
ORDEN de 8 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para melocotones 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 deter-

minados 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 de Comercio, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

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

NORMA DE CALIDAD PARA MELOCOTONES

I. Definición del producto

La presente norma se refiere a los melocotones, es decir, a los frutos de las variedades procedentes del «Prunus persica Sieb. et Zucc.», destinados a ser suministrados al consumidor en estado natural, excluyéndose los frutos destinados a la transformación y los pertenecientes a la variedad botánica «Platicarpa» (paraguayas).

II. Objeto de la norma

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

III. Características mínimas de calidad

1. Los melocotones destinados al consumo en fresco deben estar:

- Enteros.
- Sanos (a reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).
- Limpios (prácticamente exentos de materias extrañas visibles).
- Desprovistos de humedad exterior anormal.
- Desprovistos de olores o sabores extraños.

2. Los frutos deben haber sido recolectados cuidadosamente y haber alcanzado un desarrollo suficiente.

El estado de madurez de los frutos 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 demasiado verdes que no han alcanzado el estado de viraje y son inadecuados para el consumo por su sabor y la dureza de su pulpa.
- b) Los frutos demasiado maduros o pasados.

IV. Factores de clasificación

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

1. Forma y desarrollo. La valoración de estos factores se hará por comparación con la forma y el desarrollo típicos de la variedad.
2. Coloración. Se considerarán tres grados de color:
 - a) En viraje.
 - b) En color. Se entiende que un fruto está «en color» cuando ha alcanzado el típico de la variedad en, al menos, un tercio de su superficie.
 - c) El típico de la variedad.
3. Daños. Se tendrán en cuenta los daños de la pulpa y de la epidermis causados por plagas, enfermedades o causas mecánicas, valorándolos adecuadamente en las exigencias de calidad de cada categoría.
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 del fruto y cuando se exija el calibrado la escala utilizada será la siguiente:

Diámetro	Clave
90 milímetros o mayor	AAAA
De 80 mm. incluidos a 90 mm. excluidos	AAA
De 73 mm. incluidos a 80 mm. excluidos	AA
De 67 mm. incluidos a 73 mm. excluidos	A
De 61 mm. incluidos a 67 mm. excluidos	B
De 56 mm. incluidos a 61 mm. excluidos	C
De 51 mm. incluidos a 56 mm. excluidos	D
De 47 mm. incluidos a 51 mm. excluidos	—

5. Embalaje y presentación. La presentación, según tipos de envases; la disposición de los frutos dentro de los mismos 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 envases de «tipo perdido». No obstante, en las actuales circunstancias, existirá libertad en la elección de envases para los melocotones 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 embalsarse de una de las siguientes formas:]

- a) En pequeños envases, cuidadosamente preparados, para su venta directa al consumidor.
- b) En un solo lecho, yendo cada fruto en un embalaje protector que lo aisle de los contiguos.
- c) Empaquetado, cuando en los envases se disponen los frutos por tongadas o capas separadas y perfectamente ordenadas.
- d) A granel. En este caso, se podrá presentar 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 envases, de cualquier categoría, estarán exentos, después del acondicionamiento, de todo cuerpo extraño.

Los papeles y otros materiales empleados en el acondicionamiento de los frutos serán nuevos, inodoros e inofensivos 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 y el desarrollo típicos de la variedad.

La coloración será uniforme dentro del mismo envase, y el grado mínimo admitido será el típico de la variedad al menos en 2/3 de la superficie, en el momento de la venta al consumidor.

Estarán exentos de todo daño, a excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no afecten a la calidad ni al aspecto general.

El calibrado será obligatorio, siendo el calibre mínimo admitido 56 milímetros (C de la escala).

La presentación en esta categoría será muy cuidada y sólo podrán embalsarse según las dos primeras formas descritas en el apartado IV, 5, Embalaje y presentación.

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

2. Categoría I.

Los frutos clasificados en esta categoría serán de buena calidad y presentarán las características típicas de la variedad.

El grado de coloración será como mínimo «en color» en el momento de la venta al consumidor.

Se admitirá una cierta deformación y un ligero defecto de desarrollo.

La pulpa estará indemne de todo daño, pudiéndose admitir ligeras magulladuras no susceptibles de evolución rápida.

Se admitirán defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación. Estos defectos, cuando sean de forma alargada, no sobrepasarán en su conjunto un centímetro de longitud y, cuando estén extendidos en super-

ficie, el máximo total admitido será de 0,5 centímetros cuadrados.

El calibrado será obligatorio, siendo el calibre mínimo admitido 51 milímetros (D de la escala).

La presentación será cuidada, no admitiéndose el granel. Los frutos de un mismo envase serán de calidad, calibre y grado de madurez uniformes y de la misma variedad y zona frutícola.

3. Categoría II.

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no pueden ser incluidos 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 pulpa podrá presentar pequeñas lesiones con tal de que no sean susceptibles de evolución rápida.

Se admitirán defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación, siempre que no sobrepasen en conjunto 2 centímetros de longitud los de forma alargada y 1,5 centímetros cuadrados los extendidos en superficie.

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 calibre mínimo admitido en esta categoría será de 47 milímetros.

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

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

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

Se admitirán defectos de epidermis que no perjudiquen al aspecto general ni a la conservación, siempre que no sobrepasen en conjunto 3 centímetros de longitud los de forma alargada y 3,5 centímetros cuadrados los extendidos en superficie.

El calibrado no será obligatorio, pero el diámetro mínimo de los frutos será de 47 milímetros.

Los frutos de cada envase 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 en cada categoría.

1. Tolerancias de calidad.

a) Categoría extra:

Cinco por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría I.

b) Categoría I:

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría II.

c) Categoría II:

Diez por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría III.

d) Categoría III:

Quince por ciento en número o en peso de frutos que no alcancen las especificaciones de esta 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.

2. Tolerancias de calibre.

Se admite una tolerancia del 10 por 100 en número o en peso de frutos, cuyo diámetro corresponda a los calibres inmediatamente superior o inferior a los indicados en el envase.

Por debajo del calibre mínimo fijado esta tolerancia del 10 por 100 se aplicará únicamente a los frutos cuyos diámetros no sean inferiores a 42 milímetros.

3. Acumulación de tolerancias.

Las tolerancias de calidad y calibre no pueden exceder en su conjunto de:

- Diez por ciento para la categoría extra.
- Quince por ciento para las categorías I y II.
- Veinte 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 su identificación simbólica.

2. Naturaleza del producto.

— Nombre de la especie y variedad.

3. Características comerciales.

— Categoría.

— Calibre.

4. Origen del producto.

— Nombre de la localidad o zona de producción.

5. Peso neto aproximado.

Art. 2.º La presente norma de calidad entrará en vigor el 1 de mayo 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 los melocotones 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 categorías. 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 15 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 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

Excmcs. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.