

Segundo.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a V. E. y a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. E. y a VV. II.
Madrid, 8 de junio de 1981.

SANCHO ROF

Excmo. Sr. Secretario de Estado para la Seguridad Social e Ilmos. Sres. Directores generales de Régimen Económico de la Seguridad Social, Inspección y Personal de la Seguridad Social y del Instituto Nacional de la Seguridad Social.

M^o DE ECONOMIA Y COMERCIO

14189 ORDEN de 1 de junio de 1981 sobre norma de calidad para el comercio exterior de manzana y pera.

Ilustrísimos señores:

El desarrollo experimentado en los últimos años en el comercio exterior de manzanas y peras, así como las modificaciones adoptadas en las normas de calidad para el comercio internacional, aprobadas en Ginebra por la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de las normas actuales para ambas frutas.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para manzana y pera.

I. NORMA TECNICA

I.1. Definición del producto.

La presente norma se refiere a las manzanas y peras de mesa, frutos de las variedades (cultivares) procedentes del *Pyrus malus* L. y *Pyrus communis* L., destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las manzanas y peras destinadas a la transformación industrial.

I.2. Disposiciones relativas a la calidad.

Esta norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las peras y manzanas en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

I.2.1. Características mínimas.—En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, las manzanas y peras deben presentarse:

- Enteras.
- Sanas; se excluyen en todo caso los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias; prácticamente exentas de materias extrañas visuales.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olor y/o sabor extraños.

Los frutos deben haber sido recogidos cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar un transporte y una manipulación que les asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Se evitará la expedición de frutos que no hayan alcanzado un desarrollo suficiente, según la variedad, y si es posible, según la zona de producción.

I.2.2. Clasificación.—Las manzanas y peras se clasificarán en las tres categorías siguientes:

a) Categoría «Extra».

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Presentarán forma, desarrollo y coloración típica de la variedad (ver anejo I). Estarán provistos del pedúnculo intacto y exentos de defectos, a excepción de alteraciones muy ligeras de epidermis (ver anejo II), a condición de que no perjudiquen la calidad el aspecto general de la fruta y/o la presentación del envase.

Las peras no deben tener en su pulpa gránulos pétreos (litiásis).

b) Categoría «I».

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad (ver anejo I). No obstante, puede admitirse:

- Una ligera deformación.
- Un ligero defecto de desarrollo.
- Un ligero defecto de coloración.
- Que el pedúnculo pueda estar ligeramente dañado.

La pulpa debe estar exenta de todo daño; sin embargo, se admiten para cada fruto, defectos de epidermis (ver anejo II), siempre que no afecten al aspecto general ni a la conservación en los siguientes límites:

— Los defectos de forma alargada no excederán de dos centímetros de longitud.

— Para los otros defectos, la superficie total no debe exceder de un centímetro cuadrado, a excepción del moteado, que no deben presentar una superficie superior a 1/4 de centímetro cuadrado.

Las peras no deben tener en su pulpa gránulos pétreos (litiásis).

c) Categoría «II».

Esta categoría comprende los frutos que no pueden ser clasificados en las categorías superiores pero que responden a las características mínimas definidas anteriormente.

Se admiten defectos de forma, desarrollo y coloración, a condición de que los frutos conserven sus características. El pedúnculo puede faltar, siempre que no haya deterioro de la epidermis.

La pulpa no debe presentar defectos importantes; no obstante se admiten para cada fruto defectos de epidermis dentro de los siguientes límites:

— Defectos de forma alargada: Máximo cuatro centímetros de longitud.

— Para los otros defectos, la superficie total no debe exceder de 2,5 centímetros cuadrados, a excepción del moteado, que no debe presentar una superficie superior a un centímetro cuadrado.

I.3. Disposiciones relativas al calibrado.

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo envase no será superior a cinco milímetros.

- Para los frutos de categoría «Extra».
- Para los frutos de las categorías «I» y «II», cuando se presenten en capas ordenadas.

La diferencia de diámetros puede llegar a diez milímetros para los frutos de la categoría «I» presentados a granel en el envase. No se tendrá en cuenta una variación de un milímetro como consecuencia del calibrado mecánico, siempre que no afecte a la presentación.

No se exigirá ninguna limitación en la homogeneidad del calibrado, para los frutos de categoría «II» presentados a granel en el envase.

Para todas las categorías se exige el calibre mínimo siguiente:

	Diámetro en milímetros		
	«Extra»	«I»	«II»
Manzanas:			
Varietades de frutos gruesos	65	60	55
Otras variedades	60	55	50
Peras:			
Varietades de frutos gruesos	60	55	50
Otras variedades	55	50	45

Como excepción, y para las variedades de peras de verano, que figurarán en una lista limitativa, no se exigirá el calibre mínimo para los envíos efectuados antes del primero de agosto.

I.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase, para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

I.4.1. Tolerancia de calidad.

a) Categoría «Extra»: 5 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «I», o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

b) Categoría «I»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «II», o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría y, para las manzanas, 25 por 100 en número o en peso de frutos desprovistos de pedúnculo, a condición de que la epidermis de la cavidad peduncular no esté deteriorada. Sin embargo para la variedad Granny Smith, se pueden admitir sin limitación, frutos sin pedúnculo, con la misma condición anterior.

c) Categoría «II»: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría ni a

las características mínimas, con exclusión, no obstante, de frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas. Dentro de esta tolerancia podrá admitirse un máximo del 2 por 100 en número o en peso de frutos agusanados o que presenten los defectos siguientes:

- Ataques importantes de acorchado (Biter pit) o vidriado.
- Ligeras lesiones o heridas no cicatrizadas.
- Señales muy ligeras de podredumbre.

1.4.2. Tolerancias de calibre.—Para todas las categorías: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior del mencionado en el envase.

1.5 Disposiciones relativas a la presentación.

1.5.1. Homogeneidad.—El contenido de cada envase debe ser homogéneo y compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

Por lo que respecta a la categoría «Extra», la homogeneidad se refiere también al calibre y la coloración.

La parte visible del contenido del envase debe representar al conjunto.

1.5.2. Acondicionamiento.—Los frutos deben presentarse acondicionados de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los frutos de categoría «Extra», se presentarán envasados en capas.

Los materiales, y especialmente los papeles utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales, y especialmente de papeles y sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben carecer de todo cuerpo extraño.

1.6. Disposiciones relativas al marcado.

Cada envase debe llevar en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

A. Identificación.

Embalador y/o expedidor (nombre y dirección, o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto.

— «Manzanas» o «Peras», si el contenido no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

C. Origen del producto.

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales.

- Categoría.
- Calibre o número de frutos cuando estén dispuestos en capa ordenadas.

En el caso de identificación por calibre, éste deberá expresarse de la siguiente forma:

— Para frutos sometidos a reglas de homogeneidad, por los diámetros mínimo y máximo.

— Para frutos no sometidos a reglas de homogeneidad, por el diámetro mínimo seguido eventualmente del diámetro máximo, o por la expresión «y+».

E. Marca de control (facultativa).

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 las normas que oportunamente se dicten.

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 ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

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

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 2 de julio de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 31), relativa a las normas de calidad comercial para exportación de manzanas, la Orden ministerial de 23 de junio de 1966 («Boletín Oficial del Estado» del 1 de julio), relativa a las normas de calidad comercial para la exportación de peras y demás disposiciones que se opongan a lo establecido en la presente Orden.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 1 de junio de 1981.

GARCIA DIEZ

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

ANEJO I

Criterios de coloración para manzanas

Según su coloración, las variedades de manzanas se clasifican en cuatro grupos:

GRUPO A

Variedades rojas

Variedades:

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3, Prime Red Primerouge).
- Black Ben Davis.
- Black Stayman.
- Carrió (Red McIntosh).
- Cherry Cox.
- Democrat.
- Fortuna Delicious.
- King David.
- Red Delicious (Stark Delicious, Delicious).
- Red Rome (Doble Red Rome Beauty).
- Red Stayman (Staymared).
- Red York.
- Reinette rouge étoilée (Sternrenette, Reinette étoilée, Sternappel).
- Richard y mutaciones.
- Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina).
- Rose de Berne (Rose of Berne, Berner Rosenapfel).
- Royal Red.
- Spartan.
- Stark Earliest.
- Starking.
- Starkrimson.
- Staiman Red, (Staimared).
- Well Spur (Wellspur Delicious, Azwell, Azwell Red Delicious, Azwell Strain, Red Delicious).
- Winter Winesap (Winesap).

GRUPO B

Variedades Mixta-roja

Coloración parcialmente roja pronunciada.

Variedades:

- Belfort (Pella).
- Bellavista.
- Belleza de Roma (Morgenduft, Imperatore Emperor Alexander).
- Boskoop rouge (Red Boskoop, Roter Boskoop, Boskoop rossal).
- Cardinal.
- Carrió.
- Cortand.
- Delicious ordinaria (Delicious común, Gewöhnlicher Delicious).
- Discovery.
- Gloster (Gloster 69).
- Gravenstein rouge (Red Gravenstein Roter Gravensteiner, Gravenstein Rossal).
- Ingrid Marie.
- Jame Grieve rouge (Roter James Grieve).
- Jersey Mac (Scarlet Wilson).
- Jonagold.
- Jonathan.
- Lobo.
- McIntosh.
- New Jersey 36.
- Nueva Europa.

- Nueva Orleans.
- Odín.
- Ontario.
- Ortell.
- Paula Red.
- Rambour franc (Französischer Rambour).
- Reineta encarnada.
- Sta apfel.
- Stayman Winesap.
- Tvedeman's Early Worcester.
- Wagener.
- Wealthy.
- Worcester Parmain.
- York.

GRUPO C

Variedades con estrias, ligeramente coloreadas

Variedades:

- Abbondanza.
- Berlepsch.
- Commercio.
- Cox's Orange Pippin.
- Chata encarnada.
- Ellison's orange.
- Karmijn de Sonnaville (Karmijn de Sonnaville).
- Laxton's Superb.
- Meirose.
- Normanda.
- Oldenburg.
- Pomme Raisin.
- Reina de reinetas (King of the pippins, Goldparmäre, Pearmain Dorada).
- Rose de Caldaro (Kalterer).
- Stark's Earliest.
- Wiston.

GRUPO D

Variedades de coloración clara uniforme

(Amarilla, blanca, verde o muy ligeramente estriada o coloreada)

Variedades:

- Belle de Boskoop.
- Camussa.
- Chata Blanca.
- Dunn's Seedling.
- Esperiega.
- García.
- Golden Delicious.
- Golden Precoz (Golden Four).
- Granny Smith.
- Gravenstein.
- James Grieve.
- Manvaga.
- Minguela (Miguela de Ademuz).
- Ozark Gold (Ozark Delicious).
- Pero del cirio.
- Pero Mingan (Peromingan, Mingan, Mingana).
- Reineta del Canadá.
- Reineta gris.
- Reineta de Champagne.
- Reineta panera.
- Sour amarillas.
- Toreno.
- Verd-doncella.
- Yellow Newtown (Albemarle Pippin).
- White Winter Pearmain.

ANEJO II

Criterios de Russeting para las manzanas

1. Variedades de manzanas en las que el russeting es una característica epidérmica de la variedad y no constituye un defecto si presenta el aspecto varietal típico.

- Grupo Boskoop (Groupe des Boskop Boskoop Groep).
- Grupo Cox's Orange (Grupe des Cox's Orange, Cox's Orange groep).
- Dunns Seedling.
- Golden Russet.
- Ingrid Marie.
- Karmijn de Sonnaville.
- Laston's Superb.
- Reineta del Canadá (Kanada Renette, Reinette du Canada).
- Reineta gris (Reinette grise, Grave Renette).
- Sturmer Pippin.
- Toreno.
- Yellow Newtown (Albemarle Pippin).
- Mingan (Peromingan, Mingana).

2. Variedades de manzanas con tendencia a presentar russeting, que se admitirá en los siguientes límites:

	«Extra»	«1»	«1½»	Tolerancia categoriá «1»
a) Manchas pardas.	Sin sobrepasar la cavidad peduncular.	Pueden sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar.	Pueden sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar.	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y estado del contenido del envase.
b) «Russeting». Reticular fino. (Sin fuertes contrastes con la coloración general del fruto.) Denso. Acumulación. (Con la excepción de manchas pardas admitidas en las condiciones anteriores.) En cualquier caso, el «russeting» fino y el denso no pueden superar en conjunto un máximo de:	No rugosas. Ligeras señales aisladas de «russeting», que no afectan la apariencia general del fruto o del contenido del envase. Exento.	Máximo admitido de la superficie del fruto 1/5.	Máximo admitido de la superficie del fruto 1/2.	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y estado del contenido del envase.
		1/20	1/3	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y estado del contenido del envase.
		1/5	1/2	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y estado del contenido del envase.