaciones de habas y guisantes.

De carácter opcional:

- Calibre: para categoría estándar de habas y guisantes.

SECCIÓN 21. CONSERVAS DE ENCURTIDOS

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben cumplir las conservas vegetales incluidas en el apartado 2, que han sido sometidas o no a un proceso de fermentación ácido-láctica a base de vinagre o ácido acético diluido en agua, del 4 al 30% en volumen, según Reglamento (UE) 2016/263 de la Comisión, de 25 de febrero de 2016.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Las formas de presentación pueden ser:

- Enteros.
- Troceados en mitades, rodajas trozos, tira o cubos.
- En vinagre. Cuando llevan vinagre como líquido de cobertura.
- Ácidos. Cuando llevan vinagre o ácido acético diluido en agua, del 4 al 30% en volumen, y cualquier aditivo específicamente autorizado.
- Agridulces. Cuando llevan vinagre o ácido acético diluido en agua, del 4 al 30% en volumen, como líquido de cobertura al cual se han incorporado azúcar u otros edulcorantes autorizados y su concentración mínima será de 7° Brix.
- Al vacío.

Según el tipo de producto vegetal:

- El que corresponda al producto original.
- Pepinillos: Obtenidos a partir de los frutos del *Cucumis sativus* L.
- Guindillas: Obtenidos a partir de los frutos de *Capsicum annum*, L.
- Mezclas de encurtidos:



- Ensartado o banderilla: elaboración que entran ensartados en un palillo como mínimo 3 componentes vegetales tales como hortalizas, aceitunas, setas, tubérculos y raíces.
- Variantes/cóctel de encurtidos: mezclas de dos o más vegetales, tales como hortalizas, aceitunas, setas, tubérculos y raíces. En el caso de presencia de aceitunas, esta no será el componente mayoritario.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

En las elaboraciones de pepinillos:

- Calibre: corresponde al N° de frutos que contiene un kg de peso neto escurrido, siendo de aplicación a presentaciones de enteros.

CALIBRE para PEPINILLOS Denominación	Nº de unidades/ kg
Pequeño	más de 100
Mediano	de 60 a 100
Grande	de 40 a 60
Muy grande	menos de 40

- Tallo /pedúnculo: cuando el tallo/pedúnculo es de longitud mayor a 15 mm
- Se consideran defectos excluyentes:
 - Unidad deforme: Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo igual o superior a 60°, o cuando su forma exterior es anormal.
 - Unidad dañada: Cuando presenta manchas, cicatrices o cortes que afectan seriamente al aspecto de la misma.
 - Unidad hueca: Cuando tiene lóculos o huecos alrededor de los cuales disponen las semillas. Las unidades que presenten huecos grandes y longitudinales que se aprecien sensiblemente desde el exterior.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE ENCURTIDOS			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Turbidez (unidades Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles	3	--
Defectos (% m/m peso neto escurrido)	Todas las presentaciones	Contenidos máximos	
a. De color	Coloración que se diferencia de la coloración típica del producto	5	15
b. De textura		5	15
c. Manchados		5	15
d. Pedúnculos	en elaboraciones de pepinillos	5	15
e. Otros defectos		5	15
Suma de defectos		5	15
f. Materias extrañas inocuas (unidades)		2	2
g. Huesos o fragmentos de hueso (unidades)		1	1

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Enteros, en rodajas, ensartados, trozos (sólo para coliflores).
- ESTÁNDAR: En mitades, tiras, cubos, trozos.



5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- El nombre del vegetal.
- Cuando corresponda se especificará cuando sean en vinagre, ácidos o agridulces.
- Un producto elaborado empleando ácido acético diluido no podrá comercializarse con la denominación de venta “vinagre” ni designarse como “en vinagre” en la lista de ingrediente.
- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo, no necesario indicarlo en el caso de enteras.
- “Banderillas” Cuando se trate de un ensartado o banderillas.
- “Variante” o “cóctel de encurtidos”, cuando se trate de una variante o mezcla de vegetales.
- Calibre, en la categoría EXTRA para elaboraciones de pepinillos en la presentación de enteros

SECCIÓN 22. CONSERVAS DE TUBERCULOS Y RAICES

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de raíces y tubérculos limpios y sanos de:

- Zanahorias *Daucus carota* L.
- Remolacha de mesa: *Beta vulgaris* L., variedad *rapacea rubra*.
- Patata: *Solanum tuberosum* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Según la forma de elaboración, las conservas pueden ser:

- En piezas enteras, o troceadas en rodajas, cubos y tiras.
- Puré.
- Zanahorias. Es el producto obtenido a partir de zanahorias utilizando agua como líquido de gobierno. Las zanahorias deberán haber sido previamente lavadas y peladas para eliminar las raicillas y la tierra.
- Remolacha de mesa, o remolacha roja de mesa o conserva de remolacha. Es la elaboración en la que pueden entrar, además de la remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos y aditivos. La remolacha deberá haber sido previamente lavada y pelada para eliminar las raicillas y la tierra.
- Patatas: Es el producto obtenido a partir de tubérculos de patatas, previamente lavadas y peladas, para eliminar la tierra y piel.
- Al agua.
- En aceite.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD



FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE TUBERCULOS Y RAICES			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Turbidez (unidades Kerteszh)	Nº mínimo de unidades Kerteszh visibles. En elaboraciones al agua.	2	--
Defectos (% m/m peso neto escurrido)		Contenidos máximos	
a. Piezas < 4 cm ²	En Rodajas de remolacha.	5	15
b. De color/Manchas	Unidades con pecas, manchas oscuras.	5	15
c. Textura	Cuando la textura sea anormalmente blanda o no se corresponda con la habitual del producto.	5	15
d. Otros	Presencia de piel en las elaboraciones de pelado (no más de un 30% de la superficie debe contener piel), defectos por daños mecánicos, presencia de malformaciones.	10	25

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- EXTRA y ESTÁNDAR: Enteras o en rodajas.
- ESTÁNDAR: En cubos, tiras o puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- El nombre del vegetal.
- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo, no necesario indicarlo en el caso de enteras.
- Indicación el número de unidades o un intervalo de unidades cuando se trate de presentaciones enteras en la categoría Extra.

De carácter opcional:

- Indicación del número de unidades o un intervalo de unidades cuando se trate de presentaciones enteras en la categoría Estándar.

SECCIÓN 23. CONSERVAS DE MAIZ DULCE

1. ALCANCE

Este anexo establece las condiciones que deben reunir las conservas indicadas en el apartado 2, de maíz dulce para el consumo humano, elaboradas a partir de *Zea mays saccharata* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- Maíz Dulce: presentación obtenida a partir del grano entero desgranado o cortado.
- Mazorcas de maíz: presentación obtenida de la inflorescencia del maíz una vez eliminados los pedúnculos, las hojas y los pelos.
- Al agua.
- Al vacío.



3. FACTORES ESPECIFICOS DE CALIDAD

- La elaboración de maíz dulce, deberá estar prácticamente exento de fragmentos de mazorcas, hebras, vainas (farfolla/chala), granos con coloración anormal o malformaciones, así como materia vegetal extraña que no corresponda a la elaboración del producto.
- **Textura.** Los granos de maíz dulce deberán tener una textura bastante suave, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos pero sin ser duros o correosos.

FACTORES Y TOLERANCIAS DE CONSERVAS DE MAIZ DULCE		
Factor de calidad	Definición/Ámbito de Aplicación	Estándar
Defectos (%m/m peso neto escurrido)		
a. Heridos	Granos afectados por una lesión producida por insectos o enfermedades	1
b. De color/Manchados	Manchas superiores a un 25% de su superficie	5
c. De textura	Granos partidos, deshechos y sin epidermis	20
d. Otros	Restos vegetales: Granos que mantienen un parte de mazorca o materia dura adherida a ellos	2
Suma de defectos		15

4. CATEGORIAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- ESTÁNDAR: Maíz dulce, mazorcas de maíz.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En la información alimentaria facilitada al consumidor se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones:

- Las formas de presentación específicas que se incluyen en este anexo.