
LA NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS EN EL COMERCIO INTERIOR ESPAÑOL

Por

Miguel OLMEDA FERNANDEZ (*)

SUMARIO

I. CALIDAD Y NORMALIZACION. ESTRUCTURA DE UN SISTEMA NACIONAL DE NORMALIZACION.— II. ANTECEDENTES DEL DERECHO ALIMENTARIO ESPAÑOL.— III. EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.— IV. NORMALIZACION DE DIFERENTES PRODUCTOS: IV.1. FRUTAS Y HORTALIZAS. IV.2 CEREALES Y LEGUMINOSAS. IV.3 REMOLACHA Y CAÑA DE AZUCAR. IV.4. ACEITES COMESTIBLES. IV.5 VINO Y DERIVADOS. IV.6. CONSERVAS VEGETALES. IV.7. CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. IV.8. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. IV.9. CARNE DE AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS

I. CALIDAD Y NORMALIZACION. ESTRUCTURA DE UN SISTEMA RACIONAL DE NORMALIZACION

TANTO la normalización de productos como la de envases y embalajes constituye un instrumento básico para la organización racional del comercio de productos agrarios. En los procesos tradicionales de comercialización existen una serie de estrangulamientos, debidos fundamentalmente a las características típicas de la producción agraria. Así la heterogeneidad de los productos del campo (en lo referente a tamaño, forma, coloración, etc.) ha supuesto una dificultad adicional en las diferentes fases del proceso de comercialización. En efecto, los productos agrarios presentan un hetero-

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor Adjunto Numerario de Economía de la Empresa Agraria. (Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia).

geneidad cualitativa debida a diversos factores: varietal o genético, edafológicos, meteorológicos, de las prácticas culturales (control de plagas, labores, etc.) de los sistemas de recolección, etc.

La normalización (operación consistente en el establecimiento de normas para permitir la posterior tipificación u operación física de clasificación de los productos, de acuerdo con dichas normas) permite un desarrollo racional de los canales de comercialización y de las diferentes operaciones del proceso. Así, una selección de variedades de determinadas cualidades comerciales junto con una racionalización de las técnicas culturales, permite la obtención de cosechas más uniformes y de mayor calidad; ello facilita la posteriores operaciones de acondicionamiento, almacenaje, transporte y compraventa.

Otras ventajas de la normalización de productos agrarios son:

- incrementa la transparencia de los mercados y facilita la competencia, así como el funcionamiento de los servicios de información de precios y mercados.
- hace posible la existencia de lonjas de contratación y de mercados de futuros.
- ayuda a los centros de inspección y de defensa contra el fraude.
- permite que los gustos y deseos de los consumidores sean más fácilmente conocidos por los productores y también que dichos deseos sean más fácilmente satisfechos, porque con un producto tipificado el consumidor puede adquirir aquello que desea y no una mezcla heterogénea de productos.
- contribuye a reducir los costes de transporte.
- ayuda a la evaluación de cosechas de cara a la financiación y al establecimiento de seguros.
- facilita la aplicación de la política de precios.
- facilita el control del comercio exterior; pues puede actuar como un sistema de protección frente a las importaciones y los servicios de inspección de las exportaciones pueden velar por el prestigio comercial

del país, prohibiendo la salida de productos que no reúnan unos mínimos requisitos.

Evidentemente, existen otra serie de implicaciones de la normalización no siempre ventajosas, tales como el mayor coste para las empresas de la existencia de servicios de control de calidad o bien la existencia en las normas de criterios diferenciales arbitrarios; es decir, no basados en las preferencias de los consumidores.

En una agricultura y un comercio poco desarrollados, los agentes comerciales se sirven de procedimientos rudimentarios para la evaluación previa de la calidad de los productos, como son la inspección ocular (en la "venta a ojo" de los cítricos se evalúa tanto la calidad como el peso de la cosecha), la descripción del producto y en algunos casos, la muestra. En agricultura más desarrolladas existen normas de calidad (SISTEMA DE NORMALIZACIÓN).

El método del sistema de normalización como señala A. Coscia consiste en el establecimiento previo de un sistema de patrones de calidad o tipos perfectamente determinados y descritos, con sus correspondientes límites de tolerancia. Para determinar estos tipos o patrones de calidad existen dos procedimientos:

i.1) EL SISTEMA DE LA "CALIDAD PROMEDIO" (F.A.Q.)

El procedimiento "Fairer Average Quality" (F.A.Q.) se basa en el establecimiento de unos patrones de calidad promedios para cada campaña. Para ello, se extraen muestras de diferentes partidas, se mezclan para obtener una única muestra representativa de la calidad media.

i.2) EL SISTEMA DE LOS PATRONES FIJOS DE CALIDAD

El procedimiento se basa en el establecimiento de unos patrones de calidad ciertos y permanentes.

En principio, el segundo procedimiento es más racional y presenta ventajas sobre el primero, porque da mayor transparencia al mercado y permite que los productores conozcan con antelación las preferencias de los usuarios y puedan planificar su producción. Sin embargo, el procedimiento del F.A.Q. tiene la ventaja de que con él se tienen en cuenta las características concretas de la producción de cada campaña.

Con respecto a la estructura y requisitos de un sistema de

normalización, Adolfo Coscian señala, como estos han surgido de un proceso dinámico; comenzaron con un esquema rudimentario que fue impuesto por los "usos y costumbres" del mercado de cada producto; posteriormente y ante unos procesos de comercialización más desarrollados y complejos los sistemas de normalización han ido ganando en precisión, contemplando una mayor diferenciación de tipos y calidades y han llegado a la obligatoriedad para muchos productos, sobre todo a raíz de una mayor intervención de los Estados y de organismos internacionales.

Ante la pregunta de ¿cuáles son los requisitos a satisfacer para elaborar un sistema de normalización que pueda considerarse racional?; Coscia señala que existen unos requisitos esenciales y otros que complementan y facilitan su aplicación. Entre ellos, se hallan los que se orientan a:

- 1.) Definir el producto desde el punto de vista comercial.
- 2.) Establecer si se clasifica el producto por zona de origen o si se toma el país como una sola zona; un ejemplo en España sería el caso de las Denominaciones de Origen en el primer caso, o la norma de algunas frutas destinadas al mercado interior, en el segundo.
- 3.) Establecer si se clasifica el producto por grandes zonas, clases o tipos comerciales.
- 4.) Definir los atributos o factores que se seleccionan para determinar la calidad. En cada producto existen uno o más de ellos que adquieren relevancia con respecto a su calidad, tales como el tamaño, longitud, diámetro (calibre), contenido de determinadas sustancias, pureza, porcentaje de defectos, densidad, peso específico, etc.
- 5.) Sistematizar los atributos o factores seleccionados como indicadores de calidad. Este aspecto puede presentar distintas variantes en la práctica; veamos un ejemplo aclaratorio: se toma como único atributo el diámetro de una determinada fruta, que suele estar comprendido entre 31 y 39 mm ; se presentan entonces dos posibilidades de normalización.
 - a) establecer distintos grados o calidades.
 - b) establecer una calidad base o patrónSegún el procedimiento a) al producto se le clasifica

por grados y para su cotización se puede asignar un precio a cada grado en forma independiente o bien tomar un grado como punto de referencia y establecer bonificaciones para los de mayor calidad y rebajas o penalizaciones para los de inferior calidad. Estos grados podrían ser:

- Calidad I: diámetros comprendidos entre 31 y 34 mm
- Calidad II: diámetros comprendidos entre 34 y 37 mm
- Calidad III: diámetros comprendidos entre 37 y 39 mm

Según el procedimiento b) se determinan unos límites máximo (39 mm) y mínimo (31 mm) y se establece una calidad base o patrón (por ejemplo: 35 mm) el precio en este caso, se referirá a la calidad base o patrón y se confecciona una escala de bonificaciones y penalizaciones.

- 6.) Establecimiento de bonificaciones y penalizaciones por calidad, con la finalidad de permitir el cómputo de las variaciones de calidad en cada partida del producto y en aras al establecimiento del precio total de la partida.
- 7.) Definición y especificación del procedimiento a seguir para la cuantificación de cada uno de los atributos, así como del procedimiento a seguir en la toma de muestras.

El alcance de un sistema de normalización, en cuanto a su aplicación puede referirse a dos aspectos: el comercial y el geográfico. Con respecto al primero, porque la normalización puede regir a partir de la primera venta (agricultor-agente comercial en origen) o a partir de escalones posteriores en el proceso comercial y desde el punto de vista geográfico porque con el desarrollo de los países y la aparición de unas agriculturas más comerciales, con el consiguiente incremento de los intercambios internacionales, se precisa de normas con alcance mundial para facilitar las transacciones entre diferentes países.

Con respecto al alcance comercial, salta a la vista que es más ventajoso el que la normalización rija a partir ya de la primera venta porque ello redundaría en una mayor equidad en el pago al productor y en una mayor eficacia en el sistema total de comercialización. Frente a ello, a nadie se oculta las dificultades que tal procedimiento presentaría en el caso de la agricultura española y que su establecimiento deberá hacerse paulatinamente.

Desde el punto de vista geográfico, la tendencia actual es hacia la unificación de la normalización en el plano internacional, aunque todavía predominan los sistemas de alcance nacional elaborados de acuerdo con la tradición exterior y peculiaridades del comercio interior de cada país. Con respecto al comercio exterior son de destacar los avances en esta materia realizados por la C.E.E. y organismos como la O.C.D.E. y el G.A.T.T.

En España y en cuanto a criterios reguladores de la normalización para mercado interior, pueden señalarse el Decreto 2.257/1972 de 21 de julio que regula la normalización de productos vegetales en el mercado interior y el Decreto 1.043/1973 de 17 de mayo que regula la normalización de productos ganaderos, también para dicho mercado. En ellos se establece el marco estructural de las diferentes normas de calidad y, en concreto, en su artículo 4.º se estipulan los contenidos de las normas en cuanto a definición del producto, objeto de la norma, características mínimas de calidad, factores de clasificación, clasificación, tolerancias y marcado (para productos vegetales) y nombre de la norma, objeto de la misma, ámbito de aplicación, descripción o definición del producto, descripción del proceso de fabricación, factores esenciales de composición y calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, factores de clasificación, clasificación, prohibiciones y tolerancias, envasado, etiquetado y marcado, toma de muestras, determinaciones analíticas y normas de aplicación (para productos ganaderos).

II. ANTECEDENTES DEL DERECHO ALIMENTARIO ESPAÑOL

Desde la más remota antigüedad existe el comercio de productos alimenticios y también el fraude y las adulteraciones; de ahí, la preocupación de los pueblos en dictar normas regulando el comercio y tratando de reprimir el fraude en la alimentación. Como señala Lorenzo Millo "a finales del siglo XIX y principios del actual comienzan a surgir en todos los países leyes, que respondiendo a los principios básicos de garantizar la honradez en las transacciones comerciales y la protección de la salud, se ocupan de definir a los alimentos; de concretar su composición; de determinar las sustancias que en una buena práctica comercial se les puedan añadir; de prohibir las adiciones que puedan resultar nocivas o que

entrañen una falsificación; de garantizar la información de los consumidores y también de fijar el procedimiento represivo del fraude en materia alimenticia. En una palabra, surgen las primeras disposiciones básicas en materia de alimentación... Pero estas disposiciones legales, por regla general, han ido apareciendo a medida que circunstancias, más o menos prepotentes, lo han exigido; se han dictado las normas para los alimentos o materias con ellos relacionados...; se han dejado de normalizar otros alimentos... y la consecuencia de todo ello ha sido que la legislación alimentaria, falta de sistematización, sea notablemente incompleta".

El Derecho Alimentario Español fue de los primeros en contar con una disposición legal básica, como lo es el Real Decreto de 22 de diciembre de 1908 que "organiza los servicios de inspección de alimentos" y que trata de garantizar la protección de la salud, la honradez de las transacciones comerciales, enumera los casos de fraude o adulteración y trata de velar por el cumplimiento de aquellas disposiciones relacionadas con la calidad de los alimentos.

El anterior decreto permanece vigente, casi en su totalidad, hasta el decreto de 20 de diciembre de 1974 (BOE del 22 de enero de 1975) que refunde y desarrolla la normativa sobre Disciplina de Mercado. En este intervalo de tiempo aparecen infinidad de disposiciones, cuya complejidad aconseja un intento de codificación por la evidente necesidad de ordenar tan caótico cúmulo de disposiciones y de completar la normalización de productos alimenticios, sobre todo en lo referente a aspectos técnicos, bromatológicos y sanitarios; como consecuencia de ello, es la aparición en 1967 del Código Alimentario Español, cuyo texto es aprobado por Decreto n.º 2484/67 de 21 de septiembre de 1967 (B.O.E. 17-10-67) y cuya entrada en vigor, desarrollo y aplicación contempla el Decreto 2519/74 de 9 de agosto de 1974 (BOE 13-9-1974).

En el Código Alimentario y reglamentaciones complementarias se establecen normas de calidad para algunos productos destinados al comercio interior; otros productos tienen regulada su normalización en los Decretos de Regulación de campaña y para algunos productos hortofrutícolas han aparecido normas de calidad homologadas a las normas internacionales de la O.C.D.E. (1). Para productos ganaderos han

(1) Recordamos que el Decreto 2257/1972 regula la normalización de productos agrarios destinados al comercio interior estableciendo unas directrices comunes.

aparecido normas de calidad para canales de vacuno, ovino y porcino; así como para una serie de derivados cárnicos, leche y derivados lácteos, a partir de las directrices emanadas del Decreto 1403/1973 de 17 de mayo (B.O.E. del 4-6-1973) por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior.

Con respecto al comercio exterior y dada la tradición exportadora de la agricultura española, sobre todo en lo referente a vinos, aceites, frutas, hortalizas y cítricos no es de extrañar que ya en 1920 aparezcan las primeras normas comerciales y que el Estado, en la preocupación por el prestigio comercial de nuestras exportaciones establezca el 11 de junio de 1930 el Servicio de Inspección Comercial para frutos cítricos que desembocará en la creación, el 21 de agosto de 1934, por el entonces Ministerio de Industria y Comercio, del Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las exportaciones (S.O.I.V.R.E.) que posteriormente ha ampliado sus atribuciones al comercio de importación y que ha sufrido diferentes reestructuraciones.

En la normalización de productos agrarios para comercio interior, el organismo competente es el Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios (F.O.R.P.A.), según se reconoce en art. 2.º apartado d) de la Ley 26/1968 de 20 de junio sobre creación del FORPA. La composición de una norma de calidad comprende las siguientes fases:

1. Elección de la norma
2. Estudio previo
3. Primer borrador
4. Consultas
5. Segundo borrador
6. Propuesta al FORPA
7. Grupo de trabajo del FORPA
8. Comisión especializada
9. Publicación en B.O.E.
10. Puesta en vigor
11. Modificaciones

III. EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

Debemos llamar la atención en primer lugar sobre las características del Código Alimentario, pues se trata más bien

de una colección o conjunto de reglas técnico-sanitarias sin valor normativo ni eficacia jurídica; pues el propio decreto de 9 de agosto de 1974 que determina la entrada en vigor del Código (entre 6 meses y 12 meses después) reconoce en su artículo 2.º que "continuarán teniendo vigencia las normas o reglamentaciones especiales en materia alimentaria que estuvieran rigiendo a la entrada en vigor de los distintos capítulos del Código, debiendo de aplicarse en cualquier caso lo establecido en aquellas disposiciones en tanto no sean expresamente modificadas". Por tanto, se trata más bien de una recopilación de normas o reglas técnicas y sanitarias que "han de ser tenidas en cuenta" por la posterior Legislación Alimentaria.

El Código Alimentario está estructurado de la siguiente manera: consta de cinco partes que contienen treinta y ocho capítulos. La primera parte titulada "Principios generales" contiene los capítulos I, II y III y en ellos se conceptúa que "el Código Alimentario es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus materias primas correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico. A tales efectos, tiene como finalidad:

- a) definir que ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos
- b) determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos
- c) establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de los alimentos".

También se preceptúa que el ámbito de aplicación se extiende a todo el territorio nacional. En el capítulo II define lo que se entiende por alimentos, productos y útiles alimentarios, distinguiendo entre: alimentos, nutrientes, productos dietéticos, productos sucedáneos, alimentos fundamentales, alimentos perecederos, alimento impropio, alimento adulterado, alimento falsificado, alimento alterado, alimento contaminado, alimento nocivo, productos alimentarios, útiles alimentarios y establece algunas prohibiciones con respecto a ciertos utensilios y procedimientos.

En el capítulo III define a las Industrias y Establecimientos

alimentarios y establece las condiciones constructivas mínimas que deben reunir, así como las de sus instalaciones.

La segunda parte denominada "Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personas relacionados con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación" comprende los capítulos IV al IX y se refiere a las condiciones generales que debe reunir el material relacionado con los alimentos, aparatos, envases, etiquetado y rotulación; así como la conservación, almacenamiento, transporte, preparación culinaria, personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

Las partes primera y segunda del Código Alimentario Español resultan en el derecho comparado una de las más amplias en el mundo, sobre todo en lo referente a materiales y objetos relacionados con los alimentos. Estas cuestiones suelen estar recogidas, como señala Lorenzo Millo, en otros países en las denominadas Leyes Básicas de los Alimentos, que también suelen incluir aspectos relacionados con los Servicios de inspección y defensa contra el fraude, al contrario de lo que ocurre en España, que se regulan por disposiciones ajenas al Código.

La tercera parte denominada "Alimentos y bebidas" comprende a los capítulos X al XXX dedicados a carnes y derivados cárnicos; aves y caza; pescados y derivados; mariscos y derivados; huevos y derivados; leches y derivados; grasas comestibles; cereales; leguminosas; tubérculos y derivados; harinas y derivados; hortalizas y verduras; frutas y derivados; edulcorantes naturales y derivados; condimentos y especias; alimentos estimulantes y derivados; conservas animales y vegetales, platos preparados, productos dietéticos; aguas y hielo; helados; bebidas no alcohólicas y bebidas alcohólicas.

Los anteriores capítulos tienen en general la siguiente estructura:

- a) definición, origen y caracteres del producto
- b) clasificación y caracteres de los diferentes clases y tipos
- c) Manipulación y aditivos permitidos y prohibidos en su preparación y conservación
- d) condiciones que debe reunir el envasado, etiquetado, transporte y almacenamiento
- e) idem para sus posibles derivados.

La parte cuarta del Código denominada "Aditivos e im-

purezas de los alimentos" comprende del capítulo XXXI al XXXV y en ellos se regulan los aditivos alimentarios. Por fin, la parte quinta denominada "productos relacionados directamente con los alimentos" y que comprende del capítulo XXXVI al XXXVIII se refiere a los alimentos para animales, fertilizantes y pesticidas y, por último, los artículos higiénicos y de uso doméstico.

IV. NORMALIZACION DE DIFERENTES PRODUCTOS

IV.1. FRUTAS Y HORTALIZAS

Los productos hortofrutícolas destinados al consumo en fresco en el mercado interior presentan dificultades de cara a la consecución de una eficaz normalización y posterior tipificación. De una parte, el establecimiento de normas de calidad ha de basarse en una serie de atributos relacionados con el aspecto y forma de presentación del producto y de otra, la implantación obligatoria de dichas normas está encontrando serias dificultades por la propia estructura del sector productivo y comercializador.

Las directrices generales establecidas en el Decreto 2257/1972 que regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior se adecúan fundamentalmente al caso de frutas y hortalizas. Y ello es lógico, si se tiene en cuenta que dichos principios y las posteriores Normas se basan en las Normas Internacionales de la O.C.D.E. Dichas normas se refieren al comercio exterior de los países firmantes; sin embargo, algunos países han publicado normas de calidad para su comercio interior, homologadas con las Normas Internacionales. Así, el Ministerio de Agricultura español tiene publicadas Normas de Calidad para algunos productos hortofrutícolas, basadas en las Normas Internacionales y con una única diferencia resaltable que es la autorización de la calidad III en el mercado interior.

Recogemos a continuación (*cuadro n.º 1*) las Normas de Calidad vigentes en el comercio interior de frutas y hortalizas:

Estas Normas de Calidad presentan algunos inconvenientes: desde un punto de vista formal, una normalización basada fundamentalmente en factores de aspecto y presentación precisa de folletos interpretativos, con la consiguiente intro-

Cuadro núm. 1

NORMAS DE CALIDAD PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

PRODUCTO	FECHA O.M.	FECHA VIGENCIA
Cítricos	6-9-1972	1-10-1974
Pera	6-9-1972	1-6-1974
Manzana	6-9-1972	1-6-1974
Melocotón	6-9-1972	1-5-1974
Patata	6-9-1972	1-5-1975
Alcachofa	8-6-1973	1-10-1975
Coliflor	8-6-1973	1-10-1975
Cebolla	8-6-1973	1-5-1975
Plátano	11-1-1973	1-1-1975
Albaricoque	21-10-1977	1-5-1978
Aguacate	5-11-1981	13-5-1982
Uva de mesa	24-11-1982	24-5-1983

ducción de aspectos subjetivos en el momento de la inspección; de otra parte, una limitación importante en la eficacia de las normas es el poco peso concedido a las especificaciones relativas a sabor, riqueza en elementos nutritivos, etc. (CALDENTEY, 1979). Y en lo relativo a su implantación, puede afirmarse que la única norma que se aplica es la del plátano. Las restantes no se aplican, creemos que por tres razones fundamentales: a) por falta de conocimiento y de instalaciones en la fase de origen; b) porque los escalones de destino alegan la imposibilidad de cumplimiento puesto que los productos que reciben no vienen tipificados de origen y c) porque la propia Administración se ha declarado impotente para remediar la actual situación (IRESCO, 1978). Incluso en el texto legal de las últimas normas, puede leerse que "se trata de una norma de calidad recomendada".

IV.2. CEREALES Y LEGUMINOSAS

La normalización para el arroz, trigo y cereales-pienso (cebada, avena, centeno, maíz y sorgo) se establece en los Decretos Reguladores de Campaña, que vienen a completar y ampliar las disposiciones contenidas en el Código Alimentario (Capítulo XVII). En las campañas de 1975/76 a 1981/82 se establecieron las siguientes clases y tipos para el trigo y los principales cereales-pienso:

PRODUCTO	CLASES	TIPOS
Trigo	Blando y semiduro	I, II, III, IV
	Duros	I, II, III
Cebada	Dos carreras	I
	Seis carreras	II
Avena	Blanca y amarillas	I
	Grisas y Negras	II

En los trigos blandos y semiduros, el trigo I se refiere a variedades mejorantes y de fuerza, el tipo II a variedades finas, el tipo III a trigos comunes, el tipo IV los trigos bastos. En cuanto a trigos duros, el tipo I se refiere a granos Ambar Durum selecto, el tipo II Ambar durum corriente y el tipo III a Durus semibastos. (En el Decreto figuran las características de estos granos, las variedades a que corresponden y las especificaciones).

La clasificación de cebadas, avenas, centeno, maíz y sorgo se basan en las diferentes variedades. Para centeno, maíz y sorgo existe un tipo único. (Véanse Decretos Reguladores de Campaña).

En cuanto al arroz, también en los Decretos Reguladores de las campañas citadas anteriormente, se especifican las clases de arroces; sin embargo, las características de calidad son incompletas, de aquí que en la O.M. de 12 de noviembre de 1980 (B.O.E. 19-11-80) se aprueba la Norma de Calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior. En ella, y con respecto a la definición del producto se distingue entre arroz descascarillado o cargo, arroz sancochado o parboiled y arroz tratado (que incluye el arroz glaseado, arroz matizado o camolino y arroz enriquecido).

Posteriormente se enumeran las características mínimas de calidad y se establecen los siguientes factores de clasificación:

1. Calibrado
2. Proceso de elaboración
3. Granos defectuosos
4. Materias extrañas

El calibrado, permite distinguir entre arroz de grano largo, arroz de grano medio o semilargo y arroz de grano corto o redondo, en función de la longitud media de los granos.

En cuanto a tipos y categorías de calidad se establecen las siguientes:

a) arroz descascarillado

Se admite una sola categoría comercial, obtenida a partir de arroces cáscara de lis topis I y II (cuyas características vendrán estipuladas en los decretos reguladores de campaña)

b) arroz blanco

que se clasifica en las categorías extra, I y II.

c) arroz sancochado y arroces tratados que admiten las categorías extra y I.

La norma incluye en los apartados finales una serie de especificaciones y consideraciones sobre tolerancias de calidad para los diferentes arroces así como, en lo referente a envasado, presentación y marcado.

El Anexo número 1, que figura a continuación, proporciona las definiciones, tipificación y especificaciones del arroz:

ANEXO NUM. 1

— Grano entero: Se llama "grano entero" aquel que, independientemente de su grado de elaboración, esté completo o ligeramente despuntado en la protuberancia del extremo del germen.

— Grano mediano o partido: Se llama grano "mediano o partido" a los fragmentos de grano de cualquier tamaño inferior a las tres cuartas partes de la longitud media del grano entero.

— Granos defectuosos:

Granos verdes: Son los que por no estar suficientemente maduros en el momento de la recolección presentan su superficie de color verdoso o verde hoja seca.

Granos yesosos: Son yesosos los granos de arroz opacos y harinosos que ofrecen aspecto de yesos, al menos en sus tres cuartas partes.

Granos rojos y veteados en rojo: Son "granos rojos" los granos enteros de arroz elaborado que estén cubiertos por lo menos en un 25 por 100 de su superficie por la cutícula de coloración roja. Son "veteados rojos" aquéllos que presentan vetas rojas de una longitud igual o superior a la mitad del grano entero.

Granos amarillos: Son los que por haber sufrido un proceso de fermentación, han modificado su color normal en más de la mitad de la superficie. El color que presentan va del amarillo claro al amarillo anaranjado.

Granos cobrizos: Son los que teniendo un proceso de fermentación intenso toman una coloración fuertemente cobriza.

Granos manchados: Son los que presentan en menos de la mitad de su superficie un color distinto al normal (amarillento, rojizo, etc.).

Granos picados: Son aquéllos que, por picadura de insectos durante su maduración, tienen una mancha circular penetrante de color oscuro.

Granos averiados: Son aquéllos que adquieren, a causa del proceso de elaboración (sancochado o parboiled), un color que puede variar del pardo al negro.

Granos no gelatinados: Son aquéllos que no han experimentado totalmente el tratamiento hidrotérmico con posterior secado correspondiente al arroz sancochado o parboiled.

Para las leguminosas pienso no existe normalización alguna salvo las especificaciones de la regulación de campaña. Si la existe para las leguminosas destinadas a la alimentación humana (judías, lentejas, guisantes, garbanzos y habas) mediante la O.M. de 21 de octubre de 1977 (B.O.E. 15-11-77) por la que se aprueba la norma de calidad para legumbres secas envasadas, cuya entrada en vigor se cifra el día 1 de junio de 1978.

Se establecen tres categorías: extra, I y II. Y los factores de clasificación son la forma, el desarrollo y coloración, defectos y calibrado. Se dictan también normas para el envasado.

Posteriormente y mediante O.M. de 5 de noviembre de 1981 (B.O.E. 10-11-81) se aprueban algunas modificaciones en la norma de calidad de legumbres secas envasadas, sobre todo en lo referente a envasado y marcado.

IV.3. REMOLACHA Y CAÑA AZUCARERA

La normativa sobre regulación de campañas establece una tipología según la riqueza sacárica de la caña y la remolacha para las entregas del agricultor a las fábricas azucareras. El Código Alimentario es más explícito en lo referente a clases de azúcar y derivados. Así, en su capítulo XXIII establece la siguiente clasificación para los azúcares y sus derivados:

Azúcar

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la caña de azúcar ("Saccharum officinarum", L.), de la remolacha azucarera ("Beta vulgaris", L., var. rapa) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana.

Clasificación.— Se distinguen las siguientes clases de azúcares y derivados del azúcar:

a) *Azúcares crudos:* Azúcar terciado, azúcar blanquilla, azúcar pilé y azúcar granulado.

b) *Azúcares refinados:* Azúcar refinado, azúcar de pilón, azúcar cortadillo, azúcar cande, azúcar granulado.

c) *Melazas:* Melado, melazas de caña, melaza de remolacha.

d) *Derivados del azúcar:* Azúcar glacé, azúcar caramelizado.

e) *Otros azúcares:* Azúcar invertido, jarabe de fécula, azúcar de fécula, glucosa anhidra, jarabe de maltosa, lactosa.

1a) *Azúcar rubio, moreno o terciado.*— Es el azúcar crudo de color amarillento o pardo, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una solución amarillenta y turbia. Contendrá como mínimo 85 por 100 de sacarosa.

2a) *Azúcar blanco cristalizado o azúcar blanquilla.*— Es el procedente de los primeros productos de extracción, de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua. Contendrá un mínimo de 99,7 por 100 de sacarosa.

3a) *Azúcar pilé.*— Es el procedente de los primeros productos de extracción, aglomerado en las centrifugas y desmenuzado en terrones de tamaño irregular. De color blanco y soluble totalmente en agua.

4a) *Azúcar granulado.*— Es el azúcar crudo cuando se presenta en cristales más o menos gruesos.

1b) *Azúcar refinado.*— Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra.

Contendrá un mínimo de 99,9 por 100 de sacarosa.

2b) *Azúcar pilón.*— Es el azúcar refinado, cuando se presenta en panes de forma cónica.

3b) *Azúcar cuadradillo o cortadillo.*— Es el azúcar granulado, cuando se presenta cortado en forma de prisma cuadrangular. Si se presenta empaquetado se denomina "Azúcar estuchado".

4b) *Azúcar cande.*— Es el azúcar refinado cuando se presenta en grandes cristales transparentes y de disolución difícil.

5b) *Azúcar granulado.* Es azúcar presentado en cristales más o menos gruesos.

1c) *Melada.*— El producto siruposo que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña antes de concentrarlo al punto de cristalización.

Deberá reunir las siguientes condiciones:

a) No contener menos del 75 por 100 de sólidos totales y más del 6 por 100 de cenizas y una acidez fija no mayor del 1 por 100 expresada en ácido láctico.

b) Ausencia de esencias, conservadores y en general, de sustancias extrañas a su naturaleza.

2c) *Melaza de caña.*— Líquido más o menos viscoso, de color pardo oscuro, que queda como residuo en la fabricación del azúcar de caña o de la refinación de la misma.

Deberá reunir las siguientes condiciones:

a) No contener menos del 75 por 100 de sólidos totales, de los que el 35 por 100, como máximo, serán azúcares, reductores expresados en glucosa, más del 12 por 100 de cenizas.

b) Ausencia de esencias, conservadores y, en general, de sustancias extrañas a su naturaleza.

3c) *Melaza de remolacha.*— Tiene características análogas a la melaza de caña, pero sabor y olor desagradable y reacción alcalina o neutra, pudiendo alcanzar en algunos casos reacción ligeramente ácida, sin que pierda sus cualidades características.

Su composición oscilará entre los siguientes límites:

a) Sacarosa, de 45 a 50 por 100.

b) Azúcar invertido, de 0 a 2 por 100.

c) Agua, de 15 a 25 por 100.

d) Sustancias minerales, un 15 por 100 como máximo.

1d) *Azúcar glacé.*— Es la mezcla de azúcar en polvo con 0,5 por 100 de fécula de arroz o maíz.

2d) *Azúcar caramelizado.* azúcar quemado o caramelo. Es el obtenido por la acción calorífica sobre el azúcar natural.

IV.4. ACEITES COMESTIBLES

A) *Aceite de oliva*

Se sigue la clasificación del Convenio Internacional del

Aceite de Oliva elaborado en 1963 por las Naciones Unidas y ratificado por España mediante Instrumento de 27 de mayo de 1964 (B.O.E. del 15-6-1964): en él, se distinguen las siguientes denominaciones por el comercio internacional de aceites de oliva comestibles:

1.— *Aceites de oliva vírgenes (o aceite puro de oliva virgen)*

Son aceites de oliva obtenidos por procedimientos mecánicos sin mezcla de ningún aceite de otra naturaleza. Se clasifican en:

a) *Extra*: Aceite de oliva de sabor irreprochable y cuya acidez sea como máximo de 1 gramo por 100 gr. de ácido oléico.

b) *Fino*. Aceite de oliva de sabor irreprochable y cuya acidez sea como máximo de 1,5 gramos por 100 gr. de ácido oléico.

c) *Corriente o semifino*: Aceite de oliva de buen sabor, cuya acidez máxima sea de 3 gr. por 100 gr. de ácido oléico, con una tolerancia del 10%.

d) *Lampante*: Aceite de oliva de sabor defectuoso o cuya acidez sea superior a 3,3 por 100 gr. de ácido oléico.

2.— *Aceites de oliva refinados (o aceite puro de oliva refinado)*.— Obtenido por refinación de aceites de oliva vírgenes.

3.— *Aceites puros de oliva*

Compuestos por una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado.

4.— *Aceites de orujo de aceituna*

Obtenidos por tratamiento de orujo de aceituna con un disolvente.

5.— *Aceites refinados de orujo de aceituna*

Obtenidos por refinación de los aceites de orujo de aceituna.

En las últimas campañas, existe regulación de la campaña olivarera; así, en el Real Decreto 2031/1981 de 4 de septiembre se aprueba la regulación de la campaña olivarera de 1981/82, exigiéndose para los aceites de oliva vírgenes las siguientes calidades, determinaciones y características:

DETERMINACIONES	CALIDAD Y SUS CARACTERISTICAS		
	<i>Extra</i>	<i>Fino</i>	<i>Corriente</i>
Caracteres organolépticos (aspecto, color, olor y sabor)	Irreprochables		Aceptables
Acidez (expresada en ácido oléico)	Hasta 1º Más de 1º y hasta 1,5º	Más de 1,5º hasta 3º	
Humedad	No superior al 0,2 por 100		
Impurezas insolubles en éter de petróleo	No superior al 0,1 por 100		
K 270	No superior a 0,20	No superior a 0 25 (1)	
Indice de peróxidos en miliequivalentes oxígeno activo por kilogramo de aceite	No superior a 20	No superior a 25	

(Véase también Resolución del FORPPA de 10-XII-81 publicada en BOE día 24-XII-81).

B) Granos Oleaginosos

Con respecto a los granos y semillas oleaginosas existe también regulación de campaña. Pueden consultarse los siguientes decretos reguladores:

— R.D. 1339/1981 de 3 de julio (B.O.E. 9 de julio 1981) sobre regulación de la campaña 1981/1982 de granos oleaginosos (girasol, cártamo y colza).

— R.D. 1763/1981 de 24 julio (BOE 11 de agosto de 1981) sobre regulación de la campaña 1981/82 de la soja nacional.

Interesa también resaltar la circular de 21 de noviembre de 1968 de la C.A.T. (n.º 10/68) que establece normas comerciales para los aceites comestibles y sobre todo el Real Decreto 1011/1981 de 10 de abril (BOE 1-6-81) por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos. Asimismo, en R.D. 308/1983 de 25 de enero (BOE 21-2-83) se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.

IV.5) VINO Y DERIVADOS

El Código Alimentario distingue en el capítulo XXX los siguientes grupos de productos de la vinificación: mostos, mistelas, vinos, vinos aromatizados y productos derivados. El *mosto* es el zumo obtenido por presión de la uva y sin fermentar. La *mistela* es el producto obtenido por adición de alcohol vínico al mosto para evitar su fermentación. El *vino*, es la bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial de la uva fresca o de su mosto. Los *vinos aromatizados*, se obtienen de la adición de sustancias vegetales inocuas al vino.

El Código distingue las siguientes *clases de vinos*:

a) *Vino común, de pasto o corriente*: El obtenido de la fermentación del mosto, sin prácticas distintas de las de uso y costumbres, regionales autorizadas.

b) *Vinos de mezcla*: Los de determinadas regiones y variedades de uva que, por su graduación, intenso color, riqueza en extracto o acidez natural, se empleen habitualmente para mezclar con otros vinos. Al efectuar la mezcla, estos vinos pierden su origen y nombre.

c) *Vinos verdes y chacoli*: Los que se obtienen de la fermentación normal del mosto de uva que, por el clima o condiciones meteorológicas, no maduren normalmente. Su grado alcohólico puede ser inferior a nueve grados. En la reglamentación correspondiente se fijará el grado mínimo, según las diferentes regiones productoras.

d) *Vinos especiales*: Los de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas especiales previstas específicamente en cada categoría. Que se clasifican en:

1) *Vino fino de mesa*: El de graduación alcohólica natural, seco, abocado o dulce que ha sido elaborado con prácticas esmeradas que determinan su calidad. No podrá exceder de 14 grados alcohólicos.

2) *Vino generoso seco*: El elaborado a partir de mosto de uvas de variedades selectas, siguiendo normas tradicionales o particulares en cada caso a las que debe sus características distintivas y a los que se les puede añadir alcoholes vínicos. Su graduación alcohólica será superior a 14 grados y no deberá contener azúcares en cantidad superior a cinco gramos por litro.

3) *Vinos generoso, dulce y abocado*: El que, cumpliendo las condiciones de elaboración del apartado anterior, tenga graduación alcohólica superior a 14 grados y cuya graduación potencial sea al menos 17 grados, siempre que se conserve una cantidad de azúcares no fermentados superior a cinco gramos por litro. Los dulces deberán contener, como mínimo, 50 gramos de azúcares por litro.

4) *Vino licoroso*: El que procede del mosto producido por variedades adecuadas, a las que se ha añadido no solamente alcoholes vínicos, sino también mostos apagados, concentrados, mistelas o tiernos, según los métodos admitidos, siempre que la mayor parte del grado alcohólico proceda de la fermentación del azúcar inicial del mosto. Su graduación alcohólica deberá ser, como mínimo, de 14 grados, y como máximo, de 23 grados y deberán contener un mínimo de 150 gramos de azúcar por litro.

5) *Vino espumoso de crianza en cava*: El obtenido de variedades de uva selectas o recomendadas a tal fin, criado de cava, que al descorchar la botella produce una espuma natural fina, persistente, provocada por el desprendimiento del anhídrido carbónico de la segunda fermentación alcohólica, producida en la botella, a partir de los azúcares naturales del vino o de los agregados. La sobrepresión mínima en el interior de la botella será al menos de cuatro atmósferas a 20 grados centígrados.

6) *Vino espumoso elaborado en grandes envases*: El que, cumpliendo las condiciones del apartado anterior, la segunda fermentación alcohólica ha sido realizada en depósitos herméticamente cerrados, de los cuales se trasvasa a las botellas.

7) *Vino gasificado*: Aquél cuya espuma es producida por el desprendimiento de gas carbónico incorporado total o parcialmente en alguna fase de su elaboración.

8) *Vinos con aguja*: Los que, por la naturaleza de las variedades de uva o por las prácticas especiales de elaboración empleadas, conservan parte del anhídrido carbónico de su fermentación, que al ser descorchado se desprende lentamente en burbujas, sin que la espuma llegue a ser persistente.

Sin embargo, el *Estatuto del vino, viñas y alcoholes*, aprobado por Ley de 2 de diciembre de 1970 y desarrollado en el Reglamento (Decreto 835/72 de 23 de marzo de 1972) provoca una nueva regulación de la actividad agraria e industrial-agraria relacionada con la viña, el vino y los alcoholes; así como una nueva clasificación de los productos distinta del Código Alimentario, porque la finalidad de uno (Estatuto) y otro (Código Alimentario) textos legales es diferente.

El Estatuto contiene un Título preliminar y seis títulos correlativos dedicados: el primero, a la viña; el segundo, al vino, alcoholes y otros productos; el tercero, a la protección de la calidad; el cuarto, a ciertos aspectos del mercado; el quinto, a las sanciones y el sexto, al Catastro Vitícola y Vinícola. El Título Preliminar (artículos 1.º al 34) precisa el alcance de las disposiciones del Estatuto y procede a dar definiciones de

- 1.— *La uva y sus derivados inmediatos*
- 2.— *Del vino y de las clases de vino*
- 3.— *De la sidra*
- 4.— *De los alcoholóles y aguardientes*
- 5.— *De los subproductos y productos derivados.*

En este sentido, clasifica a la uva en: uva de vinificación, uva de consumo directo, uva de mesa y pasa (art. 4.º), los derivados inmediatos en: mostos naturales, mostos conservados, mostos concentrados (art. 5.º), zumo de uva (art. 6.º), arrope (art. 7.º), caramelo de mosto (art. 8.º) y mistelas (art. 9.º).

Los vinos los clasifica en: vino seco, abocado, semiseco y semidulce (art. 10 y 11); vino de mesa (art. 12) y vinos especiales (enverados y chacolis, vinos dulces naturales, vinos nobles, vinos generosos, vinos licorosos-generosos, vinos licorosos, vinos aromatizados, vermouths y aperitivos de vinos, vinos espumosos y vinos de aguja) a los que dedica los artículos 13 a 23.

Posteriormente define a la sidra (art. 24), alcohol natural, alcohol vínico, aguardiente simple, aguardiente destilado o rectificado (art. 25 a 30). Con respecto a subproductos y productos derivados distingue: orujos, vinagres, licores, aperitivos y bebidas derivadas del vino (art. 31 a 34).

El título Primero (art. 35 a 54) titulado "De la Viña" va dedicado a la ordenación del viñedo: plantaciones de viñedo, cultivo de la vid, viveros, auxilios a los viticultores y sustitución del viñedo por otros cultivos.

El Título Segundo (art. 55 a 78) titulado "Del vino, de los alcoholes y demás productos" trata de la producción de vinos y de productos derivados, sistematizando la normativa de las prácticas de elaboración. Además, se regulan las tolerancias en los productos, se definen las adulteraciones. Con respecto a los alcoholes, se dan normas para la ordenación en el

mercado de la concurrencia de alcoholes de diversa procedencia.

El Título Tercero (art. 79 a 103) titulado "De la protección a la calidad", introduce importantes modificaciones en el régimen vigente sobre regulación de la protección de la calidad. En primer lugar, se perfeccionan las normas sobre denominaciones de origen y se amplían a otros derivados como uva, pasa, sidra, etc. También se crea el INDO (Instituto Nacional de Denominación de Origen) como organismo autónomo del M.^o de Agricultura, en el que deberán integrarse los Consejos reguladores. (Véase tema 5 de estos apuntes, donde se amplía el estudio sobre denominaciones de origen).

El Título Cuarto (art. 104 a 118) titulado "Del mercado" prevé la ordenación del mercado mediante decretos reguladores de las campañas vínico-alcoholeras y además regula aspectos de circulación de productos, de la venta a granel y envasados y del comercio exterior.

El Título Quinto (art. 119 a 132) titulado "De las sanciones" regula las sanciones a los casos de incumplimiento de esta ley, habiéndose seguido el criterio de definir las infracciones y señalar las cuantías máximas de las sanciones, dejando para el Reglamento la fijación de las escalas pertinentes.

Por fin, el Título Sexto (art. 133 a 134) establece las normas para la formación y conservación del Catastro vitícola y vinícola.

Las normas sobre regulación de las campañas vínico-alcoholeras; véase R. Decreto 1722/1981 de 3 de agosto (BOE 13-8-81) sobre campaña 1981/82; se refieren a los siguientes productos: uva de vinificación; mostos de uva; vinos de mesa aptos para el consumo, que reúnan las condiciones fijadas en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; orujos; lias; segundas y alcoholes vínicos.

IV.6. CONSERVAS VEGETALES

En materia de conservas vegetales no se han dictado reglamentaciones técnico-sanitarias pero sí numerosas y complejas disposiciones y normas para la exportación. El 15 de julio de 1968 se dicta una O.M. sobre normalización de envases de conservas vegetales que deroga la de 17 de diciembre de 1966 sobre el mismo tema. En 1969 por O.M. de

22 de agosto (M.^o de Comercio) las normas para el comercio exterior se hacen obligatorias también para el comercio interior; dichas normas de exportación están recogidas en la O.M. de 26 de marzo de 1969 que deroga la O.M. de 23 de julio de 1966. En dicha orden (26-3-1969) se dictan normas de calidad para conservas de alcachofa, espárragos, judías verdes, pimientos y tomate.

Por fin, en O.M. de 22 de septiembre de 1973, el Ministerio de Industria dicta normas de calidad para el comercio interior de las conservas vegetales siguientes: Guisantes; Champiñones; Jaleas, confituras y mermeladas; tomate pelado; pimientos; espárragos; alcachofas y judías verdes. Dichas normas, que difieren sensiblemente del Decreto Regulador 2257/1972; establecen las condiciones que deben reunir las conservas en el momento de su salida de fábrica:

- 1) *Características generales:*
incluye los caracteres sanitarios, ingredientes autorizados y volumen del contenido y peso escurrido.
- 2) *Clasificación comercial:*
atendiendo al calibre y a la calidad; para ello se dictan normas sobre calibres y sus tolerancias; se distinguen en general los tipos Extra, I, II y III y se definen los factores de calidad.
- 3) *Normalización de envases y rotulaciones:*
Para la normalización de envases se recuerda la vigencia de las O.M. de 15 de julio de 1968 y 22 de agosto de 1969 y en cuanto a rotulaciones, se obliga a que en las etiquetas o envolturas de los envases figuren obligatoriamente los siguientes datos: denominación comercial, categoría del producto (calidad Extra ó I ó II ó III), calibre, peso neto y escurrido, datos de identificación del fabricante, el año de fabricación en clave y la leyenda "Producto de España" (si va destinado a la exportación).

Como conclusión y a la vista de la complejidad de la normativa anterior resumimos a continuación la normativa vigente en el comercio interior por tipos de conservas:

TIPO DE CONSERVA	NORMATIVA
Conservas de guisantes; champiñón; jaleas, confituras y mermeladas; tomate pelado; pimientos; espárragos; alcachofas; judías verdes	O.M. 22 - septiembre - 1973 (M. ^o Industria)

TIPO DE CONSERVA	NORMATIVA
restantes tipos de conservas (hortalizas)	O.M. 26 - marzo - 1969 (M.º Comercio)
restantes tipos de conservas (frutas)	O.M. 23 - junio - 1966 (M.º Comercio)

Así mismo, en el año 1982 ha aparecido la siguiente normativa, referente a conservas:

- Autorización de tipos de envase para exportación (B.O.E. 21-7-82)
- Norma General de etiquetado, publicidad, etc. (B.O.E. 30-8-82)
- Norma de pesos para el mercado interior (B.O.E. 27-11-82)
- Norma de identificación de fechas para 1983 (B.O.E. 24-12-82)

IV.7. PRODUCTOS CARNICOS

Ya hemos comentado anteriormente que el marco regulador de la normalización de productos ganaderos se halla en el Decreto 1043/1973. En lo referente a carnes, es en 1975 cuando aparecen las primeras normas de calidad para canales de vacuno, ovino y porcino mediante O.M. de 18 de septiembre de 1975 que estipula la entrada en vigor de algunos de los aspectos contenidos en las normas. Posteriormente, la O.M. de 29-3-82 (B.O.E. 2-4-82) aprueba la norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales. (Entrará en vigor el 3-4-1984).

a) *Canales de vacuno*

En la Norma de Calidad de 29-3-82 se define la canal de vacuno y las unidades comerciales (media canal, cuarto de canal delantero, cuarto de canal trasero, cuarto de pistola, cuarto delantero corto y cuarto delantero largo con falda y pecho). Como definiciones complementarias, se incluyen las referentes a ganado vacuno apto para sacrificio, conformación, desarrollo muscular, grado de engrasamiento, defectos, etc. Así mismo y a efectos de clasificación en matadero, el ganado vacuno se divide en: ternera, vacuno joven, novillo y

vacuno mayor, en función de la edad, peso y características dentarias.

Los factores de descripción y de calidad los divide en objetivos (peso, edad y sexo) y subjetivos (conformación, estado de engrasamiento y color de la carne) y se establecen normas para asignar letras (EUROPA) y números que permitan la identificación de dichos factores.

Por último, se establecen normas sobre higiene (Reglamentación Técnico sanitaria de mataderos de 26-11-76), etiquetado, marcado y envasado.

La norma de 1982 ha sufrido modificaciones con respecto a la de 1975 (todavía en vigor), tanto en lo que se refiere a las unidades comerciales como a la tipificación y clasificación de canales y de unidades comerciales.

b) *Canales de ovino*

La O.M. de 18-9-75 (B.O.E. 29-9-75) define la canal de ovino, tanto fresca como congelada. Los factores de clasificación son similares a los de vacuno. En cuanto a tipificación se establecen las categorías extra, primera y segunda para canal de lechal, ternasco y pascual; y para la canal de ovino mayor no existe categoría extra, pero si la categoría tercera.

c) *Canales de porcino*

La O.M. de 5-11-81 (B.O.E. 11-11-81) que modifica la norma de calidad de 1975, define la canal de porcino y su unidad comercial (media canal) fresca o congelada. Así como definiciones complementarias (conformación, desarrollo muscular, engrasamiento, cobertura de grasa, defectos). Como factores de clasificación, se enumeran los factores objetivos (peso y espesor del tocino dorsal) y los factores subjetivos (desarrollo muscular y color de la carne). La clasificación comercial es la siguiente: categoría extra, primera, segunda, tercera y cuarta. Existen otras categorías comerciales denominadas "cerdas" y "machos" correspondientes a la totalidad de las canales de cerdos madres y verracos castrados. Las especificaciones y marcado para cada categoría comercial, figuran en el anexo de la citada O.M.

La norma de 1981 se diferencia ligeramente de la norma de 1975, sobre todo en las condiciones de marcado de las diferentes categorías y en algunas diferencias en el peso estipulado en las unidades comerciales.

d) *Productos cárnicos*

Han aparecido normas de calidad para los siguientes derivados:

PRODUCTO	FECHA O.M.	FECHA B.Q.E.	ENTRA EN VIGOR
Jamón cocido, paleta cocida, fiambre de paleta, pastel carne de cerdo	17-9-75	27-9-75	27-3-76
Chorizo, salchichón y lomo embuchado	21-6-77	12-7-77	12-7-78
Productos cárnicos embutidos crudos-curados	7-2-80	21-3-80	21-9-80
Lomo adobado de cerdo, fiambre de lomo	5-11-81	9-11-81	9-12-81
Productos cárnicos tratados por el calor	5-11-81	9-11-81	9-11-82
Productos cárnicos crudos-adobados	5-11-81	11-11-81	11-12-81

Para jamón cocido, paleta, fiambre de paleta y pastel de carne de cerdo se establece un tipo de calidad único; las normas se basan en la descripción del producto, los factores esenciales de composición y calidad, aditivos, higiene, composición, tolerancias, envasado, etiquetado y marcado.

Para chorizo y salchichón, en la norma de 1977, se establecen las siguientes categorías: puro 1.a, puro 2.a y mezcla 3.a; para lomo embuchado existe una calidad única. La norma de 1980 establece de forma general, para los embutidos, la descripción del proceso de fabricación, las especificaciones sobre flora microbiana, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, envasado, embalaje, etiquetado y marcado. En cuanto a factores esenciales de composición y calidad, los fija en una serie de anejos, donde también se establecen las siguientes categorías de calidad: a) para chorizo y salchichón: extra, primera, segunda y tercera, b) para chorizo de Pamplona, chorizo de cerdo ibérico y salami: extra y primera, c) para chistorra: primera y segunda y d) para lomo embuchado: una calidad tan solo.

Para lomo adobado de cerdo y fiambre de lomo, los factores esenciales se basan en la consideración de una serie de características organolépticas, ingredientes, condimentos y especias, relación humedad/proteína y aditivos; estableciéndose una sola categoría, la extra, para el lomo adobado de cerdo y la categoría segunda para el fiambre de lomo.

Para productos cárnicos tratados por el calor, que no dispongan de normas específicas, se aplica la normalización

contenida en la O.M. de 5 de noviembre de 1981, que establece las categorías extra, primera, segunda y tercera; dentro de nueve grupos, que incluyen diferentes derivados.

Los productos cárnicos crudos adobados se clasifican en dos grupos: piezas enteras y trozos de carne; distinguiéndose dentro de cada uno de ellos, las categorías: extra, primera, segunda y tercera.

e) *Regulación de campañas*

Independientemente de las normas de calidad para canales, las carnes se hallan sometidas a regulación así el R. Decreto 1285/1981 de 19 de junio (BOE 1-7-81) prorroga la vigencia del Decreto 1473/1975 de 26 de junio sobre regulación de campañas trianuales, confirma las normas de calidad de canales (sobre todo en matadero-testigo), establece los diferentes niveles de precios (garantía, intervención inferior, Indicativo, intervención superior) para canales de vacuno, ovino y porcino y las propuestas de intervenciones especiales en los mercados y en la orientación de la producción.

f) *Otras disposiciones*

- R. D. 3273/1976 de 26 de noviembre sobre Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, salas de despieza, centros de contratación, almacenamiento y distribución de carnes y despojos.
- R. D. 1644/1981 de 3 de agosto que modifica el anterior (BOE 5-8-81 y corrección de errores en BOE 8-10-81)
- Resolución de 8 de junio de 1981 (BOE 28-7-81) sobre marchamo sanitario para jamones y paletas curados.

IV.8. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

Tanto en el Código Alimentario como el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias lácteas, aprobado por Decreto 2048/1966 de 6 de octubre distingue los siguientes tipos de leche y de productos lácteos; haciendo especial mención a que el nombre genérico de leche se refiere exclusivamente a la leche de vaca (Para las leches de otros animales, se designarán añadiendo a la palabra leche, el nombre de la especie):

A) *Tipos de leche*

1. Leche de consumo inmediato: natural, certificada, higienizada y concentrada
2. Leche conservada: esterilizada, evaporada, condensada y leche en polvo

A continuación transcribimos del citado Reglamento, las características y descripción de estos tipos de leches. Por *leche natural*, se entiende el producto íntegro no alterado ni adulterado del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de vacas sanas y bien alimentadas. Para ella, se exige obligatoriamente, a partir del momento de su obtención, el filtrado, así como la inmediata refrigeración (temperatura inferior a 15* C) y el envasado en recipientes limpios y con cierre, para su posterior entrega a la industria o al consumidor. En efecto, la leche natural es el producto final del ganadero y su destino puede ser la industria láctea o la venta directa a los consumidores (venta de leche "a granel"). En este último caso, la leche debe reunir una serie de características fijadas en el Reglamento (art. 5.º).

La *leche certificada*, es la procedente de ganaderías diplomadas y/o de sanidad comprobadas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial; se distinguen dos modalidades: leche certificada cruda y leche certificada higienizada. Los artículos 8 a 13 del Reglamento señalan los requisitos y especificaciones de este tipo de leche.

La *leche higienizada* o pasteurizada es leche natural sometida a un proceso de calentamiento tal que asegure la destrucción total de gérmenes patógenos y de la casi totalidad de la flora banal. Previamente se procede a la limpieza por filtración o centrifugación. Después de la higienización se procede a su inmediata refrigeración (a menos de 4* C), seguida del envasado definitivo. Su conservación es limitada en el tiempo (unos cuantos días) y exige el mantenimiento en frío hasta el momento de su consumo.

La *leche concentrada* es la higienizada privada de parte de su agua de constitución; de tal manera que, una vez reconstituida poseerá las mismas características establecidas para la leche higienizada, en cuanto a composición se refiere.

La *leche conservada* es la procedente de la leche natural manipulada industrialmente para la asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días.

La *leche esterilizada* es la natural sometida a un proceso de calentamiento tal que asegure la destrucción total de todos los gérmenes. Existen dos procesos de esterilización, el normal, que se efectúa sobre leche ya envasada y el aséptico (proceso U.T.H. o de "temperatura ultraelevada"), que consiste en una esterilización anterior al envasado, en un recipiente también

estéril. El proceso es más caro que el de higienización o pasterización, pero la leche obtenida puede conservarse varios meses sin necesidad de refrigeración.

La *leche evaporada* (parcialmente deshidratada sin azúcar) es la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución. La *leche condensada*, que es la esterilizada privada de parte de su agua y conservada mediante adición de sacarosa y la *leche en polvo*, que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural.

El Código Alimentario distingue los siguientes: nata, mantequilla, queso, sueros lácteos y quesón.

La *nata* es el producto rico en materia grasa, separado de la leche por reposo o centrifugación; hay dos tipos: nata homogeneizada. La *mantequilla*, es el producto graso obtenido por procedimientos mecánicos de la leche o nata higienizadas. El *queso* es el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche natural, nata, suero de mantequilla o de sus mezclas. Se clasifican en queso fresco; queso afinado, madurado o fermentado (dentro de este grupo cabe hablar de quesos de pasta blanda o de pasta prensada) y quesos fundidos. Los quesos también pueden clasificarse en función de su contenido graso en quesos doble graso, extragrasso, graso, semigraso y magro.

Los *sueros lácteos* (suero de queso, suero de mantequilla o mazada y suero en polvo) son los líquidos formados por parte de los componentes de la leche que resulten de diferentes procesos de elaboración de productos lácteos. La *caseína* es la materia proteica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las restantes proteínas de la leche desnatada. El *quesón* es el producto obtenido precipitando por el calor, en medio ácido, las proteínas que existen en el suero del queso, para formar una pasta blanda.

C) Normas de regulación de las campañas lecheras

El Decreto 3520/1974 de 20 de diciembre (B.O.E. 11-1-75) es un decreto regulado con carácter trianual, campañas de 1975/76 a 1977/78 (aunque sucesivamente ha ampliado su vigencia), que posteriormente se complementa con normas anuales; en él se prevén medidas de protección a la producción y al consumo; se fijan los precios de regulación (precio mínimo, precio testigo, precio indicativo, precio de intervención superior) y también el sistema de primas y descuen-

tos al precio de la leche en función de su calidad (sistema de "pago de la leche por calidad").

El Real Decreto 2178/1981 de 18 de septiembre (B.O.E. 25-9-81) establece las normas de regulación de la campaña lechera 1981/82, amplía la vigencia del decreto regulador trianual citado (Decreto 3520/1974), fija los precios de compra de la leche en origen, se determinan nuevos valores de los parámetros utilizados en el pago de la leche según su calidad (que trata de estimular la mejora cualitativa de la leche) y se arbitran normas para la determinación de los precios de venta de las leches higienizada y concentrada y de otros derivados lácteos sometidos a régimen de intervención de los precios.

Por último, hemos de destacar el R. D. 1951/1980 de 26 de septiembre que introduce variaciones en el Reglamento de Centrales Lecheras y sobre todo el "Reglamento Estructural de la Producción Lechera" aprobado por R. Decreto 2166/1981 de 3 de julio (B.O.E. 24-9-81) que deroga las anteriores disposiciones que se opongan a lo contenido en este Reglamento Estructural. (En B.O.E. de 1-12-82 se derogan art. 33 al 40 del Reglamento).

D) Normas de calidad para productos lácteos

La normalización para leche, hemos visto que viene recogida en las normas de regulación de campañas lecheras. Para productos lácteos, se han dictado normas de calidad para mercado interior de los siguientes:

PRODUCTO	FECHA O.M.	FECHA B.O.E.
Quesos fundidos	27-7-70	5-8-70
Mantequilla	7-1-75	5-3-75
Quesos "cheddar" "Edam" "Gouda" "Emmnetal" "Gruyére" y "Danablu"	29-11-75	

Posteriormente, en el año 1977 se han modificado las normas en vigor de la modificación del art. 12 de la normalización de quesos y quesos fundidos.

1.— O.M. de 26-5-1977 (B.O.E. 4-6-77) por la que se prorroga el plazo de entrada en vigor de la modificación del art. 12 de la normalización de quesos y quesos fundidos.

2.— O.M. de 22-7-1977 (B.O.E. 30-7-77) adicional a la O.M. de 26-5-1977

3.— O.M. de 31-10-1977 (B.O.E. 16-11-77) por la que se modifica la norma de calidad para la mantequilla.

E) *Reglamentación Técnico-sanitaria*

24 de septiembre (B.O.E. de 13-10-82) aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industria, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos y prevé su entrada en vigor 31-13-82.

IV.9. CARNE DE AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS

A) *Aspectos contenidos en el Código Alimentario*

El Código Alimentario distingue para aves entre carnes de ave (Capítulo XI) y huevos y derivados (capítulo XIV). Las aves las clasifican en tres clases:

- a) gallo, gallina, capón y pollo
- b) pavo, pato, ganso, gallina de guinea y paloma
- c) faisán, perdiz, codorniz, tórtola y otros

Para ellos, señala, que las disposiciones complementarias del Código señalaran distintos tipos comerciales: en cuanto a carnes de ave distingue:

- 1) *Carnes frescas, refrigeradas y congeladas*
- 2) *Carnes alteradas*
- 3) *Carnes defectuosas*
- 4) *Carnes nocivas*

Con respecto a huesos y derivados, señala que con la palabra huevos se designa a los huevos de gallinaceas, los restantes se designaron indanco además la especie. Los clasifica en:

- a) *frescos*
- b) *refrigerados*
- c) *conservados*
- d) *defectuosos*
- e) *averiados*

Los derivados de los huevos (ovoproductos) son productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina,

desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la industria alimentaria. EL Código distingue entre:

- 1) *Derivados primarios (como los huevos congelados)*
- 2) *Derivados secos (como huevo en polvo, yema de huevo deshidratada y clara de huevo desecada)*
- 3) *Productos compuestos*

B). Regulación de las campañas de producción y comercialización

A partir de 1971 y hasta la aparición en 1981 de los Reglamentos Sectoriales, la Administración interviene en la regulación de las campañas de producción y comercialización de huevos y de carne de pollo. Así junto con el Plan de Ordenamiento de las Producciones Avícolas, aprobado en el Decreto 1.474/1971 de 24 de junio (B.O.E. 12-7-71) se dictan anualmente normas complementarias en las disposiciones de Regulación de Campañas. De otro lado, existe una normativa comercial en las siguientes disposiciones:

- Normas sanitarias sobre mataderos, despiece de canales e industrialización y comercialización de carnes de ave (B.O.E. 12-9-73)
- Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, así como para la elaboración, conservación y venta de ovoproductos (B.O.E. 12-3-75)
- Normas reguladoras de campañas

C). Los Reglamentos Sectoriales para huevos y carne de ave

Las deficiencias mostradas por la anterior normativa ha llevado a la Administración a la publicación de sendos Decretos en diciembre de 1981 por los que se sustituyen las normas vigentes por sistemas distintos, en los que se contempla la posibilidad de regulación a través del comercio exterior. Nos estamos refiriendo a los siguientes decretos:

- Real decreto 3514/1981 de 29 de diciembre (B.O.E. 17-2-82) por el que se aprueba el Reglamento del Sector Huevos
- Real Decreto 3515/1981 de 29 de diciembre (B.O.E.

17-2-82) por el que se aprueba el Reglamento Sectorial de la Carne de Ave.

Los nuevos sistemas de regulación, inspirados en los de la Comunidad Económica Europea, se pretende que entren en vigor en la campaña de 1982/83.

1). *El Reglamento del Sector Huevos:*

La organización del mercado en el sector huevos comprende a los productos siguientes, comprendidos en la Partida Arancelaria 04.05.:

1.A) Huevos con cáscara, frescos o conservados:

Huevos de ave de corral

a) huevos para incubar:

1. De pavas o de ocas

2. Los demás

b) Los demás

1.B). Huevos sin cáscara y yemas de huevo

Para usos alimenticios

a) Huevos sin cáscara:

1. secos

2. los demás

b) Yemas de huevos

1. Líquidas

2. Congeladas

3. Secas

En el capítulo II del Decreto 3514/1981, se dictan normas para el régimen de intercambios con el exterior (Régimen de comercio, precios exclusiva, derechos reguladores, derechos compensatorios, restituciones a la exportación y cláusula de salvaguardia). En el capítulo III, se regula el mercado interior y se establecen los criterios para la normalización, fijándose tres categorías (A, B y C) y ocho clases, en función de su peso. Las especificaciones y características de las categorías de huevos, vienen dadas en anejo 2 del decreto; los pesos de las diferentes clases de huevos pueden consultarse en artículo

3.º del anejo 1. Así mismo, en los restantes artículos se estipulan las tolerancias, limitaciones para la comercialización, centros de clasificación, envasado y embalaje, estuchado, marcado para los huevos de importación y condiciones para el almacenamiento en cámaras frigoríficas.

2) *Reglamento Sectorial de la carne de ave:*

El Real Decreto 3515/1981 de 29 de diciembre, establece que la organización del mercado en el sector de la carne de ave, comprende a los productos incluidos en las partidas arancelarias 01.05 (aves de corral, vivas) y 02.02 (aves de corral muertas y sus despojos comestibles frescos, refrigerados o congelados; excepto los hígados). Es decir, comprende a gallos, gallinas, pollos, patos, ocas, pavos y pintadas, con sus diferentes partes (mitades, cuartos, etc.) y despojos.

El capítulo II recoge las normas para el comercio exterior y el Capítulo III regula el comercio interior; los diferentes apartados contenidos en estos capítulos son idénticos a los estudiados en el sector huevos. En cuanto a la normalización, el anejo del referido decreto se definen las canales de ave (frescas, refrigeradas y congeladas) así como las características de las categorías A y B de calidad de las canales y cuatro tipos de canales, dentro de cada categoría, que se establecen en función del peso de la canal. Por último, y en lo referente a comercialización se dictan normas sobre marchamos, embalajes, marcado y envolturas de protección de canales congeladas.

BIBLIOGRAFIA

- CALDENTEY, P.: *Comercialización de productos agrarios*. Ed. Agrícola (2.ª ed.) Madrid, 1978.
- COSCIA, A.: *Comercialización de productos agropecuarios*. Ed. Hemisferio Sur. Buenos Aires, 1978.
- B.O.E.: *Diversas disposiciones legales sobre la materia*.

- IRESCO: *Informe General sobre el Comercio Interior en España*. Madrid, 1978.
- IRESCO: *Comercialización de frutas y hortalizas*. Madrid, 1977.
- IRESCO: *Comercialización del ganado y de la carne*. Madrid, 1977.
- MILLO, L.: *Legislación alimentaria española*. Ed. Rev. Derecho Privado. Madrid, 1976.
- O.C.D.E.: *La normalisation des fruits et legumes. Aspects techniques et économiques*. París, 1970.
- VARIOS: *La clasificación de las canales ovinas y bovinas*. Comunicaciones I.N.I.A. Serie Producción Animal, 5. Madrid, 1979.