

17397 ORDEN de 24 de julio de 1984 sobre normas de calidad para el comercio exterior de chirimoyas.

Ilustrísimos señores:

Siguiendo la tendencia de establecer una normalización que garantice la calidad de los productos que son objeto de nuestro comercio exterior, se considera conveniente establecer una norma de calidad para el comercio exterior de chirimoyas.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dicho producto.

I. NORMA TECNICA

1. Definición del producto

La presente norma se refiere a las chirimoyas, fruto de las variedades (cultivares) procedente de Anona cherimolia Mill, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las chirimoyas destinadas a la transformación industrial.

2. Disposiciones relativas a la calidad

La presente norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las chirimoyas en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1 Características mínimas.

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y las tolerancias admitidas, las chirimoyas deben presentarse:

- Enteras.
- Sanas.—Se excluyen los productos atacados de podredumbre o con alteraciones tales que les hagan impropias para el consumo.
- Limpias.—Prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de daños causados por bajas temperaturas.
- Exentas de lesiones producidas por el sol.
- Exentas de insectos y/o parásitos.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

El pedúnculo debe estar cortado al nivel de la superficie del fruto.

Las chirimoyas presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que las permita:

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

2.2 Madurez.

Para asegurar un adecuado nivel de madurez comercial se exigirá que en el momento de la recolección la epidermis haya iniciado el viraje del tono verde pálido y la pérdida de concavidad de las paredes carpelares, así como que las aristas de las soldaduras carpelares estén poco pronunciadas.

2.3 Clasificación.

Las chirimoyas se clasificarán en las dos categorías que se definen a continuación:

I) Categoría extra:

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

Los frutos deberán estar exentos de todo defecto, y sin alteraciones de la epidermis.

II) Categoría I:

Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característica de la variedad.

No obstante se admiten ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración, y ligeras alteraciones de la epidermis por rozamiento y/o punteado, que no sobrepasen el 5 por 100 de la superficie del fruto.

3. Disposiciones relativas al calibrado

El calibre se determinará en función del peso unitario de los frutos según la siguiente escala:

Código	Intervalo de peso en gramos
4	940 y más
6	690-970

Código	Intervalo de peso en gramos
8	520-730
10	415-585
12	345-485
14	295-420
16	260-365
18	230-325
20	205-295
22	185-265
24	170-245
26	160-225
28	145-210
30	135-195
32	130-185
34	120-175
36	115-165
38	110-155
40	100-145

El calibrado será obligatorio para todas las categorías. El calibre mínimo será de 100 gramos.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias

Para los productos que no respondan a las características de la categoría y calibre indicados se admitirán en cada envase las siguientes tolerancias:

A) Tolerancias de calidad:

Categoría extra: 5 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan con las características de la categoría, pero estén de acuerdo con las exigencias de la categoría primera.

Categoría primera: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, con exclusión de los frutos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B) Tolerancias de calibre:

Para todas las categorías, 10 por 100 en número o en peso de frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. Disposiciones relativas a la presentación

A) Homogeneidad:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto de frutos del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

B) Presentación:

Las chirimoyas deberán presentarse en una de las siguientes formas:

- Envasadas en una sola capa. Cada fruto deberá estar rodeado de una envoltura protectora que lo aisle de los contiguos.
- En pequeños envases.

C) Acondicionamiento:

Las chirimoyas se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales y en especial los papeles utilizados en el interior de los envases deberán ser nuevos, limpios y de materias que no puedan causar alteraciones internas o externas a los frutos. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de todo cuerpo extraño.

6. Disposiciones relativas al marcado

Cada envase deberá llevar al exterior con caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior las siguientes indicaciones:

A) Identificación:

Envasador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.

B) Naturaleza del producto:

- «Chirimoyas» si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (facultativo).

C) Origen del producto:

País de origen, facultativamente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales:

- Categoría.
- Calibre expresado por el código correspondiente y por el intervalo de pesos mínimo y máximo.
- Número de frutos, en caso de que sea diferente del código de referencia.

E) Marca oficial de control (facultativo).

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas y adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre) y en la Orden de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 21 de julio).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos, si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor el 1 de septiembre del año en curso.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II.
Madrid, 24 de julio de 1984.

BOYER SALVADOR

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

17398

RESOLUCION de 31 de julio de 1984, de la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias, sobre costos de eliminación de azúcar producido por encima del objetivo en la zona Sur, en la campaña remolachero-azucarera 1984-85.

El artículo 6.º del Real Decreto 616/1984, de 28 de marzo, sobre normas complementarias de regulación de la campaña remolachero-azucarera 1984-85, dispone que el exceso de azúcar obtenido sobre el objetivo de producción, a nivel de zona o de todo el territorio nacional, será de responsabilidad exclusiva, por partes iguales, de agricultores y fabricantes, quienes establecerán el oportuno acuerdo interprofesional a efectos de cuantificar, imputar y financiar dicho excedente.

Previéndose en la actual campaña la circunstancia anteriormente señalada para la zona Sur y no habiendo tenido lugar el citado acuerdo, resulta preciso establecer las aportaciones solidarias para contribuir a los costos de eliminación del azúcar excedentario, sin perjuicio de la posterior imputación de los excedentes y de sus correspondientes costes de eliminación.

En consecuencia, esta Dirección General dispone:

Primero.—Las industrias azucareras de la zona remolachero-azucarera del Sur procederán a la retención de 200 pesetas por tonelada de remolacha entregada, en las liquidaciones que efectúen a cultivadores por entregas correspondientes a la actual campaña 1984-85.

Segundo.—Las industrias azucareras de la referida zona procederán por su parte, a constituir una aportación de 200 pesetas por tonelada de remolacha recibida.

Tercero.—Las industrias azucareras se constituirán depositarias provisionales del fondo formado según lo previsto en los apartados anteriores, cada una de ellas en la cuantía correspondiente a la remolacha recibida en cada una de sus fábricas.

Cuarto.—Antes del 30 de agosto de 1984, los sectores productor e industrial deberán someter al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un acuerdo interprofesional, para su aprobación, en su caso, por el que se determine el mecanismo para la imputación de los excedentes de remolacha y azúcar de la zona Sur de la campaña 1984-85.

Si el acuerdo no se presentase dentro del plazo fijado o éste no fuese aprobado, por esta Dirección General se dictarán las medidas oportunas al respecto.

Quinto.—Hasta que se apruebe el acuerdo interprofesional o se dicte la Resolución que lo sustituya, las liquidaciones que, en su caso, se practiquen por remolacha producida por encima de los derechos de producción regulados por el Real Decreto 2975/1983, de 2 de noviembre, tendrán carácter de provisional.

Sin perjuicio de lo anterior, la remolacha entregada de acuerdo con los contratos ajustados a los derechos de producción deberá liquidarse al precio resultante de la normativa de campaña, con el único descuento anteriormente previsto de 200 pesetas por tonelada.

Sexto.—Esta Resolución entrará en vigor el día de su publicación.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Madrid, 31 de julio de 1984.—El Director general, Vicente Albero Silla.