

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 opongan 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, éstas 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 80 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 péticos, 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

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 agrícola 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.

de un centímetro cuadrado. Dentro de estos últimos, las manchas de moteado no sobrepasarán $\frac{1}{4}$ centímetro cuadrado.

La presentación será cuidada y los frutos podrán disponerse en el interior de los envases en capas ordenadas o a granel. En el caso de capas ordenadas, el calibre será obligatorio. En la presentación a granel, tenga o no ordenada la capa superior, se hará constar el calibre mínimo garantizado de los frutos contenidos en el envase. En ningún caso se admitirán frutos de calibre inferior a 55 milímetros en aquellas variedades de frutos gruesos y a 50 milímetros en las demás.

Los frutos de un mismo envase serán de la misma zona frutícola y variedad y la calidad y el grado de madurez serán uniformes.

3. Categoría II.

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que conserven sus características varietales.

Podrán carecer de pedúnculo, siempre que su ausencia no haya producido daño en la epidermis o en la pulpa.

La pulpa no presentará ningún defecto esencial ni evolutivo en el momento de la expedición, aunque puede contener puntos pétreos. Se admitirán defectos de epidermis que, cuando sean de forma alargada, no sobrepasarán, en conjunto, los cuatro centímetros de longitud y cuando estén extendidos en superficie el máximo total permitido será de 2,5 centímetros cuadrados. Dentro de estos últimos, las manchas de moteado no afectarán a más de un centímetro cuadrado de superficie.

El calibre no será obligatorio nada más que cuando los frutos se presenten en capas ordenadas. Sin embargo, se exigirá un calibre mínimo de 50 milímetros para las variedades de frutos gruesos y de 45 milímetros para las demás.

El embalaje y acondicionamiento serán los convenientes para una adecuada presentación de los frutos, los cuales podrán disponerse en capas o a granel dentro del envase y serán del mismo origen y variedad y de grado de madurez uniforme.

4. Categoría III.

Los frutos clasificados en esta categoría deberán responder a las características mínimas de calidad definidas en el apartado III, pudiendo presentar defecto de forma, desarrollo y coloración siempre que conserven sus características varietales.

Podrán carecer de pedúnculo siempre que su ausencia no haya producido daño sin cicatrizar en la epidermis o en la pulpa.

La pulpa no presentará ningún defecto esencial ni evolutivo en el momento de la expedición, aunque puede contener puntos pétreos. Se admitirá la presencia de defectos de la epidermis, siempre que no sobrepasen individualmente seis centímetros y en conjunto los 10 centímetros de longitud los de forma alargada y los cinco centímetros cuadrados los extendidos en superficie. Dentro de estos últimos, las manchas de moteado no afectarán a más de 2,5 centímetros cuadrados de superficie.

El calibre no será obligatorio, pero los frutos deberán tener un calibre mínimo de 40 milímetros.

El embalaje y acondicionamiento serán los convenientes para una adecuada presentación de los frutos.

Dentro de un mismo envase las peras serán de la misma zona frutícola y variedad.

VI. Tolerancias

En cada envase se admitirán unas 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 la categoría; pero que estén de acuerdo con las de la categoría I o, excepcionalmente, con las de los frutos admitidos en las tolerancias de ésta.

b) Categoría I:

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría; pero que estén de acuerdo con las de la categoría II o, excepcionalmente, con las de los frutos admitidos en las tolerancias de ésta.

c) Categoría II:

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, con exclusión de los frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o grietas sin cicatrizar.

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 apropiadas para el consumo, excluyéndose los frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o grietas sin cicatrizar.

En ningún caso las tolerancias previstas anteriormente podrán sobrepasar el 2 por 100 en las tres primeras categorías y el 4 por 100 en la categoría III, cuando se trate de frutos agusanados o deteriorados, y siempre que el daño no sea muy manifiesto, en cuyo caso no estarán incluidos en la tolerancia.

2. Tolerancias de calibre.

Para los frutos calibrados se admitirá, en cada envase, una tolerancia del 10 por 100 en las tres primeras categorías, y del 15 por 100 en la categoría III, en número o en peso, de frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al que se menciona en la etiqueta del envase.

3. Acumulación de tolerancias.

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

- 10 por 100 para la categoría extra.
- 15 por 100 para las categorías I y II.
- 25 por 100 para la categoría III.

VII. Marcado

Cada envase deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, agrupadas en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta convenientemente unida al mismo:

1. Identificación.

— Nombre y dirección del embalador o expedidor o número del registro.

2. Naturaleza del producto.

— Nombre de la especie.
— Nombre de la variedad.

3. Origen del producto.

— Nombre de la localidad o zona de producción.

4. Características comerciales.

— Categoría.
— Calibre (en su caso).

5. Peso neto aproximado.

Art. 2.º La presente norma de calidad entrará en vigor el 1 de junio 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, 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 las peras en sus envases reglamentarios, colocando un rótulo en posición bien visible, en donde figuren los datos de la variedad, categoría y calibre, que deberán corresponderse con la mercancía exhibida. Cuando se dispongan fuera de los envases reglamentarios, habrá una separación neta de los frutos de distinta categoría, variedad y calibre y además se hará constar en caracteres bien legibles, en una tablilla, los mencionados datos de variedad, calibres y categoría. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa, en tamaño y calidad, del conjunto del lote.

En este momento de la venta al público se admite que los frutos clasificados en las categorías II y III puedan presentar pequeños defectos evolutivos, cuya presencia no será superior a un centímetro cuadrado y a dos centímetros cuadrados, respectivamente, y siempre que estos frutos no sobrepasen el 10 por 100 del total.

Art. 5.º De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.º, 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 de Comercio, a través de los Organos 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.

ANEJO I

A) LISTA DE VARIEDADES COMERCIALES DE PERAS DE MESA GRUESAS

Decana del Comicio.	Packham's Triumph - William de Otoño
Triunfo de Viena.	Margarita Marillat.
Mantecosa Hardy.	Don Guindo.
Del Cura.	Limonera.
Passa Grassana.	Grand Champion.
Mantecosa Clairgeau.	Presidente Dronard.
Mantecosa Diel.	Devoe.
Duquesa de Angouleme.	

B) LISTA DE VARIEDADES COMERCIALES DE PERAS TEMPRANAS

Castell.	Azúcar verde.
Leonardeta o Mosqueruela o Magallon.	Perita de San Juan.
Abugo o Sietemboca.	Camuesina - Gamusina - Tentral de Lérida.
Cañella o Mantecosa Giffard.	