

# I. Disposiciones generales

## M<sup>o</sup> DE ECONOMIA Y COMERCIO

**11750** ORDEN de 18 de abril de 1981 sobre Norma de Calidad para el comercio exterior de melocotón.

Ilustrísimos señores:

La evolución sufrida en los últimos años en el comercio exterior de los melocotones y las modificaciones adoptadas en las Normas de Calidad para el comercio internacional, aprobadas en Ginebra por la Comisión Económica para Europa (C.E.P.E.) de las Naciones Unidas, aconsejan la modificación de la norma actual para estos frutos.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma de calidad para dicha fruta.

### I. NORMA TECNICA

#### 1.1. Definición del producto.

La presente Norma se refiere a los melocotones de las variedades (cultivares) de *Prunus persica* Sieb. y Zucc., destinados al consumo en estado fresco, con exclusión de los melocotones destinados a la transformación industrial.

Se entiende por «melocotones»: Los melocotones propiamente dichos, los grñones o bruñones, las nectarinas, las paviás y otros tipos obtenidos del *Prunus persica* Sieb. y Zucc.

#### 1.2. Disposiciones relativas a la calidad.

La Norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los melocotones en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

##### 1.2.1. Características mínimas.

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los melocotones deben presentarse:

- Enteros
- Sanos; se excluyen, en todo caso, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

Los frutos deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deben presentar un desarrollo conveniente y un estado, especialmente en cuanto a su madurez, tal, que les permitan soportar un transporte y una manipulación que les asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

##### 1.2.2. Clasificación.

Los melocotones se clasificarán en las tres categorías siguientes:

##### a) Categoría «Extra».

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, desarrollo y coloración típica de la variedad, teniendo en cuenta su zona de producción. Deben estar exentos de todo defecto.

##### b) Categoría «I».

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No obstante, puede admitirse un ligero defecto de forma, de desarrollo o de coloración.

La pulpa no debe presentar deterioros.

Se admiten defectos de piel que no afecten ni al aspecto general ni a la conservación del fruto. Se excluyen los melocotones abiertos en el punto de inserción del pedúnculo.

Los defectos de forma alargada no deben sobrepasar 1 centímetro de longitud. Para los demás defectos, la superficie total no debe exceder de 0,5 centímetros cuadrados.

##### c) Categoría «II».

Esta categoría comprende los frutos que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas definidas anteriormente.

La pulpa no debe presentar defectos importantes. Los frutos abiertos en el punto de inserción del pedúnculo no se admiten más que dentro de las tolerancias de calidad.

Se admiten los defectos de piel no susceptibles de afectar el aspecto general ni la conservación, a condición de que no excedan de 2 centímetros de longitud los de forma alargada ni de 1,5 centímetros cuadrados de superficie total para los demás defectos.

#### 1.3. Disposiciones relativas al calibrado.

El calibrado se determina, bien por la circunferencia, bien por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los melocotones se calibran según la escala siguiente:

Diámetros en mm.	Identificación del calibre	Circunferencia en cm
90 y más ... ..	AAAA	De 28 y más.
De 80 inc. a 90 exc. ...	AAA	De 25 inc. a 28 exc.
De 73 inc. a 80 exc. ...	AA	De 23 inc. a 25 exc.
De 67 inc. a 73 exc. ...	A	De 21 inc. a 23 exc.
De 61 inc. a 67 exc. ...	B	De 19 inc. a 21 exc.
De 56 inc. a 61 exc. ...	C	De 17,5 inc. a 19 exc.
De 51 inc. a 56 exc. ...	D	De 16 inc. a 17,5 exc.

El calibre mínimo admitido para la categoría «Extra» es de 17,5 centímetros de circunferencia o 56 milímetros de diámetro.

Se admitirán hasta el 31 de julio de cada año los melocotones de circunferencia de 15/16 centímetros o de diámetro de 47 a 51 milímetros (E), a excepción de los clasificados en categoría «Extra».

El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

#### 1.4. Disposiciones relativas a las tolerancias.

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### 1.4.1. Tolerancias de calidad.

##### a) Categoría «Extra»:

5 por 100 en número o en peso de frutos que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría «I» o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

##### b) Categoría «I»:

10 por 100 en número o en peso de frutos que correspondan a las características de la categoría, pero conforme a las de la categoría «II» o admitidas excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

##### c) Categoría «II»:

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, no obstante, de frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

##### 1.4.2. Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías: 10 por 100 en número o en peso de frutos que no correspondan al calibre mencionado en el envase dentro del límite de 1 centímetro en más o en menos, en el caso de calibrado por la circunferencia, y de 3 milímetros en más o en menos, en el caso de calibrado por el diámetro.

#### 1.5. Disposiciones relativas a la presentación.

##### 1.5.1. Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, calidad,

grado de madurez y calibre, y para la categoría «Extra» de coloración uniforme.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

#### 1.5.2. Presentación.

Los frutos pueden presentarse de una de las formas siguientes:

- a) En pequeños envases para la venta directa al consumidor.
- b) En una sola capa en la categoría «Extra». Cada fruto de esta categoría debe presentarse protegido y aislado de los contiguos.
- c) En las categorías «I» y «II»:

- En una o dos capas.
- En cuatro capas como máximo, cuando los frutos están colocados en soportes alveolares rígidos concebidos de forma que no se apoyen sobre los frutos de la capa siguiente inferior.

#### 1.5.3. Acondicionamiento.

Los frutos deben presentarse acondicionados de forma que se asegure una protección adecuada del producto.

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

Los envases deben carecer de todo cuerpo extraño.

#### 1.6. Disposiciones relativas al marcado.

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

##### A. Identificación.

Envasador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial).

##### B. Naturaleza del producto.

- «Melocotones», si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

##### C. Origen del producto.

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional y local.

##### D. Características comerciales.

- Categoría.
- Calibre expresado por los diámetros o circunferencias mínima y máxima o por la identificación prevista en el punto 1.3. Calibrado.
- Número de frutos (facultativo).

##### E. Marca oficial de control (facultativa).

### 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 las normas que oportunamente se dicten.

### 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 ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre).

### IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la importación o exportación de melocotón 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 DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 2 de julio de 1963 y la Orden ministerial de 23 de mayo de 1964 y demás disposiciones que se opongan a lo establecido en la presente Orden ministerial.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 18 de abril de 1981.

GARCIA DIEZ

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

11751

RESOLUCION de 18 de abril de 1981, de la Dirección General de Exportación, por la que se dictan disposiciones complementarias a la Norma de Calidad para el comercio exterior de melocotón.

De conformidad con lo dispuesto en el capítulo V, normas complementarias, de la Orden ministerial de 19 de abril de 1961, sobre Norma de Calidad de comercio exterior de melocotón, y necesitando acomodar en todo momento las condiciones exigidas para la comercialización de dicho fruto con las exigencias de nuestros mercados, esta Dirección General, oída la Comisión Consultiva correspondiente, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

#### 1. Disposiciones relativas al calibre

Los calibres mínimos autorizados en cada variedad para su exportación serán fijados a lo largo de la campaña por esta Dirección General, a propuesta del Inspector del SOIVRE, Coordinador nacional de calidad para la exportación de melocotones, oída la Comisión Consultiva.

#### 2. Disposiciones relativas a la presentación

Los melocotones podrán presentarse para su exportación de una de las formas siguientes:

- a) En bandejas conteniendo una sola capa de frutos, en alvéolos unitarios, que aisle a cada uno de los contiguos, para todas las categorías.

Las dimensiones de las bandejas serán de 500x300 milímetros de base y peso neto de 4 kilogramos aproximadamente, variando dicho peso en función del calibre y variedad de los frutos que contenga.

Los envases tendrán suficiente resistencia para conseguir una estiba adecuada independientemente del material utilizado, y serán de tal forma que los frutos contenidos en los mismos no estén en contacto con el fondo del envase colocado encima.

b) En pequeños envases unitarios de hasta 1 kilogramo neto, para la venta directa al consumidor. Si la fruta se presenta a granel, podrán utilizarse solamente frutos de los calibres C, D y E, clasificados en categorías «I» y «II». Si la fruta está acondicionada, presentándose cada fruto separado y protegido de los contiguos, podrán utilizarse frutos de cualquier calibre y categoría.

c) Esta Dirección General, previo informe de la Subdirección General de Inspección y Normalización de las Exportaciones, podrá autorizar en vías de ensayo nuevos envases a petición de los interesados, a través de la Comisión Consultiva Sectorial.

#### 3. Disposiciones relativas al marcado

3.1. Los pequeños envases unitarios para la venta directa al consumidor deberán llevar las indicaciones siguientes:

- Marca o exportador.
- País de origen (zona de producción facultativa).
- Categoría comercial.
- Calibre.

No obstante, las cajas o bandejas que contengan dichos envases deberán llevar las indicaciones exigidas para las bandejas o platos.

3.2. Las bandejas deberán llevar las indicaciones siguientes, agrupadas en un testero, en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior:

- A. Identificación.
  - Envasador y/o expedidor.

(Nombre y dirección de la firma exportadora o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial.)

- B. Naturaleza del producto.
  - «Melocotones», «Nectarinas» o «Bruñones», etc.
  - Nombre de la variedad para todas las categorías.

- C. Origen del producto.
  - País de origen y, en su caso, zona de producción.