

Orden de 16 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior.

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 275, de 17 de noviembre de 1983  
Referencia: BOE-A-1983-30007

---

### TEXTO CONSOLIDADO

#### Última modificación: sin modificaciones

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, se aprobó por Orden de 21 de octubre de 1977 la norma de calidad para legumbres secas envasadas, modificada por Orden de 5 de noviembre de 1981. La experiencia adquirida en el período de vigencia de la norma hace aconsejable proceder a su modificación, en consecuencia parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y de conformidad con los acuerdos del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda, y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

#### **Primero.**

Se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anexo único de esta Orden.

#### **Segundo.**

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, y disposiciones concordantes, los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los órganos administrativos encargados que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

#### **Tercero.**

Se faculta al FORPPA para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente norma o, en su caso, para establecer, siempre que cumplan las características mínimas, las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

**Cuarto.**

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español en el momento de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en el apartado 8, «Etiquetado y rotulación de la norma», que entrará en vigor en las fechas fijadas para la entrada en vigor del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

**Quinto.**

A la entrada en vigor de la presente Orden quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a los aspectos que la misma regula y de forma específica las Ordenes de 21 de octubre de 1977 y 5 de noviembre de 1981, excepto el apartado VII, «Marcado», de la Orden de 21 de octubre de 1977, y el artículo 2 de la Orden de 5 de noviembre de 1981, que quedarán derogadas en las fechas fijadas para la entrada en vigor del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 16 de noviembre de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

## ANEXO UNICO

### **Norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior**

#### 1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las legumbres secas, es decir, a las semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano, que a continuación se mencionan:

- Alubias o judías: Procedentes de las especies *Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wild (judía de España o escarlata); *Phaseolus lunatus*, L. (judía de Lima) y *Vigna Sinensis*, L. (judía carilla).
- Lentejas Procedentes de la especie *Lens sculenta* Moench.
- Guisantes: Procedentes de la especie *Pisum Sativum*, L.
- Garbanzos: Procedentes de la especie *Cicer Arietinum*, L.
- Habas: Procedentes de la especie *Vicia faba*, L.

En esta norma no se incluyen las legumbres secas destinadas a la siembra a las instalaciones de clasificación y envasado, a la transformación industrial, a la alimentación animal, las partidas, trituradas o molidas cuando se presenten como tales, ni las presentadas a granel en el comercio.

#### 2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las legumbres secas después de su acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado interior. A efectos de la misma, se considera que las legumbres secas están envasadas cuando los envases que las contienen están cerrados o precintados de forma que el consumidor final adquiera aquéllas sin necesidad de abrir los envases.

#### 3. Características mínimas de calidad.

3.1 En todas las categorías, las legumbres secas deben estar:

- Enteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

3.2 El contenido de humedad de los granos, después de su acondicionamiento, no deberá exceder, para cada una de las especies consideradas, de los siguientes límites:

<b>Especies</b>	<b>Máximo de humedad - Porcentaje</b>
Alubias o judías	17
Lentejas	15
Guisantes	16
Garbanzos	14
Habas	16

Para los granos presentados mondados, el porcentaje de humedad exigido será inferior en dos puntos a los máximos anteriormente citados.

3.3 Las legumbres secas deben presentar un estado tal que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

4. Clasificación.

Las legumbres secas se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría «Extra»:

Las legumbres secas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior. Los granos presentarán la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial.

Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

4.2 Categoría «I»:

Las legumbres secas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad. Los granos presentarán la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la conservación.

4.3 Categoría «II»:

Esta categoría comprende las legumbres secas de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3. Admitiéndose defectos de forma, aspecto, desarrollo y coloración, siempre que las legumbres secas conserven las características de su tipo comercial.

4.4 No se hará mención de calidad para las «legumbres mondadas».

5. Calibrado.

El calibre se determinará de acuerdo con la dimensión mínima de los granos, mediante criba de agujeros circulares.

Para cada una de las especies, los calibres mínimos serán los siguientes:

**BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**  
**LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

---

<b>Especie</b>	<b>Calibres mínimos (mm)</b>
Alubias o judías	5
Lentejas de los tipos Verdinas, Pardinas o similares	3
Lentejas de los tipos Rubia-Castellana o similares	4
Guisantes redondos enteros	5
Garbanzos	5
Habas enteras	9

Para las legumbres mondadas, el calibre mínimo exigido será inferior en un milímetro a los mínimos anteriormente citados.

#### 6. Tolerancias.

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase, para los productos que no cumplen con las exigencias de la categoría indicada. Estas tolerancias se expresan por el porcentaje en peso de legumbres secas que presentan defectos.

##### 6.1 Tolerancias de calidad:

En función de los defectos que se definen en el apartado 10, se establecen, para cada una de las categorías, las siguientes tolerancias en peso:

	<b>Extra</b> – <b>Porcentaje</b>	<b>I</b> – <b>Porcentaje</b>	<b>II</b> – <b>Porcentaje</b>
Materias extrañas (con un máximo para cada una de las categorías del 0,25 por 100 de materias extrañas de origen mineral).	0,50	1,00	1,50
Granos con defectos graves.	0,50	1,00	1,50
Granos con defectos ligeros.	3,00	7,00	12,00
Granos con la misma coloración, pero de diferente tipo comercial.	4,00	6,00	10,00
Granos de distinta coloración, a excepción de los granos descolorados.	3,00	5,00	8,00
Granos descolorados del mismo tipo comercial.	5,00	10,00	15,00

Las tolerancias de calidad, para las legumbres mondadas, serán las fijadas para la categoría II.

##### 6.2 Tolerancias de calibre:

En todas las categorías se admitirá el 5 por 100 de legumbres secas con un calibre inferior al mínimo fijado.

##### 6.3 Acumulación de tolerancias de calidad y calibre:

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y calibre no podrán exceder en su conjunto de:

- 6 por 100, para la categoría «Extra».
- 12 por 100, para la categoría «I».
- 18 por 100, para la categoría «II».

En esta acumulación no se tendrán en cuenta los granos partidos. No obstante, no sobrepasando las acumulaciones de tolerancias de calidad y calibre establecidas, se permitirá que en dos conceptos se sobrepasen las tolerancias hasta un 20 por 100 de los máximos fijados para cada uno de ellos.

#### 7. Envasado.

##### 7.1 Homogeneidad:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad y tipo comercial; prohibiéndose, de manera expresa, las mezclas de calidades y tipos comerciales diferentes, así como de legumbres de importación con las de producción nacional.

##### 7.2 Acondicionamiento:

Los granos deberán ser envasados, de manera que quede asegurada la protección conveniente del producto. Los envases estarán cerrados, y en ellos se harán constar los datos exigidos en el apartado 8, «Etiquetado y rotulación».

Los materiales utilizados en los envases deberán estar autorizados para tal fin por el departamento ministerial competente, y serán nuevos y limpios.

En el caso de presentar menciones impresas, nunca figurarán en la cara interna del envase, para que no puedan estar en contacto con el producto envasado.

Cuando los envases utilizados para legumbres tengan partes transparentes, éstas serán incoloras, para no inducir a error a, consumidor.

#### 7.3 Presentación:

Las legumbres, incluidas en esta norma deberán ser comercializadas:

- En grandes envases, de más de cinco kilogramos, y hasta 25 kilogramos.
- En pequeños envases, conteniendo uno de los pesos netos siguientes: 0,250, 0,500, 1, 2, 3 y 5 kilogramos.

#### 7.4 Tolerancias de peso:

La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente norma, se deberá ajustar a lo dispuesto en este sentido en la legislación vigente.

### 8. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes, deberán cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

#### 8.1 Etiquetado:

La información del etiquetado de los envases constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones.

##### 8.1.1 Denominación del producto:

- Se indicara el nombre común de la especie de acuerdo con el apartado 1 de esta norma.
- Cuando el contenido sea visible desde el exterior del envase, el nombre de la especie podrá ser sustituido por la leyenda «Legumbres».
- La expresión «Mondadas», en su caso.

##### 8.1.2 Contenido neto:

El contenido neto se expresará utilizando como unidades de medida el gramo y el kilogramo y con caracteres que tengan una altura mínima de:

Cantidad en gramo	Altura mínima en mm
Hasta 500	3
Más de 500 hasta 1.000	4
Más de 1.000	5

##### 8.1.3 Mercado de fechas.

Se harán constar:

- La fecha de envasado, que se expresará mediante la leyenda «Fecha de envasado», seguida del día, mes y año en dicho orden.
- La fecha de duración mínima que se expresará mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de...», seguida del mes y año en dicho orden. Podrá indicarse también mediante un plazo, no superior a dieciocho meses, a partir de la fecha de envasado.

Ambas fechas figurarán en el mismo campo visual del etiquetado y se indicaran de la siguiente forma:

- El día con la cifra o cifras correspondientes.
- El mes, con su nombre o las tres primeras letras del nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.
- El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

#### 8.1.4 Instrucciones para la conservación (optativo).

En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación del producto.

#### 8.1.5 Identificación de la Empresa:

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y, en todo caso su domicilio.

Se hará constar el número de registro sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

Cuando el envasado se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria envasadora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Envasado por...».

#### 8.1.6 Identificación del lote de envasado:

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de envasado, pudiendo ser utilizado como tal la fecha de envasado.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación del lote.

#### 8.1.7 Categoría comercial:

Se hará constar la categoría comercial del producto según el apartado 4 de la norma, quedando expresamente prohibida la utilización de adjetivos calificativos diferentes a los establecidos como designaciones de calidad en dicho apartado 4.

A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos anteriormente mencionados serán de los colores siguientes:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».

#### 8.2 Rotulación:

En los rótulos de los embalajes destinados a la venta directa al consumidor final, así como en los suministros a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, se hará constar:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- Instrucciones para la conservación (optativo).

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

#### 9. País de origen.

Los envases y embalajes que contengan legumbres de importación, además de cumplir lo establecido en el apartado 8 de esta norma, excepto el lote de envasado, deberán hacer constar el país de origen.

#### 10. Definiciones.

10.1 Tipo comercial:

Conjunto o población de semillas que, perteneciendo a una misma especie botánica, presenten caracteres morfológicos y características de homogeneidad suficientes, aplicables a su utilización como alimento humano, aunque perteneciendo a subespecies distintas.

10.2 Grano roto:

En los granos enteros o mondados se entiende por grano roto el que ha sufrido una amputación accidental que afecta a uno o a los dos cotiledones.

10.3 Grano partido.

Se entiende por grano partido aquel que en parte del grano o del cotiledón presenta una amputación de más de la mitad.

10.4 Grano mondado.

Se entiende por grano mondado el grano entero desprovisto de la totalidad de su película exterior y que mantiene sus dos cotiledones unidos o separados.

10.5 Defectos graves:

Se consideran granos con defectos graves:

- Los granos que presentan un albumen alterado o parasitado.
- Los granos que presentan ligeros ataques de mohos o de podredumbres.
- Los granos que presentan muy ligeras manchas en el albumen.

10.6 Defectos ligeros:

Se consideran granos con defectos ligeros:

- Los granos que no tienen un desarrollo normal, entendiéndose como tales los que no presentan un aspecto externo propio de su tipo comercial.
  - Los granos cuyo tegumento presenta una mancha superficial más o menos extendida sin alteración del albumen.
  - Los granos en los que el tegumento presenta arrugas pronunciadas, anormales para el tipo comercial.
  - Los granos partidos que presentan una separación completa de los cotiledones, o un fraccionamiento por rotura, para la presentación de granos enteros.
  - Los granos mondados, para la presentación de granos enteros.

10.7 Materias extrañas:

Se consideran materias extrañas:

- Los residuos minerales.
- El polvo.
- Los residuos vegetales.
- Las ramas.
- Los tegumentos (hollejos).
- Los granos de especies extrañas.
- Los insectos muertos, sus fragmentos o residuos de los mismos.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.