

**ORDEN DE 12 DE SEPTIEMBRE DE 1983 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA TOMATES FRESCOS DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR.**

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, parece oportuno dictar la presente norma de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

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 tomates frescos destinados al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.- La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>. Mientras tanto la norma de calidad tendrá el carácter de recomendada.

Tercero.- Para su venta al público los detallistas podrán disponer los tomates en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de categoría y calibre correspondientes a la mercancía exhibida.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del conjunto del lote y siempre se conservará una separación clara entre lotes de frutos de distinta categoría, tipo comercial, grado de madurez y calibre.

En el caso de que los tomates se presenten al público preenvasados, tendrán que cumplirse las siguientes condiciones de marcado o etiquetado:

- a) Nombre o razón social o la denominación del envasador o importador y su domicilio.
- b) Categoría comercial, de forma bien visible.
- c) Peso neto.
- d) El empleo de los colores que se establecen para las categorías comerciales en la disposición cuarta, será potestativo. En ningún caso se admitirá el uso de ninguna impresión o grabado ni un color en la etiqueta que puedan inducir a error sobre la categoría comercial declarada.

Cuarto.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4., 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>.

Quinto.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 2257/1972, de 21 de julio, 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 Organismos 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.

Sexto.- 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 las variaciones que las circunstancias del mercado aconsejen.

Madrid, 12 de septiembre de 1983.- MOSCOSO DEL PRADO MUÑOZ.

#### ANEJO UNICO

Norma de calidad para tomates frescos destinados al mercado interior

#### 1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente Norma se refiere a los tomates, frutos procedentes de las variedades (cultivares) del <Lycopersicum esculentum Mill> destinados al consumo humano en estado fresco con exclusión de los tomates destinados a la transformación industrial.

Según su forma, se distinguen tres tipos comerciales de tomates:

a) <Redondos> o <Lisos> de tipo esférico y que comprenden los tomates tipo <Cereza>.

b) <Asurcados> o <Acostillados>.

c) <Oblongos> o <Alargados>.

#### 2. OBJETO DE LA NORMA

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

#### 3. CARACTERISTICAS MINIAS DE CALIDAD

En todas las categorías, los tomates deben estar:

- Enteros.

- Con aspecto fresco.

- Sanos. Se excluyen en todos los casos, los frutos afectados de podredumbre, heridas sin cicatrizar, y otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

- Exentos de humedad exterior anormal y no debida a condensaciones.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los tomates presentaran un desarrollo y un grado de madurez que les permita:

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

#### 4. CLASIFICACION

Los tomates se clasificarán en las siguientes categorías:

##### 4.1 Categoría <Extra>.

Los tomates clasificados en esta categoría, serán de calidad superior, con pulpa firme y presentarán la forma el desarrollo y la coloración características del tipo <Varietal>. Los <Asurcados> serán de forma regular.

Los tomates estarán exentos de <dorso verde> y otros defectos, con excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis y a condición de que éstas no afecten a la calidad, al aspecto general del fruto ni a su presentación en el envase.

##### 4.2 Categoría <I>.

Los tomates clasificados en esta categoría serán de buena calidad, con pulpa suficientemente firme y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características del tipo <Varietal>.

A excepción de heridas no cicatrizadas y de <dorso verde> aparente, los tomates pueden no obstante presentar los siguientes defectos leves a condición de que éstos no afecten al aspecto general, a la calidad ni a la conservación.

- Ligeros defectos de forma y desarrollo.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos de la epidermis
- Muy ligeros daños mecánicos o muy ligeras magulladuras.
- Heridas cicatrizadas de un centímetro de longitud máxima, para los tomates <Asurcados> exclusivamente.

##### 4.3 Categoría <II>.

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero cumplen con las características mínimas definidas en el apartado tres.

Los tomates deben ser bastante firmes y no presentar heridas sin cicatrizar.

Se admitirán defectos de forma, de desarrollo y de coloración, a condición de que los tomates mantengan sus características esenciales de calidad y de presentación, pudiendo admitirse los siguientes defectos:

- Defectos de epidermis y daños mecánicos o magulladuras, a condición de que no afecten gravemente al fruto.

- Heridas cicatrizadas de tres centímetros de longitud.

#### 4.4 Categoría <III>.

Esta categoría comprende los tomates que, cumplen las condiciones exigidas a la Categoría <II>, excepto lo referente a la firmeza de la pulpa, por su avanzado estado de madurez y son aptos para su distribución y consumo.

### 5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial en los tomates <Redondos> y <Asurcados> y por el diámetro en el punto de la circunferencia máxima para los <Oblongos>. Las disposiciones que se indican a continuación no se aplicarán a los tomates tipo <Cereza>.

#### 5.1 Calibre mínimo.

Para todas las categorías, el calibre mínimo se fija en:

- Tomates <Redondos> y <Asurcados>: 35 milímetros.

- Tomates <Oblongos> o <Alargados>: 30 milímetros.

#### 5.2 Escala de calibres.

Los tomates se calibrarán según las siguientes escalas:

##### 5.2.1 Para los tomates <Redondos> y <Asurcados>:

- 35 milímetros, incluidos a 40 milímetros, excluidos.

- 40 milímetros, incluidos a 47 milímetros, excluidos.

- 47 milímetros, incluidos a 57 milímetros, excluidos.

- 57 milímetros, incluidos a 67 milímetros excluidos.

- 67 milímetros, incluidos a 82 milímetros excluidos.

- 82 milímetros y más.

##### 5.2.2 Para los tomates <Oblongos> o <Alargados>:

- 30 milímetros, incluidos a 35 milímetros, excluidos.

- 35 milímetros, incluidos a 40 milímetros, excluidos.

- 40 milímetros, incluidos a 47 milímetros, excluidos.

- 47 milímetros, incluidos a 57 milímetros, excluidos.

- 57 milímetros y más.

Las escalas de calibre son obligatorias para los tomates incluidos en las categorías <Extra> y <I>.

### 6. GRADO DE MADUREZ COMERCIAL

Los grados de madurez serán:

### 6.1 En viraje:

El fruto habrá completado su desarrollo y presentará exteriormente una tonalidad entre amarilla y rosácea que cubra del 10 al 30 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será <V>.

### 6.2 Anaranjado o pintón:

El fruto presentara una tonalidad uniforme que puede variar entre los colores rosa y rojo-anaranjado que cubra del 30 al 60 por 100 de su superficie. Su símbolo distintivo será <X>.

### 6.3 Rojo o maduro:

El fruto presentará una tonalidad uniforme que puede variar entre rojiza y rojo vivo en más del 60 por 100 de su superficie. En todo caso la pulpa debe ser firme y consistente. Su símbolo será <M>.

## 7. TOLERANCIAS

Dentro de cada envase se admiten tolerancia de calidad y de calibre para los productos que no cumplan con las exigencias de su categoría.

### 7.1 Tolerancia de calidad.

- Categoría <Extra>: 5 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría <I>.

- Categoría <I>: 10 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría <II> o que excepcionalmente puedan ser admitidos en las tolerancia de esta última categoría.

- Categoría <II>: 10 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características mínimas, con excepción de los frutos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o de heridas sin cicatrizar.

- Categoría <III>: 15 por 100 en número o en masa de tomates que no correspondan a las características mínimas pero que sean aptos para el consumo.

### 7.2 Tolerancia de calibre.

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en masa de tomates correspondientes al calibre inmediatamente inferior y/o superior al calibre indicado con un mínimo de 33 milímetros para los tomates <Redondos> o <Asurcados> y de 28 milímetros para los tomates <Oblongos>.

## 8. ENVASADO

### 8.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá más que tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial y con la misma calidad, grado de madurez y, en su caso, calibre.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

Los tomates clasificados en las categorías <Extra>, <I> y <II> deberán ser prácticamente homogéneos en lo concerniente a forma, madurez y coloración. Para los tomates <Oblongos> la longitud debe ser suficientemente uniforme.

## 8.2 Acondicionamiento.

Los tomates deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase y especialmente los papeles, serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Si llevaran menciones impresas, éstas figurarán sobre la cara externa de forma tal que no se encuentran en contacto con los productos. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Se prohíbe la colocación de sellos o etiquetas sobre los frutos.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénicosanitarias. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

## 8.3 Tipos de envase (facultativo).

Se recomiendan los siguientes tipos de envases:

- Cajas para 3 kilos netos, de dimensiones de base 300 por 200 milímetros.
- Cajas para 6 kilos netos, de dimensiones de base 400 por 300 milímetros y 450 por 300 milímetros.
- Bandeja para 6 kilos netos, de dimensiones de base de 400 por 300 milímetros.
- Bandeja para 6 kilos netos, presentados en una sola capa de dimensiones de base 500 por 400 milímetros.
- Bandejas de 10 kilos netos, de dimensiones de base 500 por 400 y 600 por 400 milímetros.
- Envases de plástico recuperables para 18 kilos netos, conteniendo unidades de preempaquetado de dimensiones 500 por 400 por 315 milímetros y de 670 por 440 por 200 milímetros para 21 kilos netos.

## 9. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el 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.

### 9.1 Etiquetado.

Cada envase llevara obligatoriamente las siguientes indicaciones:

9.1.1 Denominación del producto.

<Tomates> y tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad (facultativo).

Para los tomates tipo <Cereza> la mención de esta denominación es obligatoria.

9.1.2 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.

9.1.3 Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. Para los productos importados se exige el país de origen.

9.1.4 Características comerciales:

- Categoría.
- Calibre, expresado por los diámetros mínimo y máximo, contenidos en cada envase, en caso de tomates calibrados.
- Grado de madurez.

9.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto o marca.
- Número de envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- País de origen para los productos de importación.

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.