

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 6 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para manzanas 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 de Gobierno ha tenido a bien disponer:

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

NORMA DE CALIDAD PARA MANZANA DE MESA

I. Definición del producto

Las presente normas se refieren a las manzanas de mesa, es decir, a los frutos procedentes de «*Pyrus malus L.*», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, excluyéndose los frutos destinados a la transformación.

II. Objeto de las normas

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

III. Características mínimas de calidad

1. Las manzanas 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 haber alcanzado 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 en el lugar de destino.

Se excluyen de todas las categorías:

- a) Los frutos insuficientemente desarrollados y no maduros que se arrugan en el almacenamiento y 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 manzanas en diversas categorías, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Forma | { Se considerarán la forma y el desarrollo típicos de la variedad. |
| 2. Desarrollo ... | |
| 3. Coloración .. | { Para la valoración de este factor se considerará el grado de presencia de la coloración típica de la variedad, distinguiéndose los siguientes grupos: |

Grupo A: Variedades rojas.

Grupo B: Variedades de coloración mixta-roja.

Grupo C: Variedades estriadas, ligeramente coloreadas.

Grupo D: Variedades de coloración clara uniforme.

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

5. Defectos. Se tendrán en cuenta los defectos de la pulpa y de la epidermis.

6. En el caso del «ruseting» se considerarán a efectos de la clasificación aquellas variedades en que su presencia es una característica varietal, las que tienen una tendencia a la aparición del mismo y las restantes en que constituye una anomalía de la epidermis.

7. Calibrado. El calibrado será tenido en cuenta para la clasificación de las manzanas. Podrá admitirse la presentación a granel en las circunstancias que se determinan en los apartados correspondientes a las diversas categorías.

Los calibres vendrán dados, en su caso, por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

La escala de calibres se tomará de cinco en cinco milímetros, pero no se tendrá en cuenta una variación de un milímetro en más o en menos 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 y además no afecte a la buena presentación del producto.

8. Embalaje y presentación.

La presentación según tipos de envase, la disposición de los frutos dentro de los mismos y la homogeneidad será tenido en cuenta en la clasificación.

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 para las manzanas 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 suficientemente representativa, en tamaño y calidad, del contenido del envase.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de los frutos serán nuevos, inodoros e inecuos 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.

Las manzanas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

En cuanto a la coloración roja, se presentará como mínimo en:

- 3/4 de la superficie en las variedades del grupo A.
- 1/2 de la superficie en las variedades del grupo B.
- 1/3 de la superficie en las variedades del grupo C.

Los frutos 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.

Se admite la presencia de «ruseting» en aquellas variedades en las que es característica. En aquellas otras variedades con tendencia a la aparición de este defecto las manchas pardas no serán rugosas ni sobrepasarán la cavidad peduncular y en el resto de la epidermis sólo presentarán ligeras trazas aisladas.

El calibrado será obligatorio, debiendo tener como mínimo un diámetro de 65 milímetros las variedades de frutos gruesos y 60 milímetros las demás.

La presentación en esta categoría será muy cuidada y los frutos se presentarán siempre en capas regulares dentro del envase o en envases unitarios de venta directa al consumidor. Los frutos 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.

En cuanto a la coloración roja, se presentará como mínimo en:

- 1/2 de la superficie en las variedades del grupo A.
- 1/3 de la superficie en las variedades del grupo B.
- 1/10 de la superficie en las variedades del grupo C.

El pedúnculo podrá estar ligeramente dañado. La pulpa estará indemne de todo daño.

Se admiten defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación. Estos defectos, cuando sean de forma alargada, no sobrepasarán, individualmente, los 2 centímetros de longitud y en su conjunto los 4 centímetros, y cuando estén extendidos en superficie, el máximo total permitido será de un centímetro cuadrado. Dentro de este límite el moteado individual no será superior a 1/4 centímetro cuadrado y en su conjunto no superará 1/2 centímetro cuadrado.

Se admite la presencia de «russeting» en aquellas variedades en las que es característica. En aquellas otras variedades con tendencia a la aparición de «russeting», las manchas pardas no serán rugosas y podrán sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar. En el resto de la epidermis se admitirá una retícula fina que no exceda de 1/5 de la superficie y una retícula densa que no sobrepase 1/20 de la superficie total. Sin embargo, teniendo en cuenta las preferencias de algunos mercados internacionales, que aceptan de buen grado la presencia del «russeting» en las manzanas, se autoriza a que los límites anteriores se aumenten a 2/5 y 1/10 de la superficie para las retículas fina y densa, respectivamente, siempre y cuando en el marcado se haga constar claramente la mención «con russeting».

El calibrado será obligatorio, aunque los frutos podrán presentarse a granel dentro del envase, y en este caso con dos calibres consecutivos agrupados como máximo. El diámetro mínimo admitido en esta categoría es de 60 milímetros, en las variedades de frutos gruesos, y de 55 milímetros, en las demás variedades.

La presentación será cuidada y dentro del mismo envase se dispondrán en capas ordenadas o a granel. Los frutos clasificados en esta categoría serán de la misma zona frutera y variedad; la calidad y el grado de madurez serán uniformes.

3. Categoría II.

Esta categoría comprende las manzanas de calidad comercial que no pueden ser incluidas en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas definidas en el apartado III.

En estos frutos se admite un defecto de forma o desarrollo siempre que mantengan sus características varietales.

La coloración roja se presentará como mínimo en:

- 1/4 de la superficie en las variedades del grupo A.
- 1/10 de la superficie en las variedades del grupo B.

Podrán carecer de pedúnculo siempre que no esté dañada la epidermis.

La pulpa no presentará ningún defecto esencial ni evolutivo en el momento de la expedición.

Se admitirán defectos de la epidermis siempre que no sobrepasen individualmente 4 centímetros y en conjunto 6 centímetros de longitud los de forma alargada y 2,5 centímetros cuadrados los extendidos en superficie. Dentro de este último límite, la presencia de moteado no será superior a 1 centímetro cuadrado para las manchas individuales y en su conjunto no sobrepasará 2 centímetros cuadrados.

Se admite la presencia de «russeting» en aquellas variedades en que es característica. En aquellas otras variedades con tendencia a la aparición de este fenómeno, las manchas pardas podrán rebasar la cavidad peduncular o pistilar y ser ligeramente rugosas. En el resto de la epidermis se admitirá una retícula fina que no exceda de 1/2 de la superficie y una

retícula densa no superior a 1/3 de la superficie. Sin embargo, el conjunto de ambas retículas no podrá exceder a 1/2 de la superficie total del fruto.

Sin embargo, por los motivos indicados en la categoría I, cuando se haga la mención «con russeting», los límites para las retículas fina y densa serán de 2/3 y 1/2 de la superficie, respectivamente, mientras que en su conjunto no sobrepasarán los 2/3 de la superficie.

El calibrado no será obligatorio en esta categoría más que en el caso en que la fruta se presente en capas ordenadas dentro del envase. Sin embargo, se exigirá un diámetro mínimo de 55 milímetros en las variedades de frutos gruesos y 50 milímetros en las demás.

El embalaje y acondicionamiento serán los convenientes a una adecuada presentación de los frutos, los cuales podrán disponerse en capas ordenadas o a granel dentro del envase y serán de la misma zona frutera y variedad y 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.

Se admitirán en estos frutos defectos de forma o desarrollo siempre que mantengan sus características varietales.

La coloración roja se presentará como mínimo en:

- 1/4 de la superficie en las variedades del grupo A.
- 1/10 de la superficie en las variedades del grupo B.

Podrán carecer de pedúnculo, siempre que no esté dañada la epidermis.

La pulpa no presentará defectos esenciales ni evolutivos en el momento de la expedición.

Se admitirán defectos de la epidermis siempre que no sobrepasen individualmente a 4 centímetros y en conjunto a 8 centímetros de longitud los de forma alargada y 5 centímetros cuadrados los extendidos en superficie. Dentro de este último límite, la presencia de moteado no será superior a 2,5 centímetros cuadrados para las manchas individuales y en su conjunto no sobrepasará los 4 centímetros cuadrados.

En cuanto al «russeting», se aplicará lo expuesto en la categoría II.

El calibrado no será obligatorio, pero los frutos tendrán un calibre mínimo de 50 milímetros para las variedades de fruto grande y 45 milímetros para las variedades de fruto pequeño.

Dentro de un mismo envase los frutos serán de la misma zona frutera y variedad.

VI. Tolerancias

En cada envase se admitirán unas tolerancias de calidad y calibrado para los frutos que no se ajusten a las condiciones establecidas para cada categoría.

1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría extra.

Cinco por ciento en número o 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. Independientemente de esta tolerancia, se admite hasta un 10 por 100 de frutos con pedúnculo dañado o ausente.

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 o excepcionalmente con las de los frutos admitidos en las tolerancias de ésta. Independientemente de esta tolerancia, se admite hasta un 20 por 100 de frutos con pedúnculo dañado o ausente.

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.

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, con exclusión de los frutos

visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o grietas sin cicatrizar.

En ningún caso, y para las tres primeras categorías, las tolerancias previstas anteriormente podrán sobrepasar en el momento de la expedición el 2 por 100 cuando se trate de frutos agusanados o deteriorados. Para la categoría III esta tolerancia será del 4 por 100.

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.

Las tolerancias de calidad y calibre, sin tener en cuenta las establecidas para la ausencia o daño del pedúnculo, no pueden exceder en su conjunto de:

Diez por ciento para la categoría extra.
Quince por ciento para las categorías I y II.
Veinticinco por ciento para la categoría III.

VII. Marcado

Cada envase deberá llevar al exterior en caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes, agrupadas en, al menos, un lado del envase o en una etiqueta convenientemente sujeta 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, excepto lo que se refiere a los requisitos de coloración, que se exigirán un año más tarde. 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 manzanas 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 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 1 centímetro cuadrado y a 2 centímetros cuadrados, respectivamente, y siempre que estos frutos no sobrepasen el diez por ciento 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. 8.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.

ANEJO I

LISTAS DE VARIEDADES COMERCIALES DE MANZANA

1. Coloración

A. Rojas:

Carrió.
Fortuna Delicious.
King David.
Red Stayman.
Richared.
Raja de Benjama.
Royal Red.
Stark Delicious.
Starking.
Starkrimson.
Verruga.
Well Spur y otras Spur rojas.
Winesap.

B. Mixta roja:

Belleza de Roma.
Cardinal.
Jonathan.
Mc Intosh.
Nueva Europa.
Nueva Orleans.
Ortell.
Red Delicious.
Reineta roja del Canadá.
Stalpfel.
Stayman Winesap.

C. Con estrias ligeramente coloreadas:

Cox's Orange Pippin.
Chata encarnada.
Normanda.
Reina de las reinetas.
Reineta encarnada.

D. Coloración clara uniforme:

Camuesa.
Chata blanca.
Esperiega.
García.
Golden Delicious y Spur amarillas.
Granny Smith.
Manyaga.
Minguela.

Pero del cirio.
Pero Mingán.
Reineta blanca del Canadá.
Reineta gris del Canadá.
Reineta panera.
Toreno.
Verdedoncella.
Winter Pearman.

2. «Russetting».

A. Variedades en las que es característico.

Cox's Orange Pippin.
Reineta blanca del Canadá.
Reineta gris del Canadá.
Toreno.

B. Variedades con tendencia al «Russetting».

Golden Auvil Spur.
Golden Delicious.
Jonathan.
Otras Spur amarillas.

3. Variedades de fruto grueso.

Belleza de Roma.
Cardinal.
Esperiega.
Fortuna Delicious.
García.
Golden.
Granny Smith.
Normanda.
Nueva Europa.
Nueva Orleans.
Pero del cirio.
Pero Mingán.
Red Delicious.
Reineta blanca del Canadá.
Reineta gris del Canadá.
Reineta roja del Canadá.
Royal Red.
Spurs de Golden.
Stalpfel.
Starking.
Starkrimson.
Stayman Red.
Stayman Winesap.
Toreno.
Well Spur.