

**ORDEN DE 13 DE SEPTIEMBRE DE 1983 POR LA QUE SE APRUEBA
LA NORMA DE CALIDAD PARA CEREZAS DESTINADAS 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 Ministerios 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 cerezas destinadas 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 la consideración de <norma recomendada>.

Tercero.- Para su venta al público los detallistas podrán disponer las cerezas en sus envases de origen o fuera de ellos, pero siempre colocando un rótulo en posición bien visible en donde figuren los datos de la categoría y tipo comercial 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 los lotes de frutos de distinta categoría, tipo comercial y grado de madurez.

En el caso que las cerezas se presenten al público preenvasadas, tendrán que cumplir las siguientes condiciones de etiquetado:

- a) El nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y su domicilio.
- b) Categoría comercial de forma bien visible y calibre mínimo admitido para dicha categoría.
- 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 impresiones o grabados o colores 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.

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, 13 de septiembre de 1983.- MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para cerezas destinados al mercado interior

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las cerezas, frutos de las variedades (cultivares), procedentes del *Prunus avium* L., del *Prunus cerasus* L., o de sus híbridos, destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

2. OBJETO DE LA NORMA

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

3. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías, las cerezas deben estar:

- Enteras.
- Con aspecto fresco.
- Sanas. Se excluyen en todos los casos, los frutos atacados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Firmes (en función de la variedad).
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.
- Provistas de su pedúnculo (salvo para las variedades en las que se desprende de modo natural al ser recolectadas).

Las cerezas presentarán un desarrollo suficiente 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

Las cerezas se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1 Categoría <extra>.

Las cerezas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad. Deben estar exentas de defectos a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

4.2 Categoría <I>.

Las cerezas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos de:

- Forma o de desarrollo.
- Coloración.

Deberán estar exentas de quemaduras, grietas, magulladuras y defectos causados por el granizo.

4.3 Categoría <II>.

Esta categoría comprende las cerezas de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3. Admitiéndose defectos de forma, desarrollo y coloración siempre que las cerezas conserven sus características.

5. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

El calibre mínimo admitido para la categoría <extra> es de 20 milímetros.

Los calibres mínimos admitidos para las categorías I y II son de:

- 13 mm para los frutos de variedades extratempranas.
- 15 mm para los frutos de variedades tempranas.
- 17 mm para los frutos de otras variedades.

6. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los frutos que no cumplan con las exigencias de su categoría.

6.1 Tolerancias de calidad.

- Categoría <extra>.- Se admitirá un 5 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de la categoría (de ellos un 2 por 100 como máximo de frutos abiertos o agusanados), pero que estén conformes con las de la categoría inmediatamente inferior.
- Categoría <I>.- Se admitirá un 10 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de la categoría (de ellos un 4 por 100 como máximo de frutos abiertos o agusanados), pero que estén conformes con las de la categoría II.
- Categoría <II>.- Se admitirá un 15 por 100 en número o en masa de frutos que no respondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas pero aptos para el consumo (de ellos un 4 por 100 como máximo de frutos abiertos o agusanados).

6.2 Tolerancias de calibre.

Se admitirá para todas las categorías un 10 por 100 en número o en masa como máximo de frutos que no respondan a las condiciones de calibre previstas, pero que su diámetro no sea inferior a:

- En la categoría <extra>: 17 mm.
- En las categorías I y II:
 - 12 mm para las variedades extratempranas.
 - 13 mm para las variedades tempranas.
 - 15 mm para las otras variedades.

7. ENVASADO

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá más que frutos del mismo origen, variedad, calidad y de calibre sensiblemente uniforme. La parte visible del contenido del envase será representativa del conjunto. Los frutos clasificados en la categoría <extra>, deberán presentar además una coloración y madurez uniformes.

7.2 Acondicionamiento.

Las cerezas deben acondicionarse de manera 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 encuentren en contacto con los frutos. Las tintas y las colas no serán tóxicas.

Los envases estarán exentos de cualquier cuerpo extraño, salvo los usuales utilizados en su acondicionamiento y se presentarán limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.

7.3 Tipos de envases.

Los envases serán nuevos para las categorías <extra> y <I>. Se utilizarán envases de 5 y 10 kilogramos de contenido neto.

8. 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.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.

- <Cerezas>, si el contenido del envase no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad para la categoría <extra> (facultativo). Cuando se trate de variedades en las que se desprende el pedúnculo en la recolección, habrá que consignar <Tipo Picota>.

8.1.2 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.

8.1.3 Origen del producto.

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

8.1.4 Características comerciales.

Se indicará la <categoría comercial>, según el apartado 4 de la Norma y el calibre mínimo admitido para dicha categoría comercial.

8.2 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 en el caso de productos importados.

No será obligatoria 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.