ANEJO N.º 15

CONSERVAS DE PIMIENTO

15.1. Objeto

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento obtenidas a partir de frutos *Capsicum Annuum L.*, en las elaboraciones siguientes:

- Al natural.
- En vinagre.

Los frutos deberán presentarse pelados, excepto en las elaboraciones en vinagre, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libres de semillas.

Podrán comercializarse los tipos «rojo», «verde», «amarillo» y «entreverado».

15.2. Definiciones y denominaciones comerciales

Pimientos o pimientos enteros. Son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

Pimientos en tiras o en cuadros. Son aquellos frutos cortados de forma regular. Las tiras deben tener la misma anchura.

Pimientos en trozos irregulares. Son los trozos irregulares procedentes de recortes de otras elaboraciones.

El porcentaje en masa de los trozos de superficie menor de 6 cm² no podrá exceder del 10 por 100 del peso escurrido.

Pimientos enteros y trozos. Son elaboraciones en que los trozos no superan el 50 por 100 del peso escurrido. El porcentaje de trozos de superficie inferior a 6 cm² no podrá exceder del 5 por 100 del peso escurrido total.

Pimientos en vinagre. Es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado o en tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre de vino, especias, edulcorantes y otros productos autorizados. Podrá presentarse en todas las formas anteriormente expresadas, completando la denominación «en vinagre» con la que convenga su forma de presentación.

15.3. Condiciones y factores específicos.

No se admiten frutos con zonas de color distinto al declarado.

En las elaboraciones con pelado a la llama se admiten pequeños restos de piel quemada.

En todas las elaboraciones se admitirá la presencia de un trozo, para completar la masa.

15.4. Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constar:

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

En todas las denominaciones, a continuación de la palabra pimiento, y en el mismo tipo de letra, es obligatorio hacer constar el color del pimiento, excepto en el rojo, en que es optativo.

15.5. Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 15.8.

Pimientos enteros, en tiras o en cuadros
(excepto los entreverados)..... Extra, Primera, Segunda.
Pimientos «enteros y trozos», trozos irregulares
y entreverados en todas las elaboraciones..... Primera, Segunda.

15.6. Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pimientos con líquido de gobierno.

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)	
			Elab. tradicional	En vinagre
1/8 cascabel (3 ¼ onzas)	106	80	60	--
1/8 americano (4 onzas)	125	100	70	65
1/4 Kilogramo	212	185	125	110
1/2 Kilogramo	425	300	250	220
1 Kilogramo	850	780	500	440
8 Kilogramos	2.650	2.500	1.650	1.400
A -10	3.100	2.900	1.950	1.650
5 Kilogramos	4.250	4.000	2.700	2.250

Para otros envases, los pesos netos y escurridos se deducirán proporcionalmente por interpolación o extrapolación a partir de los datos más próximos de esta tabla. (Leyenda a pie de cuadro introducida por la Orden de 11 de febrero de 1987)

15.7. Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pimientos del «pico».

Formato	Capacidad (ml)	Contenido neto (g)	Peso escurrido (g)
1/8 cascabel	106	80	75
1/8 americano	125	100	90
1/4 kilogramo	212	185	150
1/2 kilogramo	425	390	300
1 kilogramo	850	780	600
3 kilogramos	2.650	2.500	1.900
A -10	3.100	2.900	2.200
5 kilogramos	4.250	4.000	3.000
A -370	370	340	260

Para otros envases, los pesos netos y escurridos se deducirán proporcionalmente por interpolación o extrapolación a partir de los datos más próximos de esta tabla. (Leyenda a pie de cuadro introducida por la Orden de 11 de febrero de 1987)

15.8. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de pimiento.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color rojo	Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin presencia de partes amarillas.	Rojo pálido uniforme. Sin presencia de partes verdes.	Color pálido pudiendo tener hasta un 10 % de partes verdes.
Color verde	Sin partes amarillas.	Un 15 % partes amarillas.	Un 20 % partes amarillas.
Consistencia	Firme en un 90 %.	Firme en un 80 %.	Firme en un 60 %.
<u>Uniformidad:</u>			
Enteros (1)	1 – 1,5	1 – 1,7	1 – 2
En tiras (2)	Anchura no inferior a 1 cm.	Anchura no inferior a 1 cm.	Anchura no inferior a 1 cm.
Para trozos (tamaño mínimo)	--	6 cm ² .	Sin límite.
Número semillas/pieza o por 100 g de producto escurrido	Promedio de 6	Promedio de 10	Promedio de 14
Máximo de piel quemada por pieza o 100 g	1 cm ² .	1,5 cm ² .	2 cm ² .

(1) Relación de longitud.

(2) En las elaboraciones de pimiento en vinagre, no supondrá exigencia la anchura de las tiras.

Se autoriza la presencia de un trozo por bote, en los enteros, para completar el peso escurrido. Sólo formatos de 850 ml de capacidad e inferiores.

En elaboraciones de pimiento de «pico», no tendrán exigencias en cuanto a consistencia y número de semillas.