

ORDEN DE 21 DE OCTUBRE DE 1977 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA ALBARICOQUES DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR.

DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL DECRETO 2257/1972, DE 21 DE JULIO, POR EL QUE SE REGULA LA NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS 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 PRODUCCION POR CAUCES CUALITATIVOS, REUNIDA LA COMISION ESPECIALIZADA DE NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS, VISTOS LOS ACUERDOS DEL FORPPA Y A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE AGRICULTURA Y COMERCIO Y TURISMO.

ESTA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DISPONE:

1. SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA ALBARICOQUES DESTINADOS AL MERCADO INTERIOR QUE SE TRANSCRIBE EN EL ANEJO UNICO A ESTA ORDEN.
2. LA PRESENTE NORMA DE CALIDAD ENTRARA EN VIGOR EL 1 DE MAYO DE 1978. MIENTRAS TANTO TENDRA LA CONSIDERACION DE "NORMA RECOMENDADA".
3. LOS AGRICULTORES O SUS ASOCIACIONES QUE VENDAN DIRECTAMENTE AL PUBLICO O A DETALLISTAS Y LOS COMERCIANTES MAYORISTAS Y DETALLISTAS DEBERAN APLICAR LOS REQUISITOS DE CLASIFICACION, ENVASADO, PRESENTACION Y MARCADO QUE FIGURAN EN LA NORMA, EXCEPTUANDOSE, HASTA NUEVA DISPOSICION, LAS VENTAS REALIZADAS EN MUNICIPIOS DE MENOS DE 50.000 HABITANTES QUE NO SEAN CAPITALES DE PROVINCIA.
4. PARA SU PROGRESIVA VENTA AL PUBLICO, LOS DETALLISTAS PODRAN DISPONER LOS ALBARICOQUES EN SUS ENVASES REGLAMENTARIOS, COLOCANDO UN ROTULO EN POSICION BIEN VISIBLE, EN DONDE FIGUREN LOS DATOS DE LA VARIEDAD, CATEGORIA, CALIBRE, QUE DEBERAN CORRESPONDERSE CON LA MERCANCIA EXHIBIDA. CUANDO SE DISPONGAN FUERA DE LOS ENVASES REGLAMENTARIOS HABRA UNA SEPARACION NETA DE LOS FRUTOS DE DISTINTA CATEGORIA, VARIEDAD Y CALIBRE Y ADEMAS SE HARA CONSTAR EN CARACTERES BIEN LEGIBLES, EN UNA TABLILLA, LOS MENCIONADOS DATOS DE VARIEDAD, CALIBRE Y CATEGORIAS. LA PARTE DE LA MERCANCIA EXPUESTA AL PUBLICO SERA REPRESENTATIVA, EN TAMAÑO Y CALIDAD, DEL CONJUNTO DEL LOTE.

EN ESTE MOMENTO DE LA VENTA AL PUBLICO SE ADMITE QUE LOS FRUTOS CLASIFICADOS EN LAS CATEGORIAS II Y III PUEDAN PRESENTAR PEQUEÑOS DEFECTOS EVOLUTIVOS, CUYA PRESENCIA NO SERA SUPERIOR A UN CENTIMETRO CUADRADO Y A DOS CENTIMETROS CUADRADOS RESPECTIVAMENTE, Y SIEMPRE QUE ESTOS FRUTOS NO SOBREPASEN EL 15 POR 100 DEL TOTAL.

5. DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 4., APARTADO 7, DEL DECRETO 2257/1972, DE 21 DE JULIO, LOS COLORES DE LAS ETIQUETAS UTILIZADAS EN CADA CATEGORIA SERAN LOS SIGUIENTES:

ROJO PARA LA CATEGORIA EXTRA.

VERDE PARA LA CATEGORIA I.

AMARILLO PARA LA CATEGORIA II.

BLANCO PARA LA CATEGORIA III.

6. EL CONTROL, COMPROBACION Y VIGILANCIA DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE ORDEN SERA COMPETENCIA DE LOS MINISTERIOS DE AGRICULTURA Y DE COMERCIO Y TURISMO A TRAVES DE LOS ORGANOS ADMINISTRATIVOS CORRESPONDIENTES.

MADRID, 21 DE OCTUBRE DE 1977.-OTERO NOVAS.

ANEJO UNICO

NORMA DE CALIDAD PARA ALBARICOQUES

I. DEFINICION DEL PRODUCTO

LA PRESENTE NORMA SE REFIERE A LOS ALBARICOQUES, ES DECIR A LOS FRUTOS DE LAS VARIEDADES PROCEDENTES DEL "PRUNUS ARMENIACA L", DESTINADOS A SER SUMINISTRADOS AL CONSUMIDOR EN ESTADO NATURAL, EXCLUYENDOSE LOS FRUTOS DESTINADOS A LA TRANSFORMACION.

II. OBJETO DE LA NORMA

LA PRESENTE NORMA TIENE POR OBJETO DEFINIR LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD, ENVASADO Y PRESENTACION QUE DEBEN REUNIR LOS ALBARICOQUES DESPUES DE SU MANIPULACION Y ACONDICIONAMIENTO, PARA SU ADECUADA COMERCIALIZACION EN EL MERCADO INTERIOR.

III. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

1. LOS ALBARICOQUES DESTINADOS AL CONSUMO EN FRESCO DEBEN ESTAR:

-ENTEROS.

-SANOS (A RESERVA DE LAS DISPOSICIONES PARTICULARES ADMITIDAS PARA CADA CATEGORIA).

-LIMPIOS (PRACTICAMENTE 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. SU ESTADO DE MADUREZ DEBE SER TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR EL TRANSPORTE Y LA MANIPULACION Y CONSERVARSE EN BUENAS CONDICIONES HASTA EL MOMENTO DEL CONSUMO. SE EXCLUYEN DE TODAS LAS CATEGORIAS:

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 CLASIFICACION

A EFECTOS DE UNA ADECUADA CLASIFICACION DE LOS ALBARICOQUES EN DIVERSAS CATEGORIAS DE CALIDAD, SE TENDRAN EN CUENTA LOS SIGUIENTES FACTORES:

1. FORMA Y DESARROLLO. LA VALORACION DE ESTOS FACTORES SE HARA POR COMPARACION CON LA FORMA Y EL DESARROLLO TIPICOS DE LA VARIEDAD.

2. COLORACION. SE CONSIDERARAN TRES GRADOS DE COLOR:

A) VERDE AMARILLENTO, PROPIO DEL VIRAJE.

B) EN COLOR. SE ENTIENDE QUE UN FRUTO ESTA "EN COLOR" CUANDO HA ALCANZADO EL TIPICO DE LA VARIEDAD EN, AL MENOS, UN TERCIO DE SU SUPERFICIE.

C) EL TIPICO DE LA VARIEDAD.

3. DAÑOS. SE TENDRAN EN CUENTA LOS DAÑOS ORIGINADOS A LA PULPA Y A LA EPIDERMIS POR PLAGAS, ENFERMEDADES O CAUSAS MECANICAS, VALORANDOLOS ADECUADAMENTE EN LAS EXIGENCIAS DE CALIDAD DE CADA CATEGORIA.

4. CALIBRADO. EL CALIBRADO, EN CUANTO QUE AFECTA A LA MEJOR PRESENTACION DE LOS FRUTOS, SERA TENIDO EN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES PARTICULARES QUE, MAS ADELANTE, SE DETERMINAN PARA CADA CATEGORIA.

EL CALIBRE VENDRA DETERMINADO POR EL DIAMETRO MAXIMO DE LA SECCION ECUATORIAL DEL FRUTO, Y CUANDO SE EXIJA EL CALIBRADO, LA ESCALA UTILIZADA SERA LA SIGUIENTE:

(TABLA OMITIDA)

5. EMBALAJE Y PRESENTACION. LA PRESENTACION SEGUN TIPOS DE ENVASES, LA DISPOSICION DE LOS FRUTOS DENTRO DE LOS MISMOS Y LA HOMOGENEIDAD SERAN TENIDOS EN CUENTA EN LA CLASIFICACION.

EXISTIRA LIBERTAD EN LA ELECCION DE ENVASES PARA ALBARICOQUES, CON LA CONDICION DE QUE SEAN LIMPIOS, SIN OLORES EXTRAÑOS, RESISTENTES Y DE BUENA PRESENTACION Y QUE ASEGUREN UNA PROTECCION ADECUADA DEL PRODUCTO.

LOS FRUTOS SE PRESENTARAN ENVASADOS DE UNA DE LAS SIGUIENTES FORMAS:

A) EN PEQUEÑOS ENVASES, CUIDADOSAMENTE PREPARADOS, PARA SU VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR.

B) EN UN SOLO LECHO O CAPA, YENDO CADA FRUTO CON UNA PROTECCION ADECUADA QUE LO AISLE DE LOS CONTIGUOS.

C) EMPAQUETADOS, CUANDO EN LOS ENVASES SE DISPONEN LOS FRUTOS POR TONGADAS O CAPAS SEPARADAS Y PERFECTAMENTE ORDENADAS.

D) A GRANEL DENTRO DEL ENVASE. EN ESTE CASO, SE PODRA PRESENTAR CON LA CAPA SUPERIO R ORDENADA.

EN CUALQUIER CASO, LA CAPA SUPERIOR DE FRUTOS, VISIBLE AL EXTERIOR, SERA SUFICIENTEMENTE REPRESENTATIVA, EN TAMAÑO Y CALIDAD, DEL CONTENIDO DEL ENVASE.

LOS ENVASES DE CUALQUIER CATEGORIA ESTARAN EXENTOS, DESPUES DEL ACONDICIONAMIENTO, DE TODO CUERPO EXTRAÑO.

LOS PAPELES Y OTROS MATERIALES EMPLEADOS EN EL ACONDICIONAMIENTO DE LOS FRUTOS SERAN NUEVOS, INODOROS E INOCUOS PARA LA SALUD HUMANA, EN EL CASO DE PRESENTAR MENCIONES IMPRESAS, ESTAS SERAN INDELEBLES Y NO ESTARAN EN CONTACTO CON LOS FRUTOS.

V. CLASIFICACION

1. CATEGORIA EXTRA.

LOS FRUTOS CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA SERAN DE CALIDAD SUPERIOR Y PRESENTARAN LA FORMA Y EL DESARROLLO TIPICOS DE SU VARIEDAD.

LA COLORACION SERA UNIFORME DENTRO DEL MISMO ENVASE Y SU GRADO MINIMO SERA "EN COLOR".

LOS FRUTOS ESTARAN EXENTOS DE TODO DAÑO, A EXCEPCION DE MUY LIGERAS ALTERACIONES DE LA EPIDERMIS, SIEMPRE QUE NO AFECTEN A LA CALIDAD NI AL ASPECTO GENERAL DEL PRODUCTO.

EL CALIBRADO SERA OBLIGATORIO, SIENDO EL CALIBRE MINIMO ADMITIDO DE 43 MILIMETROS (43/46 MILIMETROS DE LA ESCALA).

LA PRESENTACION EN ESTA CATEGORIA SERA MUY CUIDADA Y NO PODRA ENVASARSE A GRANEL.

LOS FRUTOS DE UN MISMO ENVASE SERAN DE CALIDAD, CALIBRE, COLORACION Y GRADO DE MADUREZ UNIFORME Y DE LA MISMA VARIEDAD Y ZONA DE PRODUCCION.

2. CATEGORIA I.

LOS FRUTOS CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA SERAN DE BUENA CALIDAD Y PRESENTARAN LAS CARACTERISTICAS TIPICAS DE SU VARIEDAD.

EL GRADO DE COLORACION SERA COMO MINIMO "EN COLOR" EN EL MOMENTO DE LA VENTA AL CONSUMIDOR, ADMITIENDOSE UNA PEQUEÑA FALTA DE COLORACION.

SE ADMITIRA UNA PEQUEÑA DEFORMACION Y UN LIGERO DEFECTO DE DESARROLLO.

LA PULPA ESTARA INDEMNTE DE TODO DAÑO. SE ADMITIRAN DEFECTOS DE EPIDERMIS QUE NO PERJUDIQUEN AL ASPECTO GENERAL NI A LA CONSERVACION DE LOS FRUTOS. ESTOS DEFECTOS, CUANDO SEAN DE FORMA ALARGADA, NO SOBREPASARAN, EN SU CONJUNTO, UN CENTIMETRO DE LONGITUD, Y CUANDO ESTEN EXTENDIDOS EN SUPERFICIE, EL MAXIMO TOTAL ADMITIDO SERA DE 0,5 CENTIMETROS CUADRADOS.

EL CALIBRADO SERA OBLIGATORIO, SIENDO EL CALIBRE MINIMO ADMITIDO DE 40 MILIMETROS (40/43 MILIMETROS DE LA ESCALA).

LA PRESENTACION SERA CUIDADA Y LOS FRUTOS DE UN MISMO ENVASE SERAN DE CALIDAD, CALIBRE Y GRADO DE MADUREZ UNIFORME Y DE LA MISMA VARIEDAD Y ZONA DE PRODUCCION.

3. CATEGORIA II.

ESTA CATEGORIA COMPRENDE LOS FRUTOS DE CALIDAD COMERCIAL QUE NO PUEDEN SER INCLUIDOS EN LAS CATEGORIAS SUPERIORES, PERO QUE CUMPLEN CON LAS CARACTERISTICAS MINIMAS DEFINIDAS EN EL APARTADO III.

EN ESTOS FRUTOS SE ADMITE UN DEFECTO DE FORMA O DESARROLLO, SIEMPRE QUE MANTENGAN SUS CARACTERISTICAS VARIETALES.

EL COLOR MINIMO DE LOS FRUTOS SERA EL DE "VIRAJE", ADMITIENDOSE ALGUNAS FALTAS DE COLORACION.

LA PULPA PODRA PRESENTAR PEQUEÑAS LESIONES CON TAL DE QUE NO SEAN SUSCEPTIBLES DE EVOLUCION RAPIDA.

SE ADMITIRAN DEFECTOS DE EPIDERMIS QUE NO PERJUDIQUEN AL ASPECTO GENERAL NI A LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, SIEMPRE QUE NO SOBREPASEN, EN CONJUNTO, DOS CENTIMETROS DE LONGITUD LOS DE FORMA ALARGADA Y UN CENTIMETRO CUADRADO LOS EXTENDIDOS EN SUPERFICIE.

EL CALIBRADO SERA OBLIGATORIO, PERO PODRAN AGRUPARSE DOS CALIBRES CONSECUTIVOS DE LA ESCALA. EN ESTE CASO, EN EL MARCADO SE HARA CONSTAR CON DOS NUMEROS QUE REPRESENTEN EN MILIMETROS LOS DIAMETROS MAXIMO Y MINIMO DEL INTERVALO ELEGIDO, EN FORMA ANALOGA A COMO SE HACE EN LA COLUMNA CORRESPONDIENTE DE LA ESCALA DE CALIBRES ESTABLECIDA Y/O LOS DOS NUMEROS CORRESPONDIENTES A LA CLAVE. EL DIAMETRO MINIMO DE LOS FRUTOS SERA DE 30 MILIMETROS.

EL EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO SERAN LOS CONVENIENTES PARA UNA ADECUADA PRESENTACION DEL PRODUCTO.

LOS FRUTOS DE UN MISMO ENVASE SERAN DE UN GRADO DE MADUREZ UNIFORME Y DE LA MISMA VARIEDAD Y ZONA DE PRODUCCION.

4. CATEGORIA III. LOS FRUTOS CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORIA DEBERAN RESPONDER A LAS CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD DEFINIDAS EN EL APARTADO III.

SE ADMITIRAN EN ESTOS FRUTOS DEFECTOS DE FORMA O DESARROLLO; SIEMPRE QUE MANTENGAN SUS CARACTERISTICAS VARIETALES.

LA PULPA NO PRESENTARA DEFECTOS EVOLUTIVOS NI EXTERNOS.

SE ADMITIRAN DEFECTOS DE EPIDERMIS QUE NO PERJUDIQUEN AL ASPECTO GENERAL NI A LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, SIEMPRE QUE NO SOBREPASEN, EN CONJUNTO, 2,5 CENTIMETROS DE LONGITUD LOS DE FORMA ALARGADA Y 2 CENTIMETROS CUADRADOS LOS EXTENDIDOS EN SUPERFICIE.

EL CALIBRADO NO SERA OBLIGATORIO, PERO EL DIAMETRO MINIMO DE LOS FRUTOS SERA DE 30 MILIMETROS.

LOS FRUTOS DE UN MISMO ENVASE SERAN DE LA MISMA VARIEDAD Y ZONA DE PRODUCCION.

VI. TOLERANCIAS

EN CADA ENVASE SE ADMITIRAN UNAS TOLERANCIAS DE CALIDAD Y CALIBRE PARA AQUELLOS FRUTOS QUE NO SE AJUSTEN A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN CADA CATEGORIA.

1. TOLERANCIAS DE CALIDAD.

A) CATEGORIA EXTRA:

CINCO POR CIENTO EN NUMERO O EN PESO DE FRUTOS QUE NO ALCANCEN LAS ESPECIFICACIONES DE ESTA CATEGORIA, PERO QUE CUMPLAN CON LAS DE LA CATEGORIA I.

B) CATEGORIA I:

DIEZ POR CIENTO EN NUMERO O EN PESO DE FRUTOS QUE NO ALCANCEN LAS ESPECIFICACIONES DE ESTA CATEGORIA, PERO QUE CUMPLAN CON LAS DE LA CATEGORIA II.

C) CATEGORIA II:

DIEZ POR CIENTO EN NUMERO O EN PESO DE FRUTOS QUE NO ALCANCEN LAS ESPECIFICACIONES DE ESTA CATEGORIA, PERO QUE CUMPLAN CON LAS DE LA CATEGORIA III.

D) CATEGORIA III:

QUINCE POR CIENTO EN NUMERO O EN PESO DE FRUTOS QUE NO ALCANCEN LAS ESPECIFICACIONES DE ESTA CATEGORIA, PERO QUE SEAN APTOS PARA EL CONSUMO.

2. TOLERANCIAS DE CALIBRE.

SE ADMITE UNA TOLERANCIA DEL 10 POR 100 EN NUMERO O EN PESO DE FRUTOS CUYO DIAMETRO CORRESPONDA A LOS CALIBRES INMEDIATAMENTE SUPERIOR O INFERIOR A LOS INDICADOS EN LOS ENVASES. EN EL CASO DE FRUTOS NO CALIBRADOS ESTA TOLERANCIA SE APLICARA A LOS QUE NO ALCANCEN UN DIAMETRO DE 30 MILIMETROS.

3. ACUMULACION DE TOLERANCIAS.

LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD Y CALIBRE NO PUEDEN EXCEDER EN SU CONJUNTO DE:

DIEZ POR CIENTO PARA LA CATEGORIA EXTRA.

QUINCE POR CIENTO PARA LAS CATEGORIAS I Y II.

VEINTE POR CIENTO PARA LA CATEGORIA III.

VII. MARCADO

CADA ENVASE DEBERA LLEVAR EN EL EXTERIOR, CON CARACTERES LEGIBLES E INDELEBLES, LAS SIGUIENTES INDICACIONES AGRUPADAS EN, AL MENOS, UN LADO DEL ENVASE O EN UNA ETIQUETA CONVENIENTEMENTE UNIDA AL MISMO:

-NOMBRE Y DIRECCION DEL ENVASADOR O EXPEDIDOR O SU IDENTIFICACION SIMBOLICA

-NOMBRE DE LA ESPECIE, EN LOS ENVASES CERRADOS.

-NOMBRE DE LA VARIEDAD.

-CATEGORIA.

-CALIBRE (SALVO PARA LOS PRODUCTOS NO CALIBRADOS).

-NOMBRE DE LA LOCALIDAD O ZONA DE PRODUCCION.

-PESO NETO APROXIMADO.