Grupo	Sintomatología	Porcentaje de daños	Solamente Canarias y Baleares
II	Contusiones, rozaduras, magalladuras y lesiones incisas cicatrizadas superficiales cuya superficie afectada en el fruto está comprendido entre 4 y 6 centímetros cuadrados. Cierta deformación del fruto a consecuencia del siniestro	16-40	21-55
III	Contusiones, rozaduras, magalladuras y lesiones incisas cicatrizadas superficiales cuya superficie afectada en el fruto supere y 6 centímetros cuadrados y sean aptos para el consumo en fresco. Grave deformación del fruto a consecuencia del siniestro	41-70	100
IV	Frutos no aptos para su consumo, tales como fruto con heridas sin cicatrizar	100	100

Estas depreciaciones son de aplicación para frutos con tamaño comercial.

Se entiende por lesiones incisas superficiales aquellas que afectan a una profundidad máxima de 5 milímetros.

En los frutos cuyas lesiones afecten a una profundidad superior a 5 milímetros la depreciación se asimilará al grupo siguiente al que le correspondiera si fueran daños superficiales.

Las deducciones a aplicar, por su aprovechamiento residual a los frutos no aptos para su consumo cuando proceda, se determinarán según lo establecido en el apartado 5.2.5 de esta norma.

TABLA XII. PERDIDA EN CALIDAD DE BERENJENA PARA EL RIESGO DE HELADA (PORCENTAJE DE DAÑOS)

Frutos que presentan claramente la sintomatología de helada: 100.

Nota: En aquellos casos en que los frutos no presenten claramente la sintomatología de helada, para considerar el 100 por 100 de depreciación, los ápices y partes vegetativas de la planta cercanos a dichos frutos, deberán estar necrosadas, destruidas, ... presentando los efectos típicos de helada.

22652 *ORDEN de 18 de septiembre de 1989 por la que se modifica la de 28 de septiembre de 1987, que aprueba la norma específica para la peritación de siniestros del cultivo de frutales en el Seguro Agrario Combinado.*

La aplicación de la Orden de 28 de septiembre de 1987, por la que se aprueba la norma específica para la peritación de siniestros del cultivo de frutales ha puesto de manifiesto, por la práctica adquirida, la necesidad de modificación de determinados aspectos de la misma por cuanto su cumplimiento suscita dificultades que afectan tanto al buen funcionamiento de las peritaciones como al normal desarrollo de las tasaciones efectuadas.

Al propio tiempo, las modificaciones introducidas tratan de dar un nuevo impulso para lograr una mayor exactitud en la peritación de los daños y consecuentemente en su tasación.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26 del Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento para la aplicación de la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados; en cumplimiento de la Orden comunicada del Ministerio de Economía y Hacienda, de 27 de diciembre de 1985, por la que se constituye una comisión para la elaboración de las normas de peritación de siniestros del Seguro Agrario Combinado, oídas las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores, así como las Entidades aseguradoras, y a propuesta conjunta de los Ministros de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación, dispongo:

Artículo 1.° Se modifican las tablas y apartados interpretativos correspondientes a las mismas del anexo de la Orden de 28 de diciembre de 1987, por la que se aprueba la norma específica para la peritación de siniestros de cultivo de frutales en el Seguro Agrario Combinado que a continuación se expresan:

Primero.–Tabla II. *Pérdida de calidad en manzana.*–Se modifica dicha tabla y apartados interpretativos correspondientes a la misma, quedando como a continuación se expresa:

TABLA II

Pérdida de calidad en manzana

Grupo	Sintomatología	Daño – Porcentaje
A	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 1 centímetro cuadrado y cada impacto no supere 3 milímetros en profundidad	0-25
B	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 2,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 5 milímetros en profundidad	50
C	Frutos inutilizados o con lesiones no cicatrizadas no aptos para el consumo en fresco	100

Se entiende por lesiones cicatrizadas aquellas en las que al menos se haya iniciado el proceso de suberificación (cicatrización) en la zona subyacente de la herida.

Para la valoración de los daños en calidad por helada, como suberificaciones, manchas necróticas, anillos concéntricos, etc., las depreciaciones se asimilarán a las categorías anteriores con un máximo del grupo B.

En aquel fruto cuya lesión afecte a una profundidad o superficie superior a la recogida en cada grupo la depreciación se asimilará al grupo siguiente.

Las deducciones a aplicar para la fruta no apta para consumo en fresco y apta para aprovechamiento industrial se determinarán según se establece en el apartado 5.2.5 de esta norma.

Segundo.–Tabla III. *Pérdida de calidad en pera.*–Se modifica dicha tabla y apartados interpretativos correspondientes a la misma quedando como a continuación se expresa:

TABLA III

Pérdida de calidad en pera

VARIEDADES PARA CONSUMO EN FRESCO (TODAS LAS VARIEDADES EXCEPTO MAX RED BARTLETT, WILLIAMS Y SIMILARES)

Grupo	Sintomatología	Daño – Porcentaje
A	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 1 centímetro cuadrado y cada impacto no supere 3 milímetros en profundidad	0-25
B	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 2,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 5 milímetros en profundidad	50
C	Frutos inutilizados o con lesiones no cicatrizadas no aptos para el consumo en fresco	100

Se entiende por lesiones cicatrizadas aquellas en las que al menos se haya iniciado el proceso de suberificación (cicatrización) en la zona subyacente de la herida.

Para la valoración de los daños en calidad por helada, como suberificaciones, manchas necróticas, anillos concéntricos, etc., las depreciaciones se asimilarán a las categorías anteriores con un máximo del grupo B.

En aquel fruto cuya lesión afecte a una profundidad o superficie superior a la recogida en cada grupo, la depreciación se asimilará al grupo siguiente.

Las deducciones a aplicar para la fruta no apta para consumo en fresco y apta para aprovechamiento industrial, se determinarán según se establece en el apartado 5.2.5 de esta norma.

Tercero.–Tabla IV. *Pérdida de calidad en las variedades de pera.*–Se modifica dicha tabla y apartados interpretativos correspondientes a la misma quedando como a continuación se expresa:

TABLA IV

Pérdida de calidad en pera

VARIEDADES: MAX RED BARTLETT, WILLIAMS Y SIMILARES CON DESTINO A LA INDUSTRIALIZACIÓN

Grupo	Sintomatología	Daño - Porcentaje
A	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas que no superen los 2 milímetros de profundidad	0-25
B	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas de profundidad entre 2 y 5 milímetros	50
C	Lesiones con profundidad superior a 5 milímetros.	100

Se entiende por lesiones cicatrizadas aquellas en las que al menos se haya iniciado el proceso de suberificación (cicatrización) en la zona subyacente de la herida.

Para la valoración de los daños en calidad por helada, como suberificaciones, manchas necróticas, anillos concéntricos, etc., las depreciaciones se asimilarán a las categorías anteriores con un máximo del grupo B.

En aquel fruto cuya lesión afecte a una profundidad o superficie superior a la recogida en cada grupo, la depreciación se asimilará al grupo siguiente.

En aquellos frutos en los que, debido a la ocurrencia de heladas en los primeros estados, se haya producido su deformación e impida la normal extracción de las semillas (corazón), por medios mecánicos, se considerará a efectos de valoración una depreciación del 100 por 100.

Las deducciones a considerar por el posible aprovechamiento para pulpas, mermeladas... de la fruta depreciada en un 10 por 100 se determinarán según se establece en el apartado 5.2.5 de esta norma.

Cuarto.–Tabla V. *Pérdida de calidad en melocotón.*–Se modifica dicha tabla y apartados interpretativos correspondientes a la misma quedando como a continuación se expresa:

TABLA V

Pérdida de calidad en melocotón

Grupo	Sintomatología	Daño - Porcentaje
A	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 0,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 3 milímetros en profundidad	0-25
B	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 1,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 4 milímetros en profundidad	50
C	Frutos inutilizados o con lesiones no cicatrizadas no aptos para el consumo en fresco	100

Se entiende por lesiones cicatrizadas aquellas en las que al menos se haya iniciado el proceso de suberificación (cicatrización) en la zona subyacente de la herida.

Para la valoración de los daños en calidad por helada, como suberificaciones, manchas necróticas, anillos concéntricos, etc., las depreciaciones se asimilarán a las categorías anteriores con un máximo del grupo B.

En aquel fruto cuya lesión afecte a una profundidad o superficie superior a la recogida en cada grupo, la depreciación se asimilará al grupo siguiente.

Las deducciones a aplicar para la fruta no apta para consumo en fresco y apta para el aprovechamiento industrial se determinarán según se establece en el apartado 5.2.5 de esta norma.

Quinto.–Tabla VI. *Pérdida de calidad en albaricoque.*–Se modifica dicha tabla y apartados interpretativos correspondientes a la misma, quedando como a continuación se expresa:

TABLA VI

Pérdida de calidad en albaricoque

Grupo	Sintomatología	Daño - Porcentaje
A	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 0,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 3 milímetros en profundidad	0-25
B	Lesiones cuya superficie total afectada no exceda de 1,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 5 milímetros en profundidad	50
C	Frutos inutilizados o con lesiones no cicatrizadas no aptos para el consumo en fresco	100

Se entiende por lesiones cicatrizadas aquellas en las que al menos se haya iniciado el proceso de suberificación (cicatrización) en la zona subyacente de la herida.

Para la valoración de los daños en calidad por helada, como suberificaciones, manchas necróticas, anillos concéntricos, etc., las depreciaciones se asimilarán a las categorías anteriores con un máximo del grupo B.

En aquel fruto cuya lesión afecte a una profundidad o superficie superior a la recogida en cada grupo, la depreciación se asimilará al grupo siguiente.

Para las plantaciones con destino a industria como frutos enteros, mitades o trozos (que no hayan sido aclarados, siendo esta práctica necesaria en plantaciones cuyo destino es el consumo en fresco), una vez efectuada la valoración según la tabla anterior, se aplicará al daño medio final un coeficiente de reducción de 0,8.

Las deducciones a aplicar por el posible aprovechamiento industrial de las frutas depreciadas en un 100 por 100 se determinarán según se establece en el apartado 5.2.3 de esta norma.

Sexto.–Tabla VII. *Pérdida de calidad en ciruela.*–Se modifica dicha tabla y apartados interpretativos correspondientes a la misma quedando como a continuación se expresa:

TABLA VII

Pérdida de calidad en ciruela

Grupo	Sintomatología	Daño - Porcentaje
A	Contusiones y/o lesiones cicatrizadas cuya superficie total afectada no exceda de 0,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 3 milímetros en profundidad	0-25
B	Lesiones cuya superficie total afectada no exceda de 1,5 centímetros cuadrados y cada impacto no supere 3 milímetros en profundidad	50
C	Frutos inutilizados o con lesiones no cicatrizadas no aptos para el consumo en fresco	100

Se entiende por lesiones cicatrizadas aquellas en las que al menos se haya iniciado el proceso de suberificación (cicatrización) en la zona subyacente de la herida.

Para la valoración de los daños en calidad por helada, como suberificaciones, manchas necróticas, anillos concéntricos, etc., las depreciaciones se asimilarán a las categorías anteriores con un máximo del grupo B.

En aquel fruto cuya lesión afecte a una profundidad o superficie superior a la recogida en cada grupo, la depreciación se asimilará al grupo siguiente.

Para las variedades con destino a la industria, una vez efectuada la valoración según la tabla anterior, se aplicará al daño medio final así obtenido, un coeficiente de minoración de 0,8.

Las decoloraciones diversas por el pedrisco se equiparán a efectos de valoración a las contusiones.

Las deducciones a aplicar por el posible aprovechamiento industrial de la fruta depreciada en un 100 por 100 se determinarán según se establece en el apartado 5.2.5 de esta norma.

Art. 2.° La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 18 de septiembre de 1989.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación.