

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

27282 ORDEN de 1 de septiembre de 1983 sobre Normas de Calidad para el Comercio Exterior de Pimentón.

Ilustrísimos señores:

Los cambios experimentados por el comercio exterior del pimentón, debido a las nuevas especies del género «capsicum», así como los avances tecnológicos de la industria pimentonera, ha aconsejado revisar las normas reguladoras de exportación hasta ahora vigentes (Orden ministerial del 3 de abril de 1967), a la vista de las normas recomendadas por la Organización Internacional de Normalización adaptándolas a las especiales características de los usos de nuestro comercio de exportación, así como para prestigiar como pimentón el producto puro, sin olvidar otras calidades —no sometidas a métodos colorimétricos— para ajustarse con facilidad al mercado internacional, determinado tanto por la demanda de los importadores como por la competencia de la producción de otros países.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente Norma de Calidad para el pimentón y los métodos analíticos que figuran como anejo a la presente Orden.

I. NORMA TECNICA

1. Definición del producto.

La presente Norma se refiere al pimentón, producto obtenido por mouturación de los frutos, maduros y sanos, de las especies y variedades del género «capsicum», objeto de comercio exterior.

En ningún caso se considerará «pimentón» los productos que contengan residuos de extracción de oleoresina, cualquiera que sea su proporción.

Se distinguen tres clases, denominadas comercialmente:

- Pimentón dulce.
- Pimentón ocal o agridulce.
- Pimentón picante.

2. Disposiciones relativas a la calidad.

La Norma tiene por objeto definir las características de calidad que debe presentar el pimentón en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1 Condiciones generales.

a) Dimensiones.

El grado de mouturación del producto debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 16 de la escala ASTM.

b) Ingredientes alimenticios o alimentarios.

Se permitirá la adición de:

- Aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 10 por 100 del peso del producto.
- Aditivos autorizados por la legislación vigente española o, en su caso, los permitidos por el país de destino siempre que no afecten cualitativa o cuantitativamente a los parámetros de calidad establecidos en la presente Norma.

c) Materias extrañas.

Se prohíbe la adición de materia que pueda suponer adulteración del producto, tales como:

- Semillas procedentes de otras variedades de pimientos usados en la fabricación de conservas.
- Placentas, calices y pedúnculos en proporción superior a las del propio fruto.
- Colorantes artificiales.
- Otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen las calidades.

d) Mohos, insectos y otras contaminaciones.

El producto estará:

- Exento de: Insectos vivos.
- Prácticamente exento de: Mohos, insectos muertos fragmentos de insectos y otras contaminaciones, siempre que sean visibles a simple vista.

e) El olor y sabor.

El olor y sabor deben ser características del producto.

Se consideran como excluyentes las faltas de comercialización siguientes:

— Falta de correspondencia entre la clase y/o la categoría comercial declaradas en el envase y las del producto contenido en el mismo.

— Falta de correspondencia entre el peso efectivo y el nominal declarado en la etiqueta, teniendo en cuenta las tolerancias que figuran en el anejo a la presente Norma.

— Utilización indebida de marcas comerciales.

2.2 Categorías comerciales.

Dentro de las clases de pimentón establecidas en el apartado 1, se establecen tres categorías comerciales.

Para designar las categorías comerciales habrá de emplearse, necesariamente, los términos que se indican a continuación o su equivalente en el idioma del país de destino.

Extra.

Primera, o «I».

Segunda, o «II».

Las características analíticas que definen la calidad de cada categoría comercial serán las siguientes:

| Características | Extra | Primera | Segunda |
|--|-------|---------|---------|
| Humedad en tanto por ciento máximo | 14 | 14 | 14 |
| Extracto etéreo sobre materia seca en tanto por ciento máximo | 20 | 23 | 25 |
| Fibra bruta sobre materia seca en tanto por ciento máximo | 25 | 28 | 30 |
| Cenizas sobre materia seca en tanto por ciento máximo: | | | |
| — Totales: Máximo | 7 | 8 | 10 |
| — Insolubles: Máximo | 0,5 | 1 | 1,5 |
| Color extractable: Mínimos | 13 | 9,5 | 6 |

Los procedimientos analíticos para la determinación de estas características serán los que figuran en el anejo de la presente Norma.

3. Disposiciones relativas a la presentación.

A. Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto de pimentón de la misma clase, origen y categoría comercial.

Los envases de cada partida deberán ser uniformes en cuanto a sus características, contenido y peso.

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

B. Acondicionamiento.

El pimentón se acondicionará de forma que quede convenientemente protegido.

Se presentará en envases nuevos, limpios, confeccionados con materiales autorizados y que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores ni ocasionar alteraciones al producto.

En el caso de presentar menciones impresas, éstas serán indelebles e inocuas y nunca figurarán en la cara interna del envase para que no puedan estar en contacto con el producto.

Cuando los envases utilizados tengan partes transparentes éstas serán incoloras para no inducir a error al comprador.

El cierre de los envases mantendrá la estanqueidad requerida para que no se pueda añadir ni alterar ningún constituyente del producto.

Los pequeños envases irán embalados adecuadamente.

4. Disposiciones relativas al marcado.

El marcado se realizará con caracteres suficientemente claros, legibles e indelebles, en español y/o cualquier otro idioma, constando en cada uno de ellos las siguientes leyendas:

- A) Identificación de la firma exportadora o importadora.
- B) Denominación del producto con la palabra «pimentón» y sus clases comerciales, salvo en el caso del dulce.
- C) Categoría comercial (facultativo).
- D) Peso neto o bruto por neto para envase superior a 25 kilogramos.
- E) País de origen y, facultativamente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- F) Número y tipo de envases contenidos en el embalaje.

Cualquiera otra leyenda no deberá enmascarar la información anterior.

En caso de productos importados con previsible destino a la venta directa al consumidor, las anteriores leyendas deberán figurar en español, ajustándose en todo a lo dispuesto en la normativa vigente para el comercio interior de este producto.

4.1 Etiquetado.

Directamente sobre los envases o en impreso bien adherido al mismo figurarán los apartados A), B), C), D) y E).

Queda autorizado el uso de etiquetados con marca del comprador o distribuidor, siempre y cuando cumpla los requisitos anteriores. La identificación de la Empresa elaboradora o su número de registro sanitario irá precedido por la expresión «fabricado por...».

4.2 Rotulación.

En la rotulación de los embalajes se hará constar los apartados A), B), C), E) y F).

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

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

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de pimentón si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Primera.—Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación para dictar las disposiciones necesarias para la aplicación y cumplimiento de la presente Orden, así como para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen según las características de cada campaña y la situación de los mercados.

Segunda.—Las licencias de exportación de los productos regulados por la presente Orden podrán ser autorizadas por la Dirección General de Exportación y las Direcciones Territoriales de Economía y Comercio de Murcia y Sevilla; no obstante, la citada Dirección General podrá facultar a otras Direcciones Territoriales o Provinciales para autorizar dichas licencias cuando así lo considere conveniente.

Tercera.—La Comisión Consultiva para la exportación de este producto radicará en la Dirección General de Exportación, la cual podrá delegar su presidencia en el Director territorial que corresponda.

Esta Comisión, integrada por representantes de las zonas productoras y exportadoras, deberá informar de los problemas que se puedan presentar, así como proponer las medidas que se consideren oportunas, de acuerdo con las circunstancias que concurran en cada campaña.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 3 de abril de 1967 sobre normas reguladoras de las exportaciones de pimentón («Boletín Oficial del Estado» de 10 de abril) y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden a partir de su entrada en vigor.

VII. DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se autoriza la exportación como pimentón de pimiento seco triturado con los nombres de «hojilla» o «pimiento triturado», siempre que el producto pase por la criba o tamiz del número 4 y no pase la número 16 de la escala ASTM.

Segunda.—Se autoriza la exportación, bajo la denominación de «pimentón comercial», de calidades que no cumplan con las características de las tres categorías establecidas en el apartado 2.2 y siempre que no tengan el carácter de residuos de la industria pimentonera.

Tercera.—La norma aprobada por esta Orden comenzará a aplicarse en la próxima campaña exportadora, que empieza el 1 de septiembre del año en curso.

Lo que comunico a VV. II.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 1 de septiembre de 1983.

BOYER SALVADOR

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

ANEJO DE METODOS ANALITICOS

A. Determinación del color extractable

Material.

Balanza analítica.
Matraces aforados de 50 cc.

Fotocolorímetro.
Agitador magnético.
Pipeta de 2 ml.

Reactivos:

Acetona.

Método:

1. Pesar 0,25 g de pimentón ($\pm 0,1$ mg).
2. Introducir la muestra en un matraz de 50 cc.
3. Enrasar a 50 ml con acetona.
4. Someter a agitación magnética a baja velocidad durante quince minutos.
5. Dejar decantar durante treinta minutos.
6. Tomar dos ml de la parte superior (transparente) del extracto decantado y llevarlo a un matraz de 50 cc.
7. Aforar el matraz con acetona.
8. Llevar una porción a la cubeta del fotocolorímetro.
9. Determinar la absorbancia a 460 milimicras usando acetona como blanco.
10. El índice de color adoptado se obtendrá multiplicando por 100 la lectura efectuada en la escala de absorbancias.

La tolerancia del método será del 10 por 100.

B. Cenizas totales

Material:

Balanza analítica.
Crisol de porcelana.
Mufla.
Sistema de calefacción (placa, mechero...)
Desecador.

Método:

1. Pesar el crisol previamente incinerado (P_1).
2. Pesar en él, con exactitud, alrededor de dos gramos de muestra previamente desecada.
3. Incinerar en una mufla a $600 \pm 20^\circ$ centígrados hasta formación de cenizas blancogrisáceas.
4. Pasar a un desecador y enfriar hasta temperatura ambiente.
5. Pesar * (P_s).

$$\text{Porcentaje cenizas totales} = 100 \times \frac{P_c}{P_M}$$

P_c = Peso de cenizas = $P_s - P_1$.
 P_M = Peso neto de muestra original.

C. Cenizas insolubles en ácido

Material adicional:

Crisol de Gooch, con lecho idóneo de amianto.
Kitasatos adaptado y sistema de producción de vacío.
Papel de filtro de cenizas conocidas sobre embudo Büchner
Cápsula de porcelana.

Reactivos:

Disolución de ácido clorhídrico del 10 por 100.

Método:

1. Partir de las cenizas totales obtenidas colocadas en una cápsula de porcelana.
2. Añadir 25 ml de ácido clorhídrico del 10 por 100.
3. Cubrir la cápsula o crisol con un vidrio de reloj y hervir durante cinco minutos.
4. Filtrar a través del crisol de Gooch o papel de filtro de cenizas conocidas sobre embudo.
5. Lavar con agua caliente hasta que el filtrado ya no salga ácido.
6. Si no se utiliza el crisol de Gooch, transferir al crisol original lo retenido (incluido el papel). Si se utiliza el crisol de Gooch, pasar directamente al punto 7.
7. Desecar a $150 - 200^\circ$ C.
8. Incinerar a $600 \pm 20^\circ$ C hasta obtener una ceniza blanca.
9. Enfriar en desecador hasta temperatura ambiente.
10. Pesar.

$$\text{Porcentaje cenizas insolubles en ácido} = 100 \times \frac{P_{CI}}{P_M}$$

D. Fibra bruta

Material:

Balanza analítica.
Matraz de 500 cc.
Refrigerador a reflujo.
Sistema de calefacción.
Crisol de Gooch con lecho de asbesto inerte a ácidos y bases.
Kitasatos adaptado y sistema de producción de vacío.
Desecador.
Mufla.

Reactivos:

Disolución de sulfúrico 1,25 por 100 (p/v).
Disolución de hidróxido sódico 2,5 por 100 (p/v).

* Las operaciones señaladas desde el punto 3 al 5 (a. i.) se reiteran hasta el peso final constante.

Acido clorhídrico concentrado.
Alcohol etílico.
Eter etílico.

Método:

1. Pesar aproximadamente 2 gr (con precisión de cuatro decimales) de pimentón previamente desengrasado*.
2. Colocar en un matraz de 500 cm³ y añadir 200 cm³ de la disolución de sulfúrico de 1,25 por 100.
3. Hervir a reflujo durante treinta minutos evitando la formación de espuma y que los sólidos se adhieran a las paredes.
4. Añadir 200 cm³ de la disolución de hidróxido sódico (2,5 por 100) (p/v).
5. Filtrar a través de crisol de Gooch con lecho de amianto previamente calcinado y tarado (P₆).
6. Lavar sobre dicho crisol según la siguiente secuencia:
 - a) 10 cm³ de ácido clorhídrico.
 - b) 150 cm³ de agua (en tres porciones de 50 cm³).
 - c) 40 cm³ de alcohol etílico (en dos porciones de 20 cm³).
 - d) 40 cm³ de éter etílico (en dos porciones de 20 cm³).
7. Enfriar en desecador** y pesar*** (P₇) (hasta pesada constante).
8. Incinerar en mufla a 600 ± 20° C.
9. Enfriar en desecador y pesar (P₁₀).

$$\text{Porcentaje fibra bruta} = \frac{P_{FC} - P_c}{P_M} \times 100$$

P_{FC} = Peso de (fibra bruta + cenizas) = P₇ - P₆.
P_c = Peso de cenizas = P₁₀ - P₆.

* Puede proceder de la determinación de extracto etéreo.
** Tiempo orientativo: 2
*** Por diferencia con la tara del crisol podemos obtener el valor de (fibra bruta + cenizas).

E. Extracto etéreo

Extracto etéreo total

Material:

Balanza analítica.
Extractor Soxhlet.
Cápsula de porcelana.
Reactivo:
Eter etílico.

Método:

1. Pesar 2 g* de pimentón.
2. Colocar la muestra en un cartucho desecado previamente y tarado.
3. Añadir al matraz del Soxhlet éter etílico suficiente**.
4. Proceder a la extracción durante cuarenta y cinco minutos***.
5. Transcurrido dicho tiempo, retirar el cartucho, colocarlo en estufa o desecador a vacío.
6. Determinar el peso.
7. Calcular el residuo total por diferencia respecto al peso inicial del cartucho tarado.
8. En base al punto 7, obtener el valor numérico del extracto etéreo.
9. Referir el extracto etéreo total sobre materia seca en porcentaje.

$$EE (\text{porcentaje}) = \frac{P_{MS} - P_{ME}}{P_{MS}} \times 100$$

P_{ME} = Peso neto de la muestra después de realizadas las operaciones del 1 al 6 (a. i.).
P_{MS} = Peso inicial de muestra al que se le ha descontado el contenido en humedad previamente obtenido = P_M (1 - porcentaje H).

* Si se prevé utilizar el residuo de extracción con éter para el análisis de fibra bruta, se recomienda partir de 3 ó 4 grs del pimentón original.

** Volumen orientativo: dos veces la capacidad del cuerpo de extracción.

*** Auméntese el tiempo si se observa que el disolvente que llena el cuerpo del Soxhlet sigue coloreado.

F. Humedad

Material:

Balanza analítica.
Aparato «Dean Stark».
Placa calefactora.

Reactivos:

Benceno.

Método:

1. Pesar 30 gr de pimentón (PM).
2. Colocar la muestra en el aparato «Dean Stark».
3. Añadir 200 cc de benceno saturado.

4. Destilar a marcha moderada (una o dos gotas por segundo), recogiendo el destilado en el recipiente graduado.

La temperatura de destilación será constante, igual al punto de ebullición del disolvente. Punto de ebullición del benceno = 80° C.

5. Interrumpir el calentamiento cuando se observe que no se destila más agua y sólo condensa disolvente*.

6. Esperar unos minutos hasta que quede definido el límite entre las capas de disolvente y el agua.

7. Leer el volumen de la capa acuosa (V).

8. Indicar la humedad en porcentaje.

$$H \text{ en porcentaje} = 100 \times \frac{V}{P_M}$$

* Arrastrar cuidadosamente con benceno las gotas adheridas a las paredes del refrigerante a fin de que éstas puedan ser medidas.

G. Peso contenido efectivo

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos:

a) La media del contenido efectivo de los envases examinados no será inferior a la cantidad nominal que figura en su etiqueta.

b) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado, de acuerdo con el cuadro siguiente:

| Cantidad nominal (masa nominal en gramos) | Errores máximos por defecto tolerados en el contenido de un envase | |
|---|---|-----------|
| | En porcentaje masa nominal | En gramos |
| 5 a 50 | 9 | — |
| 50 a 100 | — | 4,5 |
| 100 a 200 | 4,5 | — |
| 200 a 300 | — | 9 |
| 300 a 500 | 3 | — |
| 500 a 1.000 | — | 15 |
| 1.000 a 10.000 | 1,5 | — |
| 10.000 a 15.000 | — | 150 |
| Superior a 15.000 | 1,0 | — |

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de peso para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento se redondearán por exceso a la décima de gramo.

27283

ORDEN de 13 de octubre de 1983 sobre fijación del derecho compensatorio variable para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y las Ordenes ministeriales de Hacienda de 24 de mayo de 1973 y de Comercio de 13 de febrero de 1975,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho compensatorio variable para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

| Producto | Posición estadística | Pesetas Tm neta |
|--|---|--------------------|
| Atún blanco (fresco o refrigerado) | 03.01.23.1 | 50.000 |
| | 03.01.23.2 | 50.000 |
| | 03.01.27.1 | 50.000 |
| | 03.01.27.2 | 50.000 |
| | 03.01.31.1 | 50.000 |
| | 03.01.31.2 | 50.000 |
| | 03.01.34.1 | 50.000 |
| | 03.01.34.2 | 50.000 |
| | 03.01.83.0 | 50.000 |
| | 03.01.83.6 | 50.000 |
| | Atunes (los demás) (frescos o refrigerados) | 03.01.21.1 |
| 03.01.21.2 | | 20.000 |
| 03.01.22.1 | | 20.000 |
| 03.01.22.2 | | 20.000 |
| 03.01.24.1 | | 20.000 |
| 03.01.24.2 | | 20.000 |
| 03.01.25.1 | | 20.000 |
| 03.01.25.2 | | 20.000 |