

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

*CORRECCION de errores del Decreto 2121/1972, de 21 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Caja Postal de Ahorros, previsto en la disposición adicional undécima de la Ley 13/1971, de 19 de junio, sobre Organización y Régimen del Crédito Oficial.*

Advertido error en el texto remitido para la publicación de dicho Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 190, de fecha 9 de agosto de 1972, se transcribe a continuación la rectificación oportuna:

En la página 14502, segunda columna, línea cuarta, en el artículo quince, dos, donde dice «...afectados...», debe decir: «...afectados...».

*ORDEN de 8 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para cítricos destinados al mercado interior.*

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, 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 producción por cauces cualitativos, vistos los acuerdos del F.O.R.P.P.A. y a propuesta de los Ministros de Agricultura y Comercio, esta Presidencia de Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se aprueba la norma de calidad para cítricos destinados al mercado interior que a continuación se transcribe.

### NORMA DE CALIDAD PARA CÍTRICOS

#### I. Definición del producto

La presente norma se refiere a los frutos siguientes, conocidos bajo la denominación genérica de cítricos, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, excluyéndose los destinados a la transformación:

- Limones: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus limón* (L) Burm.
- Mandarinas, clementinas, satsumas, wilkings: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus reticulata*, Blanco.
- Naranjas: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus sinensis*, Osbeck.
- Pomelos: Frutos cultivados procedentes de la especie *Citrus paradisi*, Mac Farlane.

#### II. Objeto de las normas

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

#### III. Características mínimas de calidad

1. Los cítricos destinados al consumo en su estado fresco deberán estar:

- Enteros.
- Sacos (bajo reserva de las disposiciones particulares admitidas para cada categoría).
- Desprovistos de daños o alteraciones externas producidas por el frío.

- Limpios (prácticamente exentos de materias extrañas visibles).
- Sin olores o sabores extraños.
- Sin humedad exterior anormal.

2. Los frutos deberán ser cuidadosamente recolectados y presentar un desarrollo y un estado de madurez convenientes, así como las características típicas de la variedad.

3. Los frutos deberán estar exentos de desecación anormal y de heridas o rozaduras extensas.

#### IV. Factores de clasificación

A efectos de una adecuada clasificación en diversas categorías se tendrán en cuenta los siguientes factores:

1. Coloración.—La coloración de los frutos deberá ser la normal de la variedad. No obstante, podrán ser desverdizados, siempre y cuando tengan el debido estado de madurez y los demás caracteres organolépticos naturales no sufran alteración.

Se considera que un fruto presenta la coloración normal del tipo varietal en los siguientes casos:

a) Limones: Se admite una coloración ligeramente verde siempre que cumplan con el contenido mínimo en zumo. Los limones «Verdelli» podrán tener color verde siempre que no sea oscuro.

b) Clementinas, Monreales y Satsumas: Presentarán la coloración típica, al menos en 1/3 de su superficie. Sin embargo, teniendo en cuenta las características de la variedad Satsuma y las exigencias de algún mercado nacional, que acepta de buen grado su coloración verdosa, se autoriza su comercialización con dicho color verdoso.

c) Mandarinas, Wilkings y otras variedades: Presentarán la coloración típica de la variedad, al menos en 2/3 de su superficie.

d) Naranjas: Podrán presentar una coloración verde claro, siempre que no exceda de 1/5 de la superficie del fruto.

e) Pomelos: Se admite una coloración verdosa, siempre que cumplan con el contenido mínimo de zumo.

2. Madurez.—Se considera que las naranjas y mandarinas han alcanzado el debido estado de madurez cuando la relación E/A es igual o superior a 5,5, excepto para las variedades tardías, en cuyo caso, el valor alcanzado por dicha relación será igual o superior a 6,5. Excepcionalmente, se admitirá que en la categoría III la relación E/A sólo alcance los valores 5 y 6 en los dos casos anteriormente considerados.

3. Contenido en zumo.—El contenido en zumo de los cítricos se expresará en porcentaje del peso del zumo sobre el peso total del fruto. Para ello se toma una muestra suficientemente representativa de frutos y se pesa. A continuación se cortan los frutos por su sección ecuatorial en dos mitades y se extrae el zumo mediante una prensa de mano. Este zumo se filtra a través de un tamiz de un milímetro de malla y se pesa, expresándose este peso en porcentaje sobre el peso total de los frutos de la muestra.

Siguiendo este método, los porcentajes mínimos exigidos de contenido en zumo son los siguientes:

a) Naranjas:		
	Navel Thomson .....	30 %
	Las demás del grupo Navel .....	33 %
	Otras variedades .....	35 %
b) Limones:		
	Verdelli y Real .....	20 %
	Los demás .....	25 %
c) Clementinas	.....	40 %
d) Mandarinas, Monreales, Satsumas, Wilkings y otras variedades	.....	33 %
e) Pomelos	.....	35 %