



Proyecto de Real Decreto ---/---, de -----, por el que se establece la norma de calidad de las conservas vegetales (versión 27/04/2026)

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

En concreto, la normativa nacional reguladora de las conservas vegetales en vigor hasta ahora tiene como base la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, así como las normas de calidad de las conservas vegetales aprobadas por la Orden de 21 de noviembre de 1984.

Cabe mencionar también el Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, que a lo largo de su texto establece disposiciones que regulan distintos aspectos sobre la producción y comercialización de las conservas de frutas y hortalizas.

Ante la diversidad de normas, la evolución del mercado y el desarrollo de las tecnologías, se ha realizado la revisión de la normativa existente y se ha observado la necesidad de adaptar las formas de presentación y los criterios de calidad definidos actualmente con el objeto 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.

Dentro de las demandas del consumidor, se encuentra el poder acceder en el mercado a productos con un perfil nutricional saludable, por ejemplo, productos ricos en fibra y en proteína vegetal o productos con bajo contenido en azúcar. El sector, comprometido en las políticas de mejora de la ingesta de alimentos, ha decidido contribuir en invertir la tendencia de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad. Por ello se debe reflejar en las normas la posibilidad de fabricar esos productos más saludables. Asimismo, se deben actualizar las exigencias sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el caso de las conservas vegetales, lo cual hace más sencilla la elección de productos en el momento de la compra.

La disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes así como mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica.

Por las anteriores razones, es aconsejable la elaboración de una disposición que derogue las normas de calidad vigentes relativas a conservas vegetales y el contenido de determinados apartados del Código Alimentario Español que tratan sobre estas.

Con esta norma de calidad de conservas vegetales se simplifica y se da seguridad jurídica a este sector, al englobar en una única norma, las distintas disposiciones que se venían aplicando.

Se actualiza una regulación ya desfasada, adecuándola a la realidad productiva, el desarrollo tecnológico y las nuevas demandas de los consumidores. Es una norma amplia que abarca una gran variedad de conservas de frutas, hortalizas, legumbres o setas, entre otros, que establece unas disposiciones generales para todos ellos y además diferencia por el tipo de producto a lo largo de



veintitrés secciones, distinguiendo, en su caso, dos categorías, la superior o “extra” para aquellas conservas que corresponden a una gama alta y la categoría “estándar” para el resto de los productos, siempre apostando por la calidad.

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, así como a lo dispuesto en el 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.

El contenido de este 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. Así, en virtud de los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de establecer una ordenación adecuada del sector de las conservas vegetales, siendo la derogación de las normas en la materia anteriormente citadas y la aprobación de una nueva norma de calidad, la forma más adecuada de conseguirlo. Se han tenido en cuenta, asimismo, los principios de eficiencia y proporcionalidad, al establecer una regulación y limitar las cargas administrativas a las mínimas imprescindibles para la consecución de los fines que se pretenden. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas y las Ciudades de Ceuta y Melilla, así como las entidades representativas de los sectores afectados y los consumidores, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. Por último, el real decreto atiende al principio de seguridad jurídica, manteniendo la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico que es de aplicación.

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 su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, y del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día.....

DISPONGO:



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.

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

2.2 A los efectos este real decreto, quedarán excluidos los productos cuyo tratamiento de conservación sea la deshidratación, aquellos que incluyan ingredientes de origen animal en su composición, así como las conservas que se encuentren reguladas por una disposición nacional o comunitaria con igual objeto que la presente norma.

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.

2. Hortalizas: Frutos, bulbos, coles, hojas, tallos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tubérculos de las plantas herbáceas hortícolas.

3. Legumbres: frutos y semillas de las hortalizas leguminosas.

4. Producto vegetal: las frutas, hortalizas, legumbres, cereales, setas, algas y semillas comestibles germinadas o no, así como sus transformados.

5. Conserva vegetal: alimento elaborado a base de productos vegetales, en el que el agua que forme parte del mismo sea la intrínseca de éstos o, en su caso, la utilizada como líquido de cobertura, sometido a un tratamiento que garantice la esterilidad comercial del producto envasado para su almacenamiento a temperatura ambiente.

6. Esterilidad comercial: 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.

7. 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.

8. Azúcares o azúcares añadidos: son la sacarosa, fructosa, glucosa, hidrolizados de almidón (jarabe de glucosa, jarabe con alto contenido de fructosa) y otros preparados aislados de azúcar utilizados como tales o añadidos durante la preparación y fabricación de alimentos. Además, se consideran azúcares añadidos los azúcares presentes en la miel, los jarabes, los zumos de frutas y los concentrados de frutas.

Artículo 4. Materias primas y otros ingredientes.

1. Las conservas vegetales se elaborarán a base de productos vegetales, con o sin adición de otros ingredientes alimentarios tales como sal, azúcares, agua, vinagre, aceites vegetales, condimentos, especias y, en su caso, aromas, enzimas o aditivos en las condiciones y las dosis autorizadas según la legislación vigente.



2. Todas las materias primas e ingredientes que se utilicen en la elaboración de las conservas vegetales deberán cumplir las disposiciones que les sean de aplicación.

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

4. Se tendrán en cuenta los requisitos específicos de composición de determinados productos, tal y como se contemplan en el anexo II.

Artículo 5. Formas de presentación.

Las conservas vegetales pueden elaborarse según las formas de presentación definidas a continuación, no siendo una relación limitativa, y cumpliendo en todo caso las especificidades señaladas en el anexo II:

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, rallado, puré y pasta: cuando las frutas u hortalizas han sido sometidas a las operaciones de trituración o rallado y, en su caso, tamizado.

e) Concentrado: cuando la pulpa o triturado de la fruta u hortaliza 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: elaboraciones en las que el líquido de cobertura corresponde al propio zumo o jugo del producto vegetal, obtenido durante el tratamiento térmico aplicado.

c) En jugo o zumo de frutas y hortalizas: elaboraciones en las que el líquido de cobertura añadido es el jugo o zumo 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 u 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: elaboraciones en las que el líquido de cobertura es el resultado de combinar agua con azúcares y/o edulcorantes autorizados en las cantidades necesarias para alcanzar un contenido de sólidos solubles determinado previo a la homogenización. La graduación final del producto será, como mínimo 10º Brix. La clasificación de almíbares será:

1º Almíbar muy ligero: $\geq 10^\circ$ a 14° Brix.

2º Almíbar ligero: $>14^\circ$ a 17° Brix.



3º Almíbar: >17º a 20º Brix.

4º Almíbar denso: más de 20º Brix.

f) En aceite u otros líquidos: producto que se presenta bañado o sumergido en aceite, bebidas y licores u otros líquidos.

3. Otras presentaciones:

a) Al vacío: Producto obtenido al retirar el aire del interior del envase creando una presión interna por debajo de la presión atmosférica, 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. La graduación final será igual o superior a 65º Brix.

c) Mezcla: Es el producto obtenido a partir de la mezcla de dos o más productos vegetales, en cualquiera de sus formas de presentación.

Artículo 6. Características generales de calidad.

1. Las conservas vegetales deberán cumplir las disposiciones generales previstas en esta norma, así como los factores generales de calidad establecidos en el anexo I, los cuales serán de aplicación en función de la materia prima, la elaboración y la forma de presentación en particular.

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

3. Las conservas vegetales deberán presentar un color típico del producto vegetal del que procedan, teniendo en cuenta el tipo de elaboración. 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.

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

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

6. En el caso de las conservas para las que se establezca un nivel de sólidos solubles exigible por su contenido en azúcares añadidos, dicho límite no será aplicable cuando:

a) los azúcares añadidos se sustituyan total o parcialmente por edulcorantes, en las condiciones y las dosis autorizadas según la legislación vigente, o

b) en su etiquetado declaren un contenido de azúcares modificado en los términos establecidos conforme al Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Artículo 7. Categorías comerciales.

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



1. Extra: Los productos están formados por ingredientes que han sido sometidos a una selección y un proceso de elaboración dando como resultado un producto de calidad superior que cumple los parámetros establecidos para esta categoría en cada sección.

2. Estándar: Los productos reúnen las condiciones de calidad, distintas de las propias de la categoría extra, establecidas en cada sección.

Artículo 8. Información alimentaria facilitada al consumidor.

1. La información alimentaria facilitada al consumidor de las conservas vegetales se regirá según lo dispuesto en las normas de ámbito europeo y nacional en la materia y, en particular, 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.

2. En materia de tolerancias sobre el control de contenido efectivo de un envase, se estará a lo previsto en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

3. Asimismo, los productos regulados en esta norma se regirán por lo dispuesto a continuación y en el caso de las conservas vegetales recogidas en el anexo II se deberán tener en cuenta las especificaciones establecidas, en su caso, en cada sección:

a) La denominación del alimento estará formada por las siguientes indicaciones:

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

Cuando la conserva contenga más de un producto vegetal, estos se indicarán por orden decreciente de sus pesos. No obstante, cuando incluya tres o más, el nombre de los productos vegetales podrá sustituirse por las menciones “mezcla de” o “surtido de” seguido de frutas, hortalizas, setas o el término botánico genérico que las agrupe.

2º. Forma de presentación que corresponda con las siguientes particularidades:

(i) En el caso de las presentaciones “enteros” o “al agua”, esta indicación será opcional.

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

(iii) Los productos con líquido de cobertura a base de ácido acético diluido (en agua del 4 al 30% en volumen) no podrán utilizar en su denominación la forma de presentación “en vinagre”.

3º. La denominación «al natural» podrá emplearse en el etiquetado de las conservas vegetales cuando hayan sido elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común. Se permitirá para su envasado el uso de atmósferas inertes que no alteren el producto.

4º. Las menciones obligatorias adicionales “con edulcorantes” o “con edulcorantes y azúcar” que deben acompañar al nombre del producto conforme al artículo 10 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.



b) 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 de un Estado de la Asociación Europea de Libre Comercio signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y comercializadas legalmente en él, se consideran conformes con el presente real decreto. La aplicación de este real decreto está sujeta al Reglamento (UE) 2019/515 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de marzo de 2019, relativo al reconocimiento mutuo de mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 764/2008.

Disposición transitoria única. Comercialización de existencias de productos.

Las conservas etiquetadas hasta un año después de la entrada en vigor de este real decreto podrán seguir comercializándose hasta la extinción de su vida comercial, siempre que estén conformes a lo dispuesto en las disposiciones vigentes con anterioridad a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

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

1. Del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre:

- a) Los apartados 3.12.02, 3.12.04 a 3.12.09, 3.12.14 y 3.12.15 del capítulo XII
- b) Los apartados 3.13.02 a 3.12.08 del capítulo XIII.
- c) El apartado 3.21.24, del capítulo XXI.
- d) Los apartados 3.22.22 a 3.22.31 del capítulo XXII.
- e) Las letras c) y d) del apartado 3.26.02 del capítulo XXVI.
- f) La letra d) del apartado 3.26.03 del capítulo XXVI.
- g) El capítulo XXXVII 5.37.00. Fertilizantes y parasiticidas.

2. 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.

3. Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

4. 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.

Disposición final primera. Modificación del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

El Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda modificado como sigue:

Uno. El título del capítulo XXVI queda redactado como sigue:

“Capítulo XXVI

3.26.00. Conservas y preparados alimenticios especiales.”



Dos. La primera definición del apartado 3.26.01 queda redactada como sigue:

“Productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación.”

Las conservas vegetales quedan reguladas por el Real Decreto ---/---, de -----, por el que se establece la norma de calidad de las conservas vegetales. A RELLENAR POR EL BOE”

Disposición final segunda. *Título competencial.*

El presente real decreto tiene carácter básico, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13^a 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 tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 1 de enero de 2027.



ANEXO I

Factores generales de calidad de las conservas vegetales

a) Llenado del envase

1º. 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.

2º. Para envases no cilíndricos: sumergir el producto en el líquido de cobertura hasta que se cubra totalmente (si es posible) y realizar una marca en el envase en el punto en que alcance el líquido de cobertura. 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 porcentaje 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.

3º. 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

1º. Se identificará en el envase el peso neto, así como el peso neto escurrido en las conservas vegetales que lleven líquido de cobertura.

2º. 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 hortalizas, excepto para el champiñón y setas que serán 3,2 mm y 2,5 mm para frutas y alambre de 1 mm, con una inclinación de 17-20º sobre la horizontal. Si las piezas fueran tan pequeñas que pasaran por este tamiz, se emplearía uno de malla inferior.

El diámetro del tamiz será de:

- Para formatos menor o igual a 850 ml: 20 cm
- Para formatos mayor de 850 ml: 30 cm

3º. Cuando el líquido de cobertura se presente en un estado semisólido como consecuencia del tratamiento, el contenido del envase será lavado con agua previamente sobre el tamiz para el cálculo del peso neto escurrido

4º. 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 grado brix

En el caso de las conservas vegetales para las que se exige el cumplimiento de dicho parámetro, los sólidos solubles o grado 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 utiliza 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, realizada sobre el producto homogeneizado referido a 20°C.



e) Homogeneidad o uniformidad

1º. Los productos deberán presentar homogeneidad de forma, tamaño, color, grado de desarrollo, consistencia, o cualquier otro atributo que lo defina.

2º. 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.

3º. 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.

f) Turbidez

1º. 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”.

2º. Este parámetro será aplicable a las conservas al agua, en almíbar, en vinagre o en 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, las acelgas y espinacas o la fruta confitada.

g) Otros

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

h) Características organolépticas

1º. 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.

2º. Cuando las características observadas presentan diferencias respecto a lo esperado como típico se considerará que tiene defectos organolépticos.

3º. Los defectos organolépticos que pueden presentar las conservas vegetales se clasifican en los siguientes grupos:

(i) 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 con 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 la materia prima o a malas prácticas durante el almacenado de la misma.

- Piel: En aquellas elaboraciones de frutas/hortalizas peladas, se considera defecto la presencia de pieles adheridas al producto o sueltas, presentes en el contenido del envase.

(ii) 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.

(iii) Otros defectos. Otros defectos que puedan afectar a la apariencia o comestibilidad del producto, no definidos anteriormente.

4º. 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:

(i) Tolerables: aquellos que no afectan gravemente al aspecto o comestibilidad del producto. Pueden admitirse en las proporciones que fijen los límites y tolerancias que se establezcan en cada caso.

(ii) Excluyentes: Defectos que afectan gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo. Para estos defectos no habrá tolerancia.

5º. 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 porcentaje en masa sobre peso neto escurrido o sobre peso neto de no existir líquido de cobertura, salvo los casos en que en el anexo II se indiquen otras unidades; y 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.

Para la cuantificación de los defectos organolépticos se aplicará el siguiente criterio: cuando un envase esté formado por diez o más unidades de producto vegetal, sólo se permitirá la presencia como máximo de una unidad con defecto tolerable y dicha unidad no contendrá más de un defecto. Cuando el envase tenga menos de diez unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades para hacer la valoración. En el caso de que se supere tal límite, regirán las siguientes normas:

(i) Para las conservas no incluidas en el anexo II, se permitirá la presencia como máximo de un 20 % de producto con defecto tolerable.

(ii) 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.



ANEXO II

Requisitos específicos de determinadas conservas vegetales

- SECCIÓN 1. CONSERVAS DE ALBARICOQUE.
- SECCIÓN 2. CONSERVAS DE MELOCOTÓN.
- SECCIÓN 3. CONSERVAS DE OTRAS FRUTAS CON HUESO.
- 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.
- 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 HORTALIZAS.
- SECCIÓN 18. CONSERVAS DE MEZCLAS DE HORTALIZAS.
- SECCIÓN 19. CONSERVAS DE SETAS.
- SECCIÓN 20. CONSERVAS DE LEGUMBRES.
- SECCIÓN 21. CONSERVAS DE ENCURTIDOS.
- SECCIÓN 22. CONSERVAS DE TUBÉRCULOS Y RAÍCES.
- SECCIÓN 23. CONSERVAS DE MAÍZ.



SECCIÓN 1. CONSERVAS DE ALBARICOQUE

1. ALCANCE

Esta sección 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, de la especie *Prunus armeniaca* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Enteros
- b) Troceados
- c) Pulpa
- d) Pelado o sin pelar
- e) Con hueso o sin hueso/deshuesado
- f) Con o sin pedúnculo
- g) Al agua
- h) En almíbar
- i) En su jugo/zumo
- j) En jugo/zumo de frutas
- k) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) Color: Los frutos se clasificarán por su grado de color en dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Búlida maduro para el color dorado y semidorado, considerándose pálidos aquéllos que sin poseer tonalidad verdosa no alcancen el color suficiente para calificarse como semidorados.

b) Daños mecánicos:

1º 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».

2º Frutos saneados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

c) Restos de huesos: huesos enteros o trozos de ellos duros y puntiagudos. No se tendrán en cuenta los fragmentos de hueso cuya dimensión máxima sea 5 mm y carezcan de puntas y bordes cortantes. Los trozos de hueso se considerarán equivalentes a un hueso cuando:

1º Uno de los trozos sea mayor a la mitad del hueso

2º Se encuentren en total tres trozos.



FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE ALBARICOQUE			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	En presentaciones al agua y en almíbar	Dorado/ Semidorado	Pálido
Turbidez (cm Kertes)	Nº mínimo de unidades Kertes visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	3	--
Uniformidad de tamaño	Enteros, mitades, cuartos; en presentaciones con líquido de cobertura y al vacío	1,50	2,00
Masa mínima de los medios frutos (en gramos)	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	Corte: Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5	15
- Saneados		0	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:

a) Extra y estándar: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias"

b) Estándar: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

La presentación de mitades, cuando la masa del albaricoque no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad incluirá la leyenda "fruto pequeño".



SECCIÓN 2. CONSERVAS DE MELOCOTÓN

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de melocotón, indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de la especie *Prunus persica* (L.) Siebold & Zucc, maduros y frescos o envasados previamente como producto intermedio.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Enteros
- b) Troceados
- c) Pulpa
- d) Pelados o sin pelar
- e) Con hueso o sin hueso/deshuesado
- f) Con o sin pedúnculo
- g) Al agua
- h) En almíbar
- i) En su jugo/zumo
- j) En jugo/zumo de frutas
- k) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) 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.

b) Daños mecánicos:

1º 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».

2º Frutos saneados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

c) Restos de huesos: huesos enteros o trozos de ellos duros y puntiagudos. No se tendrán en cuenta los fragmentos de hueso cuya dimensión máxima sea 5 mm y carezcan de puntas y bordes cortantes. Los trozos de hueso se considerarán equivalentes a un hueso cuando:

1º Uno de los trozos sea mayor a la mitad del hueso.

2º Se encuentren en total tres trozos.



FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE MELOCOTÓN			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Pelados: al agua y en almíbar	Amarillo intenso	Amarillo-verdoso uniforme
Turbidez (cm Kerteszy)	Nº mínimo de unidades Kerteszy visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	3	--
Uniformidad de tamaño	Entero o troceado en mitades con líquido de cobertura y al vacío	1,50	2,00
	Troceado en tiras o cuartos con líquido de cobertura y al vacío	2,5	4
Masa mínima de los medios frutos (en gramos)	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 - 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)	Presentaciones de deshuesados. Huesos o fragmentos de hueso.	1	3

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias"

b) Estándar: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) La presentación de mitades, cuando la masa del melocotón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad incluirá la leyenda "fruto pequeño".

b) La variedad Miraflores será especificada.



SECCIÓN 3. OTRAS CONSERVAS DE FRUTAS CON HUESO

1. ALCANCE

Esta sección 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:

a) Cereza: *Prunus avium* L. (cereza dulce, incluida la picota o gordal) y *Prunus cerasus* L. var. *austera* L. (guinda o cereza ácida).

b) Ciruela: *Prunus cerasifera* Ehrh., *Prunus domestica* L., *Prunus insiititia* L., *Prunus italica* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) Enteras

b) Troceadas

c) Pulpa

d) Pelado o sin pelar

e) Con o sin hueso/deshuesado

f) Con o sin pedúnculo.

g) Al agua

h) En almíbar. En las elaboraciones de cerezas en almíbar no se admite la forma de presentación en trozos irregulares.

i) Confitada

j) En su jugo/zumo

k) En jugo/zumo de frutas

l) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

Se contemplan como daños mecánicos:

a) 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 10 mm de la sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera «mal cortado».

b) Frutos saneados. Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

c) 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 Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z 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) Daños mecánicos	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 de piezas con restos de hueso por cada 50 piezas o fracción. En elaboraciones sin hueso.	1	5
Suma a+b+c		5	15

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- Extra y estándar: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".
- Estándar: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

- El nombre del fruto se podrá completar o sustituir con el nombre de la variedad o cultivar (claudia, picota, guinda).
- La presentación de cerezas con pedúnculo incluirá la mención "con pedúnculos".
- En la presentación de enteros se indicará si es con o sin hueso.



SECCIÓN 4. CONSERVAS DE PERAS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de peras indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de la especie *Pyrus communis* L. o *Pyrus sinensis* L., frescos o transformados previamente.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Enteras
- b) Troceadas
- c) Pulpa
- d) Pelado o sin pelar
- e) Con o sin corazón
- f) Con o sin pedúnculo
- g) Al agua
- h) En almíbar
- i) En su jugo o en su zumo
- j) En jugo/zumo de frutas
- k) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) 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.

b) Defectos de textura: Aplastados. Este defecto no se considera cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote y sea producido por cerrado del mismo.

c) Daños mecánicos:

1º 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.

2º Corte: unidades que hayan sido divididas en varias partes.

d) 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 Kerteszh)	Nº mínimo de unidades Kerteszh visibles. En presentaciones al agua y en almíbar	2	--
Uniformidad de tamaño	Para presentaciones enteras, mitades y cuartos con líquido de cobertura y 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	15
		0	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:

a) Extra y estándar: Enteros, trozos regulares con o sin líquido de cobertura. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Trozos irregulares con o sin líquido de cobertura, pulpa

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) En las presentaciones con líquido de cobertura, se indicará si es entera o troceada.

b) En las presentaciones con pedúnculo, se incluirá la mención "con pedúnculos".



SECCIÓN 5. CONSERVAS DE MANDARINAS

1. ALCANCE

Esta sección se aplica a las condiciones que deben reunir las conservas de mandarina indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutas de las especies *Citrus reticulata*, *Citrus unshiu*, *Citrus reshni* y sus híbridos.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) Según forma de presentación de la fruta:

1º Gajos pelados: Según sea la integridad del gajo podrán presentarse como:

(i) Enteros individuales: segmentos que conservan su integridad, han podido perder una semilla sin producirse roturas y no han perdido más de un 25% del segmento.

(ii) Dobles: Formados por la unión de dos o tres gajos enteros.

(iii) Rotos: Los que han perdido más de un 25% del segmento.

2º Pulpa: elaboración formada por las celdillas de la mandarina que no reúnen ningún requisito de integridad

3º Vesículas: elaboración formada por las celdillas de la mandarina íntegras en suspensión

b) Según el líquido de cobertura:

1º En almíbar.

2º En su jugo/zumo: cuando el jugo/zumo sea de la misma variedad de fruta. Esta elaboración tendrá una graduación mínima de 8º Brix.

3º En jugo/zumo de frutas: cuando el jugo/zumo sea de distinta variedad o de otra fruta.

4º Al agua.

c) Otras formas de presentación: al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) Atendiendo a la integridad del gajo, se consideran defectuosos:

1º Gajos rotos: En las presentaciones distintas de gajos rotos propiamente, se considera defecto la presencia de segmentos que han perdido más del 25% del volumen del gajo.

2º 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.

3º Vesículas rotas. Son las pequeñas celdillas del interior del gajo cuando están rotas y flotando en el líquido de cobertura.

b) Materia vegetal extraña: Presencia de restos vegetales (hojas, tallos y pequeños fragmentos de corteza externa de cualquier dimensión).

c) Semillas: Se consideran defecto si su tamaño es superior a 4 mm y se encuentran completamente desarrolladas. Se excluyen aquellas muy delgadas y abortadas.

d) Defectos de pelado:



1º Gajo mal pelado o sin pelar. Es aquél que presenta piel o restos de piel en la parte externa y laterales del gajo.

2º Adherencias en la base del gajo. Son los restos de adherencias de color blanco de más de 10 mm adherido a la base del gajo. La aparición de precipitados de Hesperidina en la superficie externa del gajo no se considera defecto.

3º Filamentos: Presencia de restos de material fibroso, adheridos o no, de longitud similar a los segmentos de mandarina entre los que se encuentran.

e) 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.

1º Grandes: 20 o menos.

2º Medianos: de 21 a 35.

3º 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 (unidades en 100 g. de peso neto escurrido)		1	3	-	3	2	5
c) Adherencias blancas (>10 mm), (unidades en 100 g. de peso neto escurrido)		1	4	-	-	-	-
d) Filamentos (unidades en 100 g. de peso neto escurrido)		1	3	3	10	3	5
e) Gajos dobles (unidades en 100 g. de peso neto escurrido)		1	2	-	5	-	-
f) Semillas (>4 mm) (unidades en 100 g. de peso neto escurrido)		1	2	2	2	1	2
g) Materia vegetal extraña (unidades en 100 g. de peso neto escurrido)		1	2	2	2	1	2
h) Turbidez (cm Kertes)z	Nº mínimo de unidades Kertes)z 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:

- a) Extra y estándar: Gajos enteros. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla “factores y tolerancias”.
- b) Estándar: Gajos dobles, rotos, pulpa y vesículas.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

- a) El nombre del fruto se podrá completar o sustituir por el nombre de la variedad de que se trate.
- b) Cuando la forma de presentación sea en gajos dobles, rotos, vesículas o pulpa se deberá indicar esta información.



SECCIÓN 6. CONSERVAS DE UVAS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de uva indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de la especie *Vitis vinifera* L. o *Vitis labrusca* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Las uvas en conserva se presentan siempre enteras y desprovistas de pedúnculo. Además pueden presentarse:

- a) Peladas o sin pelar
- b) Con o sin semillas
- c) Al agua
- d) En almíbar
- e) En su jugo/zumo
- f) En jugo/zumo de frutas
- g) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS 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 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, extra y estándar, para las presentaciones de uvas al agua y uvas en almíbar. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla “factores y tolerancias”.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Se deberá indicar cuando las presentaciones sean “sin pelar” o “sin semillas”.



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

1. ALCANCE

Esta sección 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 limpios sanos y suficientemente maduros.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Los frutos deben estar enteros y desprovistos de cáliz y pedúnculo, en todos los casos.

- a) Con o sin aquenios
- b) Pulpa
- c) Al agua
- d) En almíbar
- e) En su jugo/zumo
- f) En jugo/zumo de frutas
- g) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE FRESAS, FRAMBUESAS, GROSELLAS Y MORAS			
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 textura	Frutos machacados, aplastados que no guardan la forma del fruto. Excepto para elaboraciones con zumos	10	20
c) Materias extrañas	Nº 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:

a) Extra y estándar: con líquido de cobertura. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: pulpa



SECCIÓN 8. CONSERVAS DE MEZCLAS DE FRUTAS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de mezclas de frutas, indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de cualquier variedad de las especies de las siguientes frutas:

- a) Albaricoques. *Prunus armeniaca* L.
- b) Melocotones. Variedad amarilla de la especie *Prunus persica* L., excluidas las variedades de nectarina.
- c) Peras. *Pyrus communis* L. o *Pyrus sinensis* L.
- d) Piñas. *Ananas comusus* L.
- e) Cerezas. *Prunus cerasus* L. o *Prunus avium* L.
- f) Uvas. *Vitis vinifera* L. o *Vitis labrusca* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Según la composición de la mezcla:

1º Ensalada de frutas. Es la elaboración compuesta por un mínimo de cuatro frutas troceadas y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y cereza, y opcionales: piña y uva.

2º Cóctel de frutas: Es la elaboración compuesta por un mínimo de cuatro frutas troceadas y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son melocotón, pera y cereza, y opcionales: albaricoque, uva y piña.

- b) Según el líquido de cobertura:

- 1º Al agua.
- 2º En almíbar.
- 3º En su jugo/zumo.
- 4º En jugo/zumo de frutas.

- c) Otras formas de presentación: al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- a) La forma de presentación de cada uno de los componentes será:

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



b) La proporción mínima de las distintas frutas referida en porcentaje respecto el peso neto escurrido cumplirá al menos:

FRUTA	COCTEL	ENSALADA
Melocotón	30	20
Pera	25	15
Cereza	2	8
Albaricoque	20	20
Uva	6	6
Piña	6	6

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

c) Se ajustarán a los factores y tolerancias indicados en la tabla a continuación:

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE MEZCLAS DE FRUTAS			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de aplicación	CATEGORÍA	
		EXTRA	ESTÁNDAR
Número mínimo de frutas		5	4
Uniformidad de tamaño	En coctel	El número de piezas que pueden pasar por un tamiz de luz de malla de 8 mm no superará el 5% del peso neto escurrido.	-
Turbidez (unidades Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz visibles.	2	-
Calidad componentes		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.	La que corresponda 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.

4. CATEGORÍAS COMERCIALES

Se establecen las categorías comerciales extra y estándar para las presentaciones de coctel y ensalada de frutas. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Las formas de presentación "ensalada de frutas" y "coctel de frutas" que se incluyen en esta sección son consideradas la denominación del alimento. Podrá ir acompañada de otras formas de presentación que identifiquen el producto en relación con la apariencia o el líquido de cobertura.



SECCIÓN 9. CONSERVAS DE PIÑA

1. ALCANCE

Esta sección 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 de la especie *Ananas comosus* (L.) Merr. (*Ananas sativus* (L.) Lindl.).

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Pelada
- b) Con corazón/Desprovista de corazón
- c) Troceadas:
 - 1º En espiral
 - 2º En rodajas o anillos (enteras, mitades o cuartos)
 - 3º 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
- d) Al agua
- e) En almíbar
- f) En su jugo/zumo
- g) En jugo/zumo de frutas
- h) Al vacío

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD.

a) 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.

b) Daños mecánicos:

1º Rodajas rotas: 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.

2º Saneados: pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza.

c) 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 Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz 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
b) Fibroso	Solo en presentaciones sin corazón	5	15
c) Frutos Rotos	Solo rodajas	5	15
d) Saneados	Se considerará defecto 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. CATEGORÍAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: En espiral, en rodajas o anillos. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Trozos regulares.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Las formas de presentación en trozos regulares no definidas en la presente sección estarán descritas debidamente.



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

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben cumplir las conservas de compota, mermelada, dulce y crema de frutas y hortalizas indicadas en el apartado 2. Se exceptúa la crema de castañas, regulada en su normativa específica.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) Las elaboraciones obtenidas mediante la cocción con azúcares añadidos de diferentes cantidades de fruta u hortaliza entera, troceada, triturada o tamizada, o productos de su transformación dan lugar a diferentes presentaciones cuyos nombres se indican en la siguiente tabla y que se caracterizan por una consistencia y un contenido de sólidos solubles particulares:

Nombre	Peso mínimo de producto vegetal (g) ¹	Consistencia	Brix ⁴
Compota	≥ 700	fluida o semi espesa	< 40
Mermelada ³	≥ 300	espesa o gelificada	≥40 y < 60
Mermelada extra ³	≥ 500		
Dulce	≥ 450	Sólida	≥50
Crema	≥ 500	Sólida	≥ 55
Carne de membrillo ²	≥ 550	Sólida	≥ 65

¹ Cantidad de producto vegetal expresada en gramos utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado.

² De la fruta de la especie *Cydonia oblonga*.

³ Salvo las excepciones indicadas en la letra b)

⁴ Excepto en aquellos productos que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al contenido reducido de azúcar, y en los productos cuyos azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por edulcorantes autorizados.

b) Cantidades mínimas para mermeladas de determinados productos vegetales:

CANTIDADES MÍNIMAS DE FRUTAS EXIGIDAS PARA LA ELABORACIÓN DE MERMELADAS CON DETERMINADOS PRODUCTOS VEGETALES		
	Mermelada Extra	Mermelada
Agrios	450	270
Grosella roja, arándano rojo, serbas, uva espina, grosella negra, agavanzos, membrillos	400	220
Jengibre ¹	300	130
Anacardo	250	140
Fruta de la pasión	90	60



¹El término “jengibre” designa las raíces comestibles de la planta de jengibre, frescas, en conserva. El jengibre podrá secarse o conservarse en almíbar.

Mezclas de frutas u hortalizas.—En el caso de mezclas de frutas u hortalizas los contenidos mínimos establecidos en los respectivos apartados, para las diferentes especies de frutas u hortalizas, se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

c) 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, así como los aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) n.o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

FACTORES DE CALIDAD Y TOLERANCIAS EN COMPOTA, MERMELADA, DULCE Y CREMA				
Factor de calidad	Tolerancia			Estándar Compota, Dulce y Crema
	Extra Mermelada	Estándar Mermelada	Extra Dulce y Crema	
Color	Típico	Aceptable	- Típico - Crema claro o ligeramente tostado, en el caso del membrillo	- Aceptable - Crema oscuro o pardo en el caso del membrillo
Sabor	Típico	Aceptable	Típico	Aceptable
Defectos (nº/100g peso neto)				
a) Número de huesos	0	0	-	-
b) Fragmentos de huesos	1	2	-	-
c) Pedúnculos de fresas y bayas	1	2	-	-
d) Restos de vegetal propio¹	1	2	0	2
e) Restos de piel²	1	2	-	-
f) Semillas³	1	2	0	2
g) Envoltentes de semillas⁴	-		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. CATEGORÍAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Mermelada, dulce y crema. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla “factores y tolerancias”.

b) Estándar: compota.



5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) Denominación del alimento: Formada por los términos compota, mermelada, dulce o crema seguidos por el nombre de la fruta u hortaliza utilizada. En caso de más de 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.

b) En el caso de la forma de presentación “Carne de membrillo”, se considera denominación del producto.

c) Se deberá incluir la información del porcentaje de fruta u hortaliza que haya sido utilizado en la elaboración de la conserva, con la leyenda “elaborado con X gramos de fruta o de hortaliza por 100 gramos de producto” o similar. Dicha mención figurará en el mismo campo visual que la denominación del producto y la cantidad neta.



SECCIÓN 11. CONSERVAS DE ALCACHOFA

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofa indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de capítulos florales de las variedades o cultivares, de la especie *Cynara scolymus* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) 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 el cual podrá medir hasta un 50% de la longitud del corazón de la alcachofa.

b) 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.

c) Al agua

d) Al aceite

e) Acidificadas. En función de los aditivos añadidos al agua, se obtienen elaboraciones con $\text{pH} \leq 4,6$.

f) Aliñadas. Es el producto obtenido a partir de corazones en todas sus presentaciones pudiendo llevar aceites vegetales, vinagre ácido acético diluido (en agua del 4 al 30 % en volumen) y especias.

g) Al vacío.

h) Puré.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD.

a) 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.

b) Defectos de textura: Alcachofas subidas son las unidades cuya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las páleas.

c) Cortado. Los cortes deberán ser limpios y de forma regular, de manera que las brácteas queden unidas al receptáculo. Se consideran defectuosas 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.

d) Tallos: En la forma de presentación corazones de alcachofas, no se permitirá la prolongación del tallo en ninguna de sus elaboraciones. En la forma de presentación corazones de alcachofas con tallo, la prolongación de los tallos no será superior al 50% de la longitud del corazón de la alcachofa. 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.



e) En 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 visibles. En elaboraciones al agua	2	--
Uniformidad de diámetro	En presentaciones de corazones enteros 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 4 cm por cada decena o fracción		0	2
Suma de tolerancias a + b + c + d		5	15

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Todas las presentaciones excepto puré. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Puré

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Se indicará el número de unidades por medio de un intervalo en presentaciones de corazones enteros, mitades y fondos de la categoría extra.



SECCIÓN 12. CONSERVAS DE ESPÁRRAGO

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones específicas que deben reunir las conservas de espárrago indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de turiones tiernos y frescos de la especie *Asparagus officinalis* L y del híbrido entre *Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Enteros: son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm.
- b) Cortos: son los turiones constituidos por cabeza y tallo con longitud mayor a 8 cm hasta 12 cm.
- c) Yemas: Son aquellas piezas con cabeza y tallo, con longitud de 2 a 8 cm.
- d) 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.
- e) Tallos: son aquellas piezas sin cabeza, cortados transversalmente, cuya longitud es inferior a 8 cm y superior a 1,5 cm.
- f) Puré: es el producto obtenido de turiones o partes de ellos, cocidos, triturados, tamizados o no.
- g) Pelados o sin pelar.
- h) Al agua.
- i) Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) 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.

b) 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.

c) Color. Según su color, se consideran: blancos, verdes, o blancos con cabeza verde o morada.

1º Color blanco. Es el color blanco o blanco amarillento típico del turión.

2º Color verde. Es el verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento.

d) 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. El calibre será aquél cuyo porcentaje m/m sobre 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 incluido
Grueso	De 11 a 14 incluido
Medio	De 9 a 11 incluido
Delgado	Hasta 9 incluido

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE ESPÁRRAGO			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	Blanco	Blanco/ Blanco amarillent o	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 amarillent o	Se admiten 15% de unidades blancas sin rebasar 1/4 de su longitud
Turbidez (unidades Kerteszt)	Nº mínimo de unidades Kerteszt 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 "óxido", tierra, grasa (negras, aspecto graso) superiores a 3 mm	5	15
b) Fibrosida d	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. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- a) 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. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla “factores y tolerancias”.
- b) Estándar: Todas las elaboraciones de espárragos sin pelar, presentaciones de cortados (pelados o no), tallos (pelados o no) y puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

- a) La 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.

- b) El calibre en las presentaciones de espárragos blancos enteros y yemas.
- c) Se incluirá la mención “Nº de frutos” en el etiquetado.



SECCIÓN 13. CONSERVAS DE JUDÍAS VERDES

1. ALCANCE

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

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Podrán comercializarse los tipos de judías verdes planas y redondas, y deberán presentarse despuntadas y desprovistas de hebras resistentes en todos los casos.

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

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) Semillas. Se considera defecto tanto la presencia de semillas que hayan alcanzado su completa madurez en cualquier tipo de presentación como la presencia de semillas sueltas en la presentación de enteras.

b) Filamentos: Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción, careciendo de condiciones para su comestibilidad.

c) 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. El calibre será aquél cuyo porcentaje m/m sobre peso neto escurrido de producto en el



o los calibres inferiores no supere las tolerancias para cada una de las categorías comerciales.

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS JUDIAS VERDES			
Factor de calidad	Definición /Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color	presentaciones al agua	Uniforme	--
Turbidez (unidades Kertes)z)	Nº mínimo de unidades Kertes)z visibles. presentaciones al agua	3	--
Calibrado (%m/m peso neto escurrido)	Presencia de calibres inferiores	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.	10	15
- 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. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: enteras o cortadas en trozos grandes y medianos. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: en tiras o cortadas en trozos pequeños.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Se indicará el calibre para las judías redondas y para las de categoría extra.



SECCIÓN 14. CONSERVAS DE PIMIENTO

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de frutos de la especie *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.

Además, se distinguen las siguientes presentaciones:

- a) Enteros: son aquéllos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.
- b) 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.
- c) Dados: frutas cortadas en forma regular.
- d) En trozos irregulares: son los trozos 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.
- e) Tiras: trozos cortados longitudinalmente de forma regular con un tamaño mínimo de 4 cm².
- f) Pelados o sin pelar.
- g) Al agua.
- h) En su jugo.
- i) En vinagre: es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado o tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre y especias.
- j) Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) Color:

1º Rojo: propio del fruto maduro, el tono o intensidad de color estará relacionado con el específico de la variedad.

2º Verde: propio del fruto maduro.

3º Amarillo: propio del fruto maduro.

4º Entreverado: se entremezclan los colores rojo y verde.

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

c) Consistencia: Firmeza del producto, de acuerdo con el tipo de elaboración. No es de aplicación en elaboraciones en su jugo, como el de pico o piquillo.

d) Defectos:



1º Piel: En elaboraciones de pelados, bien mediante técnica química o bien mediante técnica térmica de asado al horno, 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, expresando 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).

2º Número de semillas: El resultado se expresará en número de 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.

3º 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.

4º Daños mecánicos: 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. En elaboraciones de enteros: aberturas que representan más de un tercio de la longitud del pimiento.

5º 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 no guarden forma de tira teniendo una superficie superior a 4 cm².

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS DE PIMIENTO			
Factor de calidad	Definición/Ámbito de Aplicación	Tolerancia	
		Extra	Estándar
Color (%m/m peso neto escurrido)			
Rojo	Elaboraciones de pimiento	Rojo propio del fruto maduro, con tono o intensidad específico de la variedad. El color será uniforme pudiendo presentar hasta un 15% de rojo pálido sin partes verdes.	Rojo pálido pudiendo tener hasta un 10% 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 de longitud	En enteros	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) Restos de piel (cm ² /pieza o por 100g)	En presentaciones de pelados.	1,5	2,5
b) N° de semillas (N° semillas/pieza o por 100g)	En presentaciones con líquido de cobertura.	promedio de 10	--
Heridos/ podredumbres		10	
c) Daños mecánicos	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	10	-
	En elaboraciones de enteros: aberturas que representan más de un tercio de la longitud del pimiento	10	--
d) Trozos mal cortados	Presentaciones de enteros y trozos: trozos con superficie inferior a 6 cm ²	-	20
	Presentaciones de dados; trozos con superficie inferior a 6 cm ²	10	20
	Presentaciones de tiras: trozos con superficie superior a 4 cm ² que no guardan la forma de tira.	10	20

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Pimientos enteros, en dados y tiras. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Pimientos enteros y trozos, en trozos irregulares.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Se deberá hacer constar cuando las presentaciones sean "sin pelar", así como la mezcla de pimientos de distinto color.



SECCIÓN 15. CONSERVAS DE TOMATE

1. ALCANCE

Esta sección 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 o cultivares de la especie *Solanum lycopersicum* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) Entero pelado: es el producto obtenido de los frutos íntegros, convenientemente pelados y desprovistos de cáliz y pedúnculo.

b) 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.

c) Sin pelar: en las presentaciones de enteros y troceados.

d) Al agua.

e) En su jugo.

f) En zumo / jugo.

g) Triturado: elaboración en el que el fruto, pelado o no, se ha sometido a un proceso de trituración.

h) Puré: cuando el zumo o jugo del tomate se somete a un proceso de concentración, obteniendo un residuo óptico de 5 a 12° Brix.

i) Concentrado de tomate: cuando el zumo o jugo del tomate se somete a un proceso de concentración, obteniendo un residuo óptico superior a 12° Brix.

j) Rallado: elaboración en el que el fruto, pelado o no, se ha sometido a un proceso de rallado.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) Residuo óptico del líquido de cobertura. Las elaboraciones al agua de tomate entero, troceado, triturado o rallado tendrán como mínimo un residuo óptico de 4° Brix. Las elaboraciones en que se utilice jugo como líquido de cobertura, tendrán como mínimo un residuo óptico de 4,5° Brix.

b) 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%.

c) 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 kilogramo de peso neto escurrido.

d) 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. El resultado se expresará en cm² por kilogramo de peso neto escurrido. En elaboraciones sin pelar, se cuantificará la superficie de la o las unidades que aparezcan sin piel. Se expresará el resultado en cm² por kilogramo de peso neto escurrido.



e) Restos vegetales: Principalmente debidos a restos vegetales triturados (puntos negros, semillas, pedúnculos). En el caso de tomate triturado y tomate rallado, se tolera la presencia de semillas y restos de rizos de piel, excepto cuando ésta sea excesiva, de modo que afecte 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 (sobre peso neto escurrido)	Conservas de tomate pelado/sin pelar	Contenidos máximos	
a) Integridad (%m/m)	En elaboraciones de enteros pelado/sin pelar. Producto que no mantiene su integridad o producto excesivamente saneado.	20%	40%
b) Alteraciones (cm ² / kg)	Elaboraciones de enteros y troceados pelado/sin pelar; y tomate rallado	3,5	--
c) Presencia de Piel (cm ² / kg)	Enteros pelados	30	30
	Tomate troceado pelado; y tomate rallado	125	125
d) Ausencia de Piel (cm ² / kg)	Enteros sin pelar	30	30
	Tomate troceado sin pelar	125	125
e) Mohos Howard (% campos positivos)	Entero pelado/sin pelar al agua	20	40
	Entero pelado/sin pelar en su jugo	28	60
	Troceado pelado/sin pelar	40	70
	Triturado; y tomate rallado	40	80
	Puré y concentrado	48	80
f) Restos Vegetales	En elaboraciones de triturados, puré, concentrados o rallados así como jugos (líquidos de cobertura)	Ligera presencia	Presencia

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

Extra y estándar: Tomate entero pelado/sin pelar, troceado pelado/sin pelar, triturado, puré, concentrado y rallado. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".



SECCIÓN 16. CONSERVAS DE PUERROS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de puerros indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de tallos tiernos de la especie *Allium porrum* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Los puerros deberán presentarse en todos los casos pelados, sin restos de raíces y sin tierra. Además, se distinguen las siguientes presentaciones:

- Enteros. Piezas con cabeza o bulbo y tallo, de longitud total ligeramente inferior a la dimensión del envase paralela a la colocación de los puerros.
- Yemas. Piezas con cabeza o bulbo y tallo, siendo la longitud de éste inferior a la de la cabeza.
- Cortados. Elaboración constituida por trozos de más de 4 cm de longitud, cortados transversalmente y con un número mínimo de unidades con cabeza del 25%.
- Tallos. Elaboración constituida por trozos sin cabeza, con longitud de 4 cm o más.
- Sazonados con especias. El líquido de cobertura es agua, con adición de sal, aceite vegetal, especias y condimentos.
- Al agua.
- Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

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. En enteros se permiten ligeras tonalidades verdosas siempre que no superen 1/3 de la longitud del puerro	Blanco con ligeras zonas pardas o violáceas



Turbidez (unidades Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz visibles. En elaboraciones al agua	3	--
Uniformidad de longitud	Presentaciones de enteros	1,20	1,40
Uniformidad de diámetro	Presentaciones de enteros y yemas	1,50	1,70
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. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Puerros enteros y yemas. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Puerros cortados y tallos.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Se indicará el calibre para la categoría comercial extra en presentaciones de enteros y yemas.



SECCIÓN 17. CONSERVAS DE OTRAS HORTALIZAS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas indicadas en el apartado 2, obtenidas a partir de las partes de las plantas detalladas de las especies siguientes:

- a) Acelgas: hojas y pencas tiernas de la especie *Beta vulgaris* L., var. *cicla* L.
- b) Espinacas: hojas y peciolos frescos de la especie *Spinacia oleracea* L.
- c) Coliflor: inflorescencia fresca de la especie *Brassica oleracea* L., var. *botrytis* L.
- d) Brócoli: inflorescencia fresca de la especie *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck
- e) Coles de Bruselas: yemas tiernas de la especie *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* Zenker.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

Las presentaciones específicas de estas hortalizas pueden ser:

- a) Hojas de espinacas. Es la elaboración obtenida a partir de hojas con 3 cm de peciolo como máximo.
- b) Al agua.
- c) Puré. Proceso por el cual las hojas y/o tallos han sido trituradas y tamizadas.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) Filamentos. Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción (elaboraciones de acelgas y espinacas).

b) Hojas secas. Son las que no tienen el suficiente grado de frescor (elaboraciones de acelgas y espinacas).

c) 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, excepto acelgas y espinacas	3	--
Defectos (% m/m en 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. Otros defectos: presencia de partes duras (troncos)	5	15
Suma de defectos c+d+e		5	15

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Todas las elaboraciones excepto puré. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) La forma de presentación "Hojas de espinacas" se considera el nombre específico del producto vegetal. Podrá ir acompañada de otras formas de presentación que identifiquen el producto

b) Se indicará el calibre para categoría comercial extra, en elaboraciones de coles de Bruselas.



SECCIÓN 18. CONSERVAS DE MEZCLAS DE HORTALIZAS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas de las mezclas de hortalizas indicadas en apartado 2.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) Menestra o Menestra de verduras. Es la elaboración al agua compuesta por las siguientes hortalizas:

1º Obligatorias: guisantes, alcachofas y espárragos.

2º Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón u otras hortalizas.

b) Macedonia o Macedonia de verduras. Es la elaboración compuesta por las siguientes hortalizas:

1º Obligatorias: guisantes, judía verde, zanahorias y patatas.

2º Optativas: otras, sin ser obligatorio.

c) Al agua.

d) Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) La forma de presentación de cada una de las hortalizas será:

HORTALIZA	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.

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

HORTALIZA	MENESTRA	MACEDONIA
Guisante	20 al 50%	15 al 40%
Alcachofa	20 al 40%	
Espárrago	10 al 20%	
Judía verde	en proporción variable	10 al 30%



Habas	en proporción variable	
Zanahoria	en proporción variable	15 al 40%
Champiñón	en proporción variable	
Patata		15 al 40%

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

FACTORES Y TOLERANCIAS EN CONSERVAS MEZCLAS DE HORTALIZAS		
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 y mitades 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. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

Extra y estándar: Menestra y macedonia. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Las formas de presentación "menestra de verduras" y "macedonia de verduras" que se incluyen en esta sección son consideradas la denominación del alimento. Podrá ir acompañada de la o las formas de presentación que identifiquen el producto en relación con la apariencia o el líquido de cobertura



SECCIÓN 19. CONSERVAS DE SETAS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas indicados en el apartado 2, obtenidas a partir de setas de uso alimentario, conforme se establezca en listas nacionales o comunitarias, incluyendo los níscalos o rovellones, de las especies *Lactarius deliciosus* (L.) Gray y *Lactarius sanguifluus* Fr, y los champiñones obtenidos a partir de las variedades o cultivares del género «*Agaricus*» (*Syn. Psalliota*).

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

a) 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.

b) Cabezas. Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50% del diámetro del carpóforo.

c) Tallos. Cuando contienen trozos de pedicelo, únicamente.

d) Trozos. Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo.

e) Láminas y/o rodajas. Cuando las setas han sido cortadas en láminas paralelas.

f) Mezcla o surtido de setas. Cuando haya más de una especie de seta.

g) Al agua.

h) En su jugo.

i) Sazonadas con especias. El líquido de cobertura es agua o jugo de cocción al que se han añadido especias.

j) En aceite. Son aquellas elaboraciones que han sido previamente tratadas con vinagre y llevan aceite como líquido de cobertura.

k) Al vacío.

l) Puré. Es el producto obtenido del producto cocido y tamizado.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) 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.

b) Rotos: De aplicación en conservas de champiñón en las presentaciones de enteros, se consideran rotos, aquellas unidades cuyo 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.

c) Manchados: Se consideran unidades defectuosas aquéllas que presentan zonas de color oscuro o negro perfectamente definidas, en el caso del champiñón con un tamaño de más de 3 x 3 mm, que es lo que se entiende como mancha bacteriana. No se consideran defecto de color, aquéllos que presenten discontinuidades de tonalidad o con tonos marrones o grisáceos propios del producto. Los roces derivados de la mecanización no se consideran unidades manchadas.

d) Pseudoraíces: Unidades que presenten tierra o restos de raíces en la base del pedicelo.



e) Calibre: El calibre se mide por el diámetro de los carpóforos, siendo declarado el que sea predominante en porcentaje de peso neto escurrido.

CALIBRES PARA NÍSCALOS Y CHAMPIÑONES		
SETAS	Denominación	Diámetro (mm)
Níscalos o rovellones (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 Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz visibles. En presentaciones al agua	3	--
Uniformidad de tamaño	Conservas de champiñón en presentaciones de enteros y cabezas	1,50	--
	Conservas de níscalos o rovellones en presentaciones de enteros y cabezas	5	-
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. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Enteras, cabezas y láminas. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".

b) Estándar: Tallos, trozos y puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) Se indicará el nombre común de la seta, tales como champiñón, níscalo o rovellón, seta de cardo, boletus u otras.

b) Se indicará el calibre en la categoría extra para los níscalos y champiñones en las presentaciones de enteros y cabezas.

c) Se indicará el género y la especie botánica.



d) La forma de presentación “mezcla de setas” o “surtido de setas” son consideradas la denominación del alimento. Podrá ir acompañada de otras formas de presentación que identifiquen el producto.



SECCIÓN 20. CONSERVAS DE LEGUMBRES

1. ALCANCE

Esta sección 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 las especies de la familia de las leguminosas que se indican:

- a) Habas: Semillas enteras frescas, congeladas o secas de *Vicia faba* L.
- b) Guisantes: Semillas enteras frescas, congeladas o secas de *Pisum sativum* L.
- c) Garbanzos: Semillas enteras congeladas o secas de *Cicer arietinum* L.
- d) Alubias: Semillas enteras frescas, congeladas o secas de *Phaseolus vulgaris* L. (judía común), *Phaseolus multiflorus* Wild. (judía de España o escaflata), *Phaseolus lunatos* L. (judía de Lima), *Vigna sinensis* L. (judía de Carilla).
- e) Lentejas: Semillas enteras congeladas o secas de *Lens sculenta* Moench.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

- a) Habitas o habitas baby, cuando se elaboren habas de calibre extrafino.
- b) Guisante rehidratado: Elaboración obtenida a partir de guisante seco y rehidratado.
- c) Al agua.
- d) En aceite.
- e) Al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

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

1º En las habas el calibre corresponde al nº de granos por 100 g de peso neto escurrido.

2º En guisante, el calibre corresponderá al porcentaje de peso neto escurrido predominante, tolerándose la presencia de hasta un 20% 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)
Extrafinas	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. CATEGORÍAS COMERCIALES

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Habas, guisantes procedentes de la semilla fresca o congelada, garbanzos, alubias y lentejas. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla “factores y tolerancias”.

b) Estándar: Guisantes rehidratados.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) El nombre común de la legumbre se podrá completar o sustituir con el de la variedad vegetal o cultivar con que se conozca.

b) Las formas de presentación “Habitas”, “Habitas baby” o “Guisantes rehidratados” se consideran el nombre específico del producto vegetal. Podrá ir acompañada de otras formas de presentación que identifiquen el producto.

c) Se indicará el color de la alubia si no es blanca.

d) Se indicará el calibre en la categoría extra para presentaciones de habas y guisantes.



SECCIÓN 21. CONSERVAS DE ENCURTIDOS

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben cumplir las conservas vegetales obtenidas a partir de productos vegetales 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), en las presentaciones incluidas en el apartado 2.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICA

a) Atendiendo a la integridad del producto:

1º Enteros.

2º Troceados en mitades, rodajas, trozos, tiras o cubos.

b) Atendiendo al líquido de cobertura:

1º En vinagre. Cuando llevan vinagre como líquido de cobertura.

2º Ácidos. Cuando llevan ácido acético diluido (en agua del 4 al 30% en volumen) como líquido de cobertura.

3º 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 azúcares y su concentración mínima será de 7º Brix.

c) Atendiendo al tipo de producto vegetal:

1º Pepinillos: Elaboración obtenida a partir de los frutos del *Cucumis sativus* L.

2º Guindillas: Elaboración obtenida a partir de los frutos de *Capsicum annum*, L.

3º Ensartado o banderilla: elaboración obtenida mediante el ensartado en un palillo de, al menos, tres componentes vegetales, tales como hortalizas, aceitunas, setas, tubérculos o raíces.

4º Variantes/coctel de encurtidos: elaboración obtenida mediante la mezcla de dos o más vegetales, tales como hortalizas, aceitunas, setas, tubérculos o raíces.

d) Otras formas de presentación: al vacío.

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) En las elaboraciones de pepinillos:

1º. Calibre: corresponde al número de frutos que contiene un kilogramo de peso neto escurrido, siendo de aplicación a presentaciones de enteros.

CALIBRE para PEPINILLOS Denominación	Nº de unidades/ kg
Pequeño	100 o más
Mediano	de 60 a 99
Grande	de 40 a 59
Muy grande	menos de 40

2º. Tallo/pedúnculo: cuando el tallo/pedúnculo es de longitud mayor a 15 mm.



3º. Se consideran defectos:

(i) Unidad deforme: Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo igual o superior a 60º, o cuando su forma exterior es anormal.

(ii) Unidad dañada: Cuando presenta manchas, cicatrices o cortes que afectan seriamente al aspecto de la misma.

(iii) 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.

b) Para las conservas de encurtidos, según se indica en la tabla:

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 (unidades)		2	2
g) Huesos o fragmentos de hueso (unidades)		1	1

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

a) Extra y estándar: Enteros, en rodajas, ensartados, trozos (solo para coliflores). La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla “factores y tolerancias”.

b) Estándar: En mitades, tiras, cubos, trozos.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

a) Cuando corresponda, se especificará en cada caso en vinagre, ácidos o agrídulces.

b) Un producto elaborado empleando ácido acético diluido (en agua del 4 al 30% en volumen) no podrá comercializarse con la denominación de venta “en vinagre” ni designarse como “en vinagre” en la lista de ingredientes.

c) Las presentaciones específicas, atendiendo al tipo de producto del apartado 2 de la presente sección, son consideradas la denominación del alimento. Podrá ir acompañada de otras formas de presentación que identifiquen el producto.

d) Se indicará el calibre, en la categoría extra, para elaboraciones de pepinillos en la presentación de enteros.



SECCIÓN 22. CONSERVAS DE TUBERCULOS Y RAICES

1. ALCANCE

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

- a) Zanahorias *Daucus carota* L.
- b) Remolacha de mesa: *Beta vulgaris* L., var. *rapacea rubra*.
- c) Patata: *Solanum tuberosum* L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

En todos los casos, el producto vegetal debe ser previamente lavado y pelado para eliminar las raicillas y la tierra. Se pueden presentar:

- a) En piezas enteras, o troceadas en rodajas, cubos y tiras.
- b) Puré.
- c) Al agua.
- d) En aceite.
- e) 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 Kertesz)	Nº mínimo de unidades Kertesz 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. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

- a) Extra y estándar: Enteras o en rodajas. La categoría se definirá en función de los parámetros establecidos en la tabla "factores y tolerancias".
- b) Estándar: En cubos, tiras o puré.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Se indicará el número de unidades o un intervalo de unidades cuando se trate de presentaciones enteras en la categoría extra.



SECCIÓN 23. CONSERVAS DE MAIZ

1. ALCANCE

Esta sección establece las condiciones que deben reunir las conservas indicadas en el apartado 2, elaboradas a partir de la especie *Zea mays var saccharata*. L.

2. FORMAS DE PRESENTACIÓN ESPECÍFICAS

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

3. FACTORES ESPECÍFICOS DE CALIDAD

a) La elaboración de maíz dulce deberá estar prácticamente exenta de fragmentos de mazorcas, hebras, vainas (farfolla/chala), granos con coloración anormal o malformaciones, así como materia vegetal extraña.

b) 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 una parte de mazorca o materia dura adherida a ellos	2
Suma de defectos		15

4. CATEGORÍAS COMERCIALES.

Se establecen categorías comerciales para las siguientes presentaciones:

Estándar: Maíz dulce, mazorcas de maíz.

5. INFORMACIÓN ALIMENTARIA ESPECÍFICA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Las presentaciones “Maíz dulce” y “Mazorca de maíz” del apartado 2 de la presente sección, son consideradas el nombre específico del producto vegetal. Podrá ir acompañado de otras formas de presentación que identifiquen el producto.