

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

CORRECCION de errores del Decreto 2121/1972, de 21 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Caja Postal de Ahorros, previsto en la disposición adicional undécima de la Ley 13/1971, de 19 de junio, sobre Organización y Régimen del Crédito Oficial.

Advertido error en el texto remitido para la publicación de dicho Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 190, de fecha 9 de agosto de 1972, se transcribe a continuación la rectificación oportuna:

En la página 14502, segunda columna, línea cuarta, en el artículo quince, dos, donde dice «...afectados...», debe decir: «...afectados...».

ORDEN de 8 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para cítricos destinados al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción por cauces cualitativos, vistos los acuerdos del F.O.R.P.P.A. y a propuesta de los Ministros de Agricultura y Comercio, esta Presidencia de Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se aprueba la norma de calidad para cítricos destinados al mercado interior que a continuación se transcribe.

NORMA DE CALIDAD PARA CÍTRICOS

I. Definición del producto

La presente norma se refiere a los frutos siguientes, conocidos bajo la denominación genérica de cítricos, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, excluyéndose los destinados a la transformación:

- Limones: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus limón* (L) Burm.
- Mandarinas, clementinas, satsumas, wilkings: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus reticulata*, Blanco.
- Naranjas: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus sinensis*, Osbeck.
- Pomelos: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus paradisi*, Mac Farlane.

II. Objeto de las normas

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad (envasado y presentación que deben reunir los cítricos, después de su acondicionamiento y manipulación para su comercialización en el mercado interior.

III. Características mínimas de calidad

1. Los cítricos destinados al consumo en su estado fresco deberán estar:

- Enteros.
- Sacos (bajo reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).
- Desprovistos de daños o alteraciones externas producidas por el frío.

— Limpios (prácticamente exentos de materias extrañas visibles).

— Sin olores o sabores extraños.
— Sin humedad exterior anormal.

2. Los frutos deberán ser cuidadosamente recolectados y presentar un desarrollo y un estado de madurez convenientes, así como las características típicas de la variedad.

3. Los frutos deberán estar exentos de desecación anormal y de heridas o rozaduras extensas.

IV. Factores de clasificación

A efectos de una adecuada clasificación en diversas categorías se tendrán en cuenta los siguientes factores:

1. Coloración.—La coloración de los frutos deberá ser la normal de la variedad. No obstante, podrán ser desverdizados, siempre y cuando tengan el debido estado de madurez y los demás caracteres organolépticos naturales no sufran alteración.

Se considera que un fruto presenta la coloración normal del tipo varietal en los siguientes casos:

a) Limones: Se admite una coloración ligeramente verde siempre que cumplan con el contenido mínimo en zumo. Los limones «Verdelli» podrán tener color verde siempre que no sea oscuro.

b) Clementinas, Monreales y Satsumas: Presentarán la coloración típica, al menos en 1/3 de su superficie. Sin embargo, teniendo en cuenta las características de la variedad Satsuma y las exigencias de algún mercado nacional, que acepta de buen grado su coloración verdosa, se autoriza su comercialización con dicho color verdoso.

c) Mandarinas, Wilkings y otras variedades: Presentarán la coloración típica de la variedad, al menos en 2/3 de su superficie.

d) Naranjas: Podrán presentar una coloración verde claro, siempre que no exceda de 1/5 de la superficie del fruto.

e) Pomelos: Se admite una coloración verdosa, siempre que cumplan con el contenido mínimo de zumo.

2. Madurez.—Se considera que las naranjas y mandarinas han alcanzado el debido estado de madurez cuando la relación E/A es igual o superior a 5,5, excepto para las variedades tardías, en cuyo caso, el valor alcanzado por dicha relación será igual o superior a 6,5. Excepcionalmente, se admitirá que en la categoría III la relación E/A sólo alcance los valores 5 y 6 en los dos casos anteriormente considerados.

3. Contenido en zumo.—El contenido en zumo de los cítricos se expresará en porcentaje del peso del zumo sobre el peso total del fruto. Para ello se toma una muestra suficientemente representativa de frutos y se pesa. A continuación se cortan los frutos por su sección ecuatorial en dos mitades y se extrae el zumo mediante una prensa de mano. Este zumo se filtra a través de un tamiz de un milímetro de malla y se pesa, expresándose este peso en porcentaje sobre el peso total de los frutos de la muestra.

Siguiendo este método, los porcentajes mínimos exigidos de contenido en zumo son los siguientes:

a) Naranjas:

Navel Thomson	30 %
Las demás del grupo Navel	33 %
Otras variedades	35 %

b) Limones:

Verdelli y Real	20 %
Los demás	25 %

c) Clementinas

..... 40 %

d) Mandarinas, Monreales, Satsumas, Wilkings y otras variedades

..... 33 %

e) Pomelos

..... 35 %

4. Defectos.—Se considerará para la clasificación el grado de presencia de los siguientes defectos:

- Conformación defectuosa.
- Corteza rugosa o de espesor excesivo.
- Corteza «bufada» o separada de la pulpa.
- Corteza «estampada» o «clareta».
- Coloración defectuosa.
- Manchas.
- Heridas y rozaduras cicatrizadas y magulladuras en la piel, ligeras o profundas.
- Alteraciones de la piel por ataques de insectos o enfermedades.
- Falta de consistencia (fruto cansado).
- Ausencia de cáliz.

5. Calibrado.—El calibrado de los frutos cítricos vendrá determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

Las escalas de calibres admitidas son las siguientes:

a) Naranjas:

Calibres	Diámetros — Milímetros
0	100 y +
1	87-100
2	84-90
3	81-92
4	77-86
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66
12	56-63
13	53-60
14	48-56

El calibre 14, se admite excepcionalmente para la categoría III del grupo de variedades Sanguinas.

b) Clementinas, Monreales, Satsumas, Wilkings y otras mandarinas:

Calibres	Diámetros — Milímetros
1-XXX	78 y +
1-XX	67-78
1-X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42

c) Limones:

Calibres	Diámetros — Milímetros
0	83 y +
1	72-83
2	68-78
3	63-72
4	58-67
5	53-62
6	48-57
7	45-52
8	42-49
9	40-47

El calibre 9 se admitirá excepcionalmente sólo en la categoría III.

d) Pomelos:

Calibres	Diámetros — Milímetros
1	109 y +
2	100-119
3	93-110
4	88-102
5	84-97
6	81-93
7	77-89
8	73-85
9	70-80

e) Calibres mínimos:

Se excluyen los frutos cuyos diámetros sean inferiores a los siguientes:

Grupo de variedades Sanguinas	48 mm.
Otras naranjas	53 mm.
Clementinas	35 mm.
Satsumas, Monreales, Wilkings y otras mandarinas	45 mm.
Limones	40 mm.
Pomelos	70 mm.

6. Embalaje y presentación.—La presentación, según tipo de envases, la disposición de los frutos dentro de los mismos, la homogeneidad y todo aquello que contribuya a un aspecto más atractivo de la mercancía, será tenido en cuenta en la clasificación, según se especifica más adelante.

En cuanto a envases, conviene resaltar la evolución del comercio hacia el uso, cada vez más extendido, de los envases de tipo perdido. No obstante, en las actuales circunstancias, existirá libertad en la elección de envases y presentación para los frutos cítricos, dentro de los usos y costumbres establecidos y siempre que no se oponga a las limitaciones fijadas en la presente disposición o las que más adelante puedan establecerse.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de los frutos serán nuevos y no nocivos para la salud humana.

V. Clasificación

1. Categoría extra.

Los frutos clasificados en esta categoría serán de calidad superior y presentarán la coloración normal de la variedad, tal como se ha definido anteriormente. Cada envase sólo contendrá frutos de la misma variedad, del mismo calibre y de coloración homogénea.

Estarán exentos de todo defecto que modifique su aspecto externo o sus características organolépticas. No se considerarán como defectos las alteraciones superficiales muy ligeras de la epidermis.

El calibrado es obligatorio según las escalas fijadas. Los diámetros máximos y mínimos admitidos en esta categoría son los siguientes:

	Diámetros	
	Máximo	Mínimo
Grupo Navel	100	64
Otras naranjas	100	60
Clementinas	—	48
Otras mandarinas	—	50
Limones	83	45
Pomelos	—	81

Para esta categoría es obligatorio que los frutos vayan dispuestos en capas regulares y su presentación sea muy cuidada en todos sus aspectos, incluido el envase.

2. Categoría I.

Los frutos clasificados en esta categoría serán de buena calidad y presentarán la coloración normal de la variedad. Cada envase sólo contendrá frutos de la misma variedad.

Los frutos podrán presentar los siguientes defectos, siempre que no afecten al aspecto general ni a la conservación de un lote determinado:

- Ligero defecto de coloración.
- Ligero defecto de forma.
- Ligeras alteraciones de la piel por ataque de insectos o enfermedades.
- Ligeras heridas o rozaduras cicatrizadas o magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

El calibrado es obligatorio según las escalas fijadas, admitiéndose la agrupación de hasta tres calibres consecutivos en el caso del envasado en mallas.

El envasado será obligatorio y la presentación cuidadosa, no admitiéndose el transporte a granel para frutos sueltos o en mallas.

3. Categoría II.

Esta categoría incluye frutos de calidad comercial que cumplan con las características mínimas anteriormente definidas.

Podrán presentar los siguientes defectos, siempre que no perjudiquen de forma importante al aspecto general ni a la conservación de un lote determinado:

- Defecto de coloración.
- Defecto de forma.
- Corteza rugosa.
- Alteraciones epidérmicas superficiales cicatrizadas.
- Separación ligera y parcial del pericarpio para las naranjas (este desprendimiento es normal para el grupo de mandarinas) y «clareta».

El calibrado es obligatorio según las escalas fijadas, admitiéndose la agrupación de hasta tres calibres consecutivos.

La presentación será la conveniente, admitiéndose el granel en un medio de transporte siempre que la altura de carga no supere a 0,8 metros y se respeten tanto los calibres mínimos como el intervalo máximo correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos.

4. Categoría III.

Los frutos clasificados en esta categoría deberán responder a las características mínimas de calidad anteriormente definidas. Podrán presentarse los siguientes defectos:

- Defecto de coloración.
- Defecto de forma.
- Corteza rugosa.
- Alteraciones epidérmicas superficiales cicatrizadas.
- Separación parcial del pericarpio para las naranjas (este desprendimiento es normal para el grupo de mandarinas) y «clareta».
- Falta de cáliz.

El calibrado no es obligatorio, pero se exige el cumplimiento de lo dispuesto en cuanto a calibres mínimos.

Se admite el granel en un medio de transporte siempre que la altura de carga no supere a un metro.

VI. Tolerancias

En cada bulto o lote a granel se admitirán tolerancias de calidad y calibre para los frutos que no se ajusten a las condiciones establecidas.

1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría extra.

Cinco por ciento en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de esta categoría pero que estén de acuerdo con las de la categoría I. Independientemente se admitirá un 10 por 100 de frutos que hayan perdido su cáliz.

b) Categoría I.

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de esta categoría pero que estén de acuerdo con las de la categoría II. Independientemente se admitirá un 20 por 100 de frutos desprovistos de su cáliz.

c) Categoría II.

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría pero que sean apropiados para el consumo. Dentro de esta tolerancia, como

máximo, un 5 por 100 de los frutos podrán presentar ligeras heridas superficiales no cicatrizadas y secas (se excluye cualquier traza de podredumbre) o estar blandos o marchitos (frutos consados). Independientemente se admite un 35 por 100 de frutos desprovistos de su cáliz.

d) Categoría III.

Quince por ciento en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría pero que sean apropiados para el consumo.

2. Tolerancias de calibre.

Se admite una tolerancia máxima del 10 por 100 en número de frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al mencionado (o a los mencionados en el caso de agrupación de tres calibres) en el mercado.

Por debajo de los calibres mínimos de las escalas fijadas la tolerancia del 10 por 100 se aplicará a frutos cuyos diámetros no sean inferiores a los mínimos siguientes:

	Milímetros
Grupo de variedades Sanguinas	48
Otras naranjas	50
Clementinas	34
Satsumas, Monreales, Wilkings y otras mandarinas.	43
Limonos	40
Pomelos	67

VII. Mercado

1. Para los productos presentados en envases, cada uno de ellos debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones más abajo mencionadas, agrupadas en uno de los lados del envase o en la tapa.

2. Para los productos presentados en mallas, dichas indicaciones figurarán en una etiqueta colocada de modo que no pueda desprenderse y que sea bien visible.

3. Para los productos presentados a granel en un medio de transporte, dichas indicaciones figurarán en un documento que acompañe a la mercancía.

4. Indicaciones.

a) Identificación.

— Nombre y dirección del embalador o expendedor.

b) Naturaleza del producto.

— Designación de la especie y de la variedad.

c) Origen del producto.

— Nombre de la localidad o zona de producción.

d) Características comerciales.

— Categoría.

— Calibre (en su caso).

e) Peso neto aproximado.

Art. 2.º La presente norma de calidad entrará en vigor el 1 de octubre de 1974. Mientras tanto, tendrá la consideración de «norma recomendada».

Art. 3.º Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado y presentación y marcado que figuran en la norma, exceptuándose, hasta nueva disposición, las ventas realizadas en municipios de menos de 50.000 habitantes que no sean capitales de provincia.

Art. 4.º Para su progresiva venta al público, los detallistas podrán disponer de los cítricos en sus envases reglamentarios, colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de la variedad, categoría, calibre, que deberán corresponderse con la mercancía exhibida. Cuando se dispongan fuera de los envases reglamentarios, habrá una separación neta entre los frutos de distinta categoría, variedad y calibre y además se hará constar en caracteres bien legibles, en una ta-

bilida, los mencionados datos de variedad, calibre y categoría. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa, en tamaño y calidad, del conjunto del lote.

Art. 5.º De acuerdo con lo dispuesto en el artículo cuarto, apartado 7, del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, los colores de las etiquetas utilizadas en cada categoría serán los siguientes:

Rojo para la categoría extra.
Verde para la categoría I.
Amarillo para la categoría II.
Blanco para la categoría III.

Art. 6.º El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden será competencia de los Ministerios de Agricultura y Comercio, a través de los órganos administrativos correspondientes.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid 6 de septiembre de 1972.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.

ORDEN de 6 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para peras de mesa destinadas al comercio interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, como medio de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, de garantizar e informar al consumidor de la calidad de los productos que adquiere y de orientar la producción por cauces cualitativos, vistos los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y Comercio,

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se aprueba la norma de calidad para peras de mesa destinadas al mercado interior que a continuación se transcribe.

NORMA DE CALIDAD PARA PERAS DE MESA

I. Definición del producto

Las presentes normas se refieren a las peras de mesa, es decir a los frutos procedentes de las variedades de *Pyrus Communis L.* destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, excluyéndose los frutos destinados a la transformación.

II. Objeto de las normas

Las presentes normas tienen por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las peras de mesa, después de su acondicionamiento y embalaje, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

III. Características mínimas de calidad

1. Las peras destinadas al consumo en fresco deberán estar:

- Enteras.
- Sanas (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).
- Limpias (prácticamente exentas de materias extrañas visibles).
- Desprovistas de humedad exterior anormal.
- Desprovistas de olores y de sabores extraños.

2. Los frutos deben haber sido recolectados cuidadosamente y presentar un desarrollo suficiente. Su estado de madurez debe ser tal que les permita soportar el transporte y la manipulación y conservarse en buenas condiciones hasta el momento del consumo, así como responder a las exigencias comerciales del lugar de destino. Se excluyen de todas las categorías:

a) Los frutos insuficientemente desarrollados y no maduros que son inadecuados para el consumo por su sabor ácido y la dureza de su pulpa.

b) Los frutos demasiado maduros o pasados.

IV. Factores de clasificación

A efectos de una adecuada clasificación de las peras de mesa en diversas categorías de calidad, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

1. Forma, desarrollo y coloración. La valoración de estos factores se hará por comparación con la forma, desarrollo y coloración típicos de la variedad.

2. Pedúnculo. Se considerará su ausencia o presencia y, en este caso, si está dañado o intacto.

3. Daños. Se tendrán en cuenta los daños de la pulpa y de la epidermis causados por plagas, enfermedades o causas mecánicas.

4. Calibrado. El calibrado, en cuanto que afecta a la mejor presentación de los frutos, será tenido en cuenta con las especificaciones particulares que más adelante se determinan para cada categoría.

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

La escala de calibres se tomará de 5 en 5 milímetros, pero no se tendrá en cuenta una variación de dos milímetros por encima o por debajo del calibre elegido, siempre que el número de frutos que presenten esta diferencia sea limitado y debido a la utilización normal de las máquinas de clasificación.

Quedan exceptuadas de las disposiciones referentes al calibrado aquellas peras precoces que por sus características varietales no suelen alcanzar los calibres mínimos exigidos en las normas y que figuran en el anejo 1 B).

5. Embalaje y presentación. La presentación, según el envase, la disposición de los frutos dentro del mismo y la homogeneidad serán tenidas en cuenta en la clasificación.

En cuanto a envases, conviene resaltar la evolución del comercio hacia el uso, cada vez más extendido, de los llamados «tipo perdido» o «perdido». No obstante, en las actuales circunstancias existirá libertad en la elección de envases para las peras de mesa, con la condición de que sean limpios, sin olores extraños, resistentes y de buena presentación y siempre que no se pongan a las limitaciones fijadas en la presente norma o las que más adelante puedan establecerse.

Los frutos podrán disponerse dentro del envase en capas ordenadas, a granel o a granel con la capa superior ordenada. En cualquier caso, la capa superior, visible al exterior, será representativa, en tamaño y calidad de los frutos, del contenido del envase.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de los frutos serán nuevos, inodoros e inócuos para la salud humana. En el caso de presentar menciones impresas, estas serán indelebles y no estarán en contacto con los frutos.

V. Clasificación

1. Categoría extra.

Los frutos clasificados en esta categoría serán de calidad superior y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad. Presentarán el pedúnculo intacto y estarán exentos de todo defecto, a excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis que no afecten a la calidad ni al aspecto general del fruto.

El calibrado será obligatorio, no admitiéndose frutos con un calibre inferior a 60 milímetros en aquellas variedades de frutos gruesos y a 55 milímetros en las demás.

La presentación en esta categoría será muy cuidada y los frutos deberán ir colocados en capas regulares dentro del envase o en envases unitarios de venta directa al consumidor.

Los frutos de un mismo envase serán de la misma zona frutícola y variedad; la calidad, calibre, coloración y grado de madurez serán uniformes.

2. Categoría I.

Los frutos clasificados en esta categoría serán de buena calidad y presentarán las características típicas de la variedad. No obstante, se admitirá una cierta deformación y un ligero defecto de desarrollo y coloración.

No se admitirá la ausencia de pedúnculo, pero éste podrá estar ligeramente dañado.

La pulpa estará indemne de todo daño y no presentará puntos pétreos, pero se admiten defectos de epidermis que no perjudiquen el aspecto general del fruto ni su conservación. Estos defectos, cuando sean de forma alargada, no sobrepasarán, en conjunto, los dos centímetros de longitud, y cuando estén extendidos en superficie el máximo total permitido será