

**REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2021/1890 DE LA COMISIÓN****de 2 de agosto de 2021****que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 en lo que atañe a las normas de comercialización en el sector de las frutas y hortalizas**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 75, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión <sup>(2)</sup> establece disposiciones de aplicación de las normas de comercialización de las frutas y hortalizas.
- (2) Desde 2018 a 2020, el grupo de trabajo sobre normas de calidad de los productos agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU) ha revisado las normas de la CEPE/ONU aplicables a los pimientos dulce (2018 y 2020); las uvas de mesa (2019 y 2020), las manzanas y las peras (2020). Para evitar obstáculos innecesarios a los intercambios comerciales, las normas de comercialización general y específicas aplicables a dichas frutas y hortalizas establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 deben armonizarse con las nuevas normas de la CEPE/ONU.
- (3) Considerando que dichas normas de la CEPE/ONU revisadas se presentaron y fueron aprobadas por los Estados miembros de conformidad con el procedimiento establecido en la Decisión (UE) 2017/2104 del Consejo, de 6 de noviembre de 2017, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea en el seno del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (GT.7 de la CEPE/ONU) <sup>(3)</sup>.
- (4) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (UE) n.º 543/2011 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1***Modificación del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011**

El anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 se sustituye por el texto que figura en el anexo del presente Reglamento.

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas (DO L 157 de 15.6.2011, p. 1).

<sup>(3)</sup> Decisión (UE) 2017/2104 del Consejo, de 6 de noviembre de 2017, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea en el seno del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (GT.7 de la CEPE/ONU), en relación con las propuestas relativas a las normas de calidad aplicables a las frutas y hortalizas (DO L 303 de 18.11.2017, p. 1).

*Artículo 2***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de agosto de 2021.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANEXO

## «ANEXO I

**NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN A LAS QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 3**

## PARTE A

**Norma general de comercialización**

La presente norma general de comercialización tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las frutas y hortalizas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- un leve deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero.

**1. Requisitos mínimos**

Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos deberán estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los productos deben hallarse en un estado que les permita:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

**2. Requisitos mínimos de madurez**

Los productos deben presentar un desarrollo suficiente, que no sea excesivo, y los frutos deben encontrarse en un estado de maduración satisfactorio, sin estar pasados.

El desarrollo y el estado de maduración de los productos deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

**3. Tolerancia**

Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

**4. Marcado**

Cada envase <sup>(1)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

<sup>(1)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación ‘envasado para:’ o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

#### B. Origen

Nombre completo del país de origen <sup>(?)</sup>. En el caso de los productos originarios de un Estado miembro, dicha indicación aparecerá en la lengua del país de origen o en cualquier otra lengua comprensible por los consumidores del país de destino. En el caso de otros productos, dicha indicación aparecerá en cualquier lengua comprensible por los consumidores del país de destino.

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

### PARTE B

#### Normas de comercialización específicas

##### PARTE 1: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS MANZANAS

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las manzanas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Malus domestica* Borkh. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las manzanas destinadas a la transformación industrial.

#### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las manzanas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

#### A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, las manzanas deben estar:

- intactas,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentas de vidriosidad grave, con excepción de las variedades marcadas con una “V” enumeradas en el apéndice de la presente norma,

<sup>(?)</sup> Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Las manzanas deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

#### B. Requisitos de madurez

Las manzanas deben presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.

El desarrollo y el estado de maduración de las manzanas deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales.

Con el fin de comprobar los requisitos mínimos de madurez, podrán tenerse en cuenta varios parámetros (por ejemplo, aspecto morfológico, sabor, consistencia, índice refractométrico).

#### C. Clasificación

Las manzanas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes.

##### i) Categoría "Extra"

Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, presentar las características de la variedad <sup>(3)</sup> y estar provistas del pedúnculo, que deberá estar intacto.

Las manzanas deben presentar la superficie mínima siguiente con la coloración característica de la variedad:

- 3/4 de la superficie total de coloración roja, en el caso del grupo de coloración A,
- 1/2 de la superficie total de coloración mixta-roja, en el caso del grupo de coloración B,
- 1/3 de la superficie total de coloración ligeramente roja, rojiza o estriada, en el caso del grupo de coloración C,
- ningún requisito mínimo de coloración, en el caso del grupo de coloración D.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales siempre que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligerísimos defectos de la epidermis,
- ligerísimo russeting <sup>(4)</sup>, tal como:
  - manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad peduncular ni ser rugosas y/o
  - ligeras señales aisladas de russeting.

##### ii) Categoría I

Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad <sup>(3)</sup>.

Las manzanas deben presentar la superficie mínima siguiente con la coloración característica de la variedad:

- 1/2 de la superficie total de coloración roja, en el caso del grupo de coloración A,
- 1/3 de la superficie total de coloración mixta-roja, en el caso del grupo de coloración B,

<sup>(3)</sup> Una lista no exhaustiva de variedades clasificadas por color y *russeting* figura en el apéndice de la presente norma.

<sup>(4)</sup> A las variedades señaladas con una "R" en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre *russeting*.

<sup>(5)</sup> Una lista no exhaustiva de variedades clasificadas por color y *russeting* figura en el apéndice de la presente norma.

- 1/10 de la superficie total de coloración ligeramente roja, rojiza o estriada, en el caso del grupo de coloración C,
- ningún requisito mínimo de coloración, en el caso del grupo de coloración D.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, siempre que no se vean afectados el aspecto general del producto, ni su calidad, conservación y presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

- un ligero defecto de forma,
- un ligero defecto de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración,
- magulladuras ligeras que no superen 1 cm<sup>2</sup> de superficie total, excluidas las decoloradas,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 0,25 cm<sup>2</sup>,
- ligero *russetting* <sup>(6)</sup>, tal como:
  - manchas pardas que podrán sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar pero que no podrán ser rugosas y/o
  - *russetting* reticular fino que no supere 1/5 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto y/o
  - *russetting* denso que no supere 1/20 de la superficie total del fruto;
  - el *russetting* reticular fino y el *russetting* denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/5 de la superficie total del fruto.

Las manzanas de esta categoría podrán haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.

### iii) Categoría II

Esta categoría comprenderá las manzanas que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

La pulpa no presentará defectos importantes.

Podrán admitirse los defectos siguientes, siempre que las manzanas conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- magulladuras ligeras, que pueden estar ligeramente decoloradas, cuya superficie no supere 1,5 cm<sup>2</sup>,
- defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm<sup>2</sup>;

<sup>(6)</sup> A las variedades señaladas con una "R" en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre *russetting*.

- ligero *russetting* <sup>(7)</sup>, tal como:
  - manchas pardas que podrán sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar y podrán ser ligeramente rugosas y/o
  - *russetting* reticular fino que no supere 1/2 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto y/o
  - *russetting* denso que no supere 1/3 de la superficie total del fruto;
  - el *russetting* reticular fino y el *russetting* denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/2 de la superficie total del fruto.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

El calibre mínimo será de 60 mm, si se mide por el diámetro, o de 90 g, si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutos de calibres más pequeños si el valor de grados Brix <sup>(8)</sup> del producto es igual o superior a 10,5.º Brix y si el calibre no es inferior a 50 mm o 70 g.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) frutos calibrados según el diámetro:

- 5 mm en el caso de los frutos de categoría “Extra” y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas, sin embargo, en el caso de manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar los 10 mm, y
- 10 mm en el caso de los frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase. No obstante, en el caso de las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar 20 mm.

b) frutos calibrados según el peso:

- Manzanas de categoría “Extra” y de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

- Frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase:

Intervalo (g)	Homogeneidad (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

<sup>(7)</sup> A las variedades señaladas con una “R” en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre *russetting*.

<sup>(8)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Los frutos de categoría II que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase no estarán sujetos a ningún requisito de homogeneidad de calibre.

Las variedades de manzanas miniatura, marcadas con una "M" en el apéndice de la presente norma, están exentas de las disposiciones relativas al calibre. Estas variedades miniatura deben tener un valor mínimo de 12.º Brix <sup>(9)</sup>.

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá superar un 0,5 %.

###### ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá superar un 1 %.

###### iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá superar un 2 %.

##### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan los requisitos de calibre. Esta tolerancia no podrá ampliarse para incluir productos con un calibre:

- 5 mm o más por debajo del diámetro mínimo,
- 10 g o más por debajo del peso mínimo.

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente manzanas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si se trata de producto calibre), y con el mismo grado de madurez.

Además, en el caso de la categoría "Extra", será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

No obstante, podrán presentarse en envases de venta mezclas de manzanas de variedades claramente diferentes, siempre que sean homogéneas en lo que respecta a su calidad y, para cada variedad en cuestión, a su origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

##### B. Envasado

Las manzanas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente. En particular, los envases de venta de un peso neto superior a 3 kilogramos deberán ser suficientemente rígidos para proteger convenientemente el producto.

<sup>(9)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(10)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación ‘envasado para’ o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- “Manzanas”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. En caso de mezclas de manzanas de variedades claramente diferentes, los nombres de esas variedades.
- El nombre de la variedad podrá sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial <sup>(11)</sup> únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.
- En el caso de mutaciones con protección de la variedad, el nombre de esta variedad puede sustituir al nombre de base de la variedad. En el caso de mutaciones sin protección de la variedad, el nombre de la mutación únicamente podrá indicarse como complemento del nombre de base de la variedad.
- “Variedad miniatura”, cuando proceda.

### C. Origen del producto

País de origen <sup>(12)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

En el caso de una mezcla de manzanas de variedades claramente diferentes y de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

### D. Características comerciales

- Categoría
- Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de unidades.

<sup>(10)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(11)</sup> Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>(12)</sup> Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

- a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo, o los pesos mínimo y máximo;
- b) facultativamente, en el caso de los frutos no sujetos a los requisitos de homogeneidad, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de "o más" o una denominación equivalente, o, cuando proceda, el diámetro o el peso de la pieza mayor del envase.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

## Apéndice

**Lista no exhaustiva de variedades de manzanas**

Los frutos de variedades que no forman parte de la lista deben clasificarse en función de sus características varietales.

Algunas de las variedades enumeradas en el cuadro que figura a continuación podrán comercializarse bajo denominaciones comerciales para las cuales se haya pedido u obtenido la protección en uno o más países. Las tres primeras columnas del cuadro siguiente no se destinan a incluir dichas marcas comerciales. Algunas marcas conocidas figuran en la cuarta columna únicamente a título informativo.

Leyenda:

M = variedad miniatura

R = variedad russet

V = vidriosidad

\* = mutación sin protección varietal pero vinculada a una marca comercial registrada/protegida; las mutaciones no marcadas con el asterisco son variedades protegidas

Variedades	Mutación	Sinónimos	Marcas comerciales	Grupo de coloración	Especificaciones adicionales
African Red			African Carmine <sup>TM</sup>	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia <sup>®</sup>	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes <sup>®</sup>	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora <sup>®</sup>	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora <sup>TM</sup> , Red Braeburn <sup>TM</sup> , Southern Rose <sup>TM</sup>	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve <sup>TM</sup> , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme™, Golden Extreme™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	
Scilate			Envy®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemán's Early Worcester		Tydemán's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

## PARTE 2: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS CÍTRICOS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los cítricos de las variedades (cultivares) obtenidas de las siguientes especies, que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los cítricos destinados a la transformación industrial:

- limones obtenidos de la especie *Citrus limon* (L.) Burm. f. y de sus híbridos,
- mandarinas obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Tanaka) obtenidas de estas especies y de sus híbridos,
- naranjas obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck y de sus híbridos.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los cítricos tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

## A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los cítricos deben estar:

- intactos,
- exentos de heridas y/o magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de toda señal de desecación o deshidratación,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los cítricos deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## B. Requisitos de madurez

Los cítricos deben haber alcanzado un grado de desarrollo y maduración adecuado, habida cuenta de los criterios propios de la variedad, del momento de la recolección y de la zona de cultivo.

El estado de madurez de los cítricos vendrá determinado por los parámetros siguientes especificados para cada especie:

- contenido mínimo de zumo,
- relación mínima azúcar/ácido <sup>(13)</sup>,
- coloración.

El grado de coloración deberá ser tal que, al término de su proceso normal de desarrollo, los cítricos alcancen en el lugar de destino el color típico de la variedad a la que pertenezcan.

	Contenido mínimo de zumo (porcentaje)	Relación mínima azúcar/ácido	Coloración
Limones	20		Debe ser típica de la variedad. Se admitirán los frutos de coloración verde (no oscura), siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.

Satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos

Satsumas	33	6,5:1	Debe ser típica de la variedad en al menos un tercio de la superficie del fruto.
Clementinas	40	7,0:1	
Otras variedades de mandarinas y sus híbridos	33	7,5:1 <sup>(14)</sup>	

Naranjas

Naranjas sanguíneas	30	6,5:1	Debe ser típica de la variedad. No obstante, se admitirán los frutos de coloración verde clara en los que esta no sobrepase un quinto de la superficie total del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.
Grupo navel	33	6,5:1	
Otras variedades	35	6,5:1	Se admitirán las naranjas producidas en zonas con elevadas temperaturas y elevada humedad relativa durante el periodo de crecimiento que presenten una coloración verde en más de un quinto de la superficie del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.
Mosambi, Sathgudi y Pacitan con más de un quinto de color verde	33		
Otras variedades con más de un quinto de color verde	45		

Los frutos que cumplan estos criterios de madurez podrán ser “desverdizados”. Este tratamiento solo se permitirá si no se ven modificadas las demás características organolépticas naturales del cítrico.

### C. Clasificación

Los cítricos se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

#### i) Categoría “Extra”

Los cítricos de esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

<sup>(13)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

<sup>(14)</sup> En el caso de las variedades Mandora y Minneola, la relación mínima azúcar/ácido será de 6.0:1 hasta el final de la campaña de comercialización que comienza el 1 de enero de 2023.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los cítricos de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma,
- ligeros defectos de coloración, incluidas ligeras quemaduras de sol,
- ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa,
- ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas,
- ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,
- ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el caso de todos los frutos del grupo de las mandarinas.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los cítricos que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estos cítricos podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración, incluidas quemaduras de sol,
- defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa,
- defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas,
- defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,
- alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas,
- cáscara rugosa,
- ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el caso de las naranjas y desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el de todos los frutos del grupo de las mandarinas.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los cítricos vendrá determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial o por el número de frutos.

#### A. Calibre mínimo

Se aplicarán los calibres mínimos siguientes:

Frutos	Diámetro (mm)
Limonos	45
Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas	45
Clementinas	35
Naranjas	53

**B. Homogeneidad**

Los cítricos podrán calibrarse de acuerdo con alguna de las opciones siguientes:

- a) Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:
- 10 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es < 60 mm,
  - 15 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es ≥ 60 mm pero < 80 mm,
  - 20 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es ≥ 80 mm pero < 110 mm,
  - la diferencia de diámetros no está limitada en el caso de los frutos ≥ 110 mm.
- b) Cuando se apliquen códigos de calibre, deben respetarse los códigos e intervalos que figuran en las tablas siguientes:

	Código de calibre	Diámetro (mm)
<b>Limonos</b>		
	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
<b>Satsumas, clementinas y otras variedades e híbridos de mandarinas</b>		
	1 - XXX	78 y más
	1 - XX	67 - 78
	1 o 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 <sup>(15)</sup>	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
<b>Naranjas</b>		
	0	92 - 110
	1	87 - 100

<sup>(15)</sup> Los calibres inferiores a 45 mm se refieren únicamente a las clementinas.

---

2	84 – 96
3	81 – 92
4	77 – 88
5	73 – 84
6	70 – 80
7	67 – 76
8	64 – 73
9	62 – 70
10	60 – 68
11	58 – 66
12	56 – 63
13	53 – 60

---

La homogeneidad de calibre se corresponderá con las escalas de calibre arriba indicadas, salvo en los casos que se mencionan a continuación:

En el caso de los frutos que se presenten a granel en cajas de gran capacidad y en el de los que se presenten en envases de venta de un peso neto máximo de 5 kg, la diferencia máxima no deberá sobrepasar el intervalo que resulte de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibre.

c) Tratándose de cítricos calibrados por el número de frutos, la diferencia de calibre deberá ser coherente con lo dispuesto en la letra a).

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría “Extra”*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

##### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que presenten el calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado (o a los indicados, en caso de agruparse tres calibres) en el envase.

En todos los casos, esta tolerancia del 10 % solo incluirá frutos cuyo calibre no sea inferior a los mínimos siguientes:

Frutos	Diámetro (mm)
Limones	43
Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas	43
Clementinas	34
Naranjas	50

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente cítricos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse el mismo grado de madurez y desarrollo.

Además, en el caso de la categoría "Extra", se exigirá también la homogeneidad de coloración.

No obstante, podrán presentarse en envases de venta mezclas de cítricos de especies claramente diferentes, siempre que sean homogéneas en lo que respecta a su calidad y, para cada especie en cuestión, a la variedad o tipo comercial y origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

### B. Envasado

Los cítricos deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este será nuevo, fino e inodoro <sup>(16)</sup> y estará seco.

Se prohíbe el empleo de toda sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor o su sabor <sup>(17)</sup>.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que los cítricos lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(18)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

<sup>(16)</sup> El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, solo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión Europea aplicables.

<sup>(17)</sup> El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, solo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión Europea aplicables.

<sup>(18)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación ‘envasado para:’ o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

#### B. Naturaleza del producto

- “Limones”, “Mandarinas” o “Naranjas” si el producto no es visible desde el exterior.
- “Mezcla de cítricos” o una denominación equivalente y los nombres comunes de las diferentes especies, en el caso de una mezcla de cítricos de especies claramente diferentes.
- En el caso de las naranjas, nombre de la variedad, y/o el grupo de variedad correspondiente en el caso de las “Navels” y “Valencias”.
- En el caso de las “Satsumas” y “Clementinas”, el nombre común de la especie es obligatorio y el nombre de la variedad es facultativo.
- En el caso de otras mandarinas y sus híbridos, el nombre de la variedad es obligatorio.
- En el caso de los limones: el nombre de la variedad es facultativo.
- “Con semillas” en el caso de las clementinas con más de diez semillas.
- “Sin semillas” (facultativo, los cítricos sin semillas pueden contenerlas ocasionalmente).

#### C. Origen del producto

- País de origen <sup>(19)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de las mezclas de cítricos de especies claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada país de origen deberá aparecer al lado del nombre de cada una de esas especies.

#### D. Características comerciales

- categoría,
- Calibre expresado como:
  - calibres mínimos y máximos (en mm) o
  - código(s) de calibre seguido(s), con carácter facultativo, de un calibre mínimo y máximo o
  - número de frutos.
- En su caso, conservantes o sustancias químicas utilizados para tratamientos después de la cosecha.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

<sup>(19)</sup> Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## PARTE 3: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS KIWIS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los kiwis (conocidos también como *Actinidia*) de las variedades (cultivares) obtenidas de *Actinidia chinensis* Planch. y de *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C. F. Liang y A. R. Ferguson, que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los kiwis destinados a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los kiwis tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

## A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los kiwis deben estar:

- intactos (aunque sin pedúnculo),
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- suficientemente duros; no deben estar blandos, pasados ni empapados en agua,
- bien formados; se excluyen los frutos dobles o múltiples,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los kiwis deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## B. Requisitos mínimos de madurez

Los kiwis deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez.

Con el fin de satisfacer este requisito, los frutos deben haber alcanzado un grado de madurez en la fase de acondicionamiento de por lo menos 6,2.º Brix<sup>(20)</sup> o un 15 % de contenido medio de materia seca, que debe llegar a 9,5.º Brix<sup>21</sup> al entrar en la cadena de distribución.

## C. Clasificación

Los kiwis se clasificarán en una de las tres categorías siguientes.

## i) Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características de la variedad.

Los frutos deben estar duros y la pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

<sup>(20)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

La relación entre el diámetro mínimo y el diámetro máximo del fruto medido en la sección ecuatorial deberá ser de 0,8 como mínimo.

ii) *Categoría I*

Los kiwis de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad.

Los frutos deben estar duros y la pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma (aunque deben estar exentos de abultamientos o malformaciones),
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de 1 cm<sup>2</sup>,
- una pequeña “señal de Hayward”, consistente en una línea longitudinal que no presente protuberancias.

La relación entre el diámetro mínimo y el diámetro máximo del fruto medido en la sección ecuatorial deberá ser de 0,7 como mínimo.

iii) *Categoría II*

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

Los frutos deben estar razonablemente duros y la pulpa no debe presentar defectos de importancia.

Se admiten los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis mantengan sus características esenciales en materia de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- defectos epidérmicos, como pequeñas grietas cicatrizadas o tejido cicatricial irregular, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de 2 cm<sup>2</sup>,
- varias “señales de Hayward” un poco más pronunciadas y con una ligera protuberancia,
- una ligera magulladura.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el peso del fruto.

El peso mínimo para la categoría “Extra” es de 90 g, para la categoría I es de 70 g y para la categoría II de 65 g.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- 10 g, en el caso de los frutos cuyo peso sea inferior a 85 g,
- 15 g, en el caso de los frutos cuyo peso esté comprendido entre 85 g y 120 g,
- 20 g, en el caso de los frutos cuyo peso esté comprendido entre 120 y 150 g,
- 40 g, en el caso de los frutos cuyo peso sea igual o superior a 150 g.

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

**A. Tolerancias de calidad**i) *Categoría "Extra"*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no se ajusten a las exigencias sobre calibre.

No obstante, los frutos no deben pesar menos de 85 g por lo que respecta a la categoría "Extra", 67 g por lo que respecta a la categoría I y 62 g por lo que respecta a la categoría II.

**V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente kiwis del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

**B. Envasado**

Los kiwis deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(21)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

<sup>(21)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación ‘envasado para:’ o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

#### B. Naturaleza del producto

- “Kiwis” y/o “Actinidia”, si el contenido no es visible desde el exterior,
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Color de la pulpa o una indicación equivalente, si no es verde.

#### C. Origen del producto

País de origen <sup>(22)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

#### D. Características comerciales

- categoría,
- calibre expresado por los pesos mínimo y máximo de los frutos,
- número de frutos (facultativo).

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

### PARTE 4: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS LECHUGAS, LAS ESCAROLAS DE HOJA RIZADA Y LAS ESCAROLAS DE HOJA LISA

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a:

- las lechugas de las variedades (cultivares) obtenidas de:
    - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (lechugas repolladas, incluidas las de tipo “Iceberg”),
    - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (lechugas romanas),
    - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (lechugas de cortar) y
    - cruces de esas variedades, así como a
  - las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. y
  - las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.
- que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor.

La presente norma no se aplicará a los productos destinados a la transformación industrial o presentados en forma de hojas sueltas, ni a las lechugas con cepellón o a las lechugas plantadas en macetas.

<sup>(22)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los productos tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- un leve deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero.

### A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los productos deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios y recortados, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,
- turgentes,
- no espigados,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

En las lechugas se permitirá un defecto de coloración que consiste en un tono rojizo causado por las bajas temperaturas durante la vegetación, excepto cuando ello modificara gravemente su aspecto.

Las raíces deben retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas.

Los productos deben presentar un desarrollo normal. Los productos deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

### B. Clasificación

Estos productos se clasificarán en las dos categorías siguientes:

#### i) Categoría I

Los productos de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

Además, deben estar:

- bien formados,
- firmes, habida cuenta del sistema de cultivo y del tipo de producto,
- exentos de daños o alteraciones que afecten a su comestibilidad,
- exentos de daños causados por heladas.

Las lechugas repolladas deben presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, las lechugas repolladas cultivadas a cubierto podrán tener el cogollo reducido.

Las lechugas romanas deben presentar también un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido.

La parte central de las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa deberá ser de color amarillo.

ii) *Categoría II*

A esta categoría pertenecen los productos que no reúnen las condiciones necesarias para ser clasificados en la categoría I, pero sí los requisitos mínimos ya especificados.

Los productos de esta categoría deben estar:

- bastante bien formados,
- exentos de daños y alteraciones que puedan afectar gravemente a su comestibilidad.

Se podrán permitir los defectos siguientes siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- ligera decoloración,
- daños leves causados por plagas.

Las lechugas repolladas deben presentar un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido. No obstante, en el caso de las lechugas repolladas cultivadas a cubierto, se admitirá la ausencia de cogollo.

Las lechugas romanas podrán estar desprovistas de cogollo.

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

## a) Lechugas

- 40 g cuando la unidad más ligera pese menos de 150 g,
- 100 g cuando la unidad más ligera pese entre 150 y 300 g,
- 150 g cuando la unidad más ligera pese entre 300 y 450 g,
- 300 g cuando la unidad más ligera pese más de 450 g.

## b) Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa

- 300 g.

**IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

**A. Tolerancias de calidad**i) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no cumplan los requisitos de la categoría, pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

ii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no satisfagan los requisitos de calibre.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente productos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

No obstante, las mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes podrán envasarse juntas en un mismo envase, siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, tipo comercial y/o color, del mismo origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

### B. Envasado

Los productos deben estar envasados de tal forma que estén convenientemente protegidos. El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto y deberá ser racional en el caso de cada calibre y de cada envase, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(23)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

### A. Identificación

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación ‘envasado para:’ o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- “Lechugas”, “lechugas mantecosas”, “lechugas Batavia”, “lechugas Iceberg”, “lechugas romanas”, “lechugas de cortar” (o en su caso, por ejemplo, “hoja de roble”, “Lollo bionda”, “Lollo rossa”, etc.), “escarolas de hora rizada”, “escarolas de hoja lisa”, o una denominación equivalente si el contenido no es visible desde el exterior.
- En su caso, “Cultivo a cubierto” o una denominación equivalente.
- Nombre de la variedad (facultativo).
- “Mezcla de lechugas o escarolas”, o una denominación equivalente, en el caso de las mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes. Si el producto no es visible desde el exterior, deben indicarse las variedades, tipos comerciales y/o los colores y la cantidad de cada uno de ellos en el envase.

<sup>(23)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

**C. Origen del producto**

- País de origen <sup>(24)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de la variedad, tipo comercial y/o color correspondiente.

**D. Características comerciales**

- Categoría
- Calibre, expresado por el peso mínimo unitario o por el número de unidades.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

**PARTE 5: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS MELOCOTONES Y LAS NECTARINAS****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a los melocotones y las nectarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Prunus persica* Sieb. y Zucc. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los melocotones y las nectarinas destinados a la transformación industrial.

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los melocotones y las nectarinas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

**A. Requisitos mínimos**

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los melocotones y las nectarinas deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de frutos abiertos en la cavidad peduncular,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los melocotones y las nectarinas presentarán un desarrollo y se encontrarán en un estado que les permita:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

<sup>(24)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

**B. Requisitos de madurez**

Los frutos deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El índice refractométrico mínimo de la pulpa debe ser superior o igual a 8 ° Brix <sup>(25)</sup>.

**C. Clasificación**

Los melocotones y las nectarinas se clasificarán en una de las tres categorías que se definen a continuación:

i) *Categoría "Extra"*

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales siempre que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de buena calidad y deben presentar las características de la variedad. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma,
- un ligero defecto de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeras señales de presión que no superen 1 cm<sup>2</sup> de superficie total,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 1,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superficie total, en el caso de los demás defectos.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los melocotones y las nectarinas que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que cumplen los requisitos mínimos definidos anteriormente.

La pulpa no presentará defectos importantes.

No obstante, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, los melocotones y las nectarinas pueden presentar los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo, como huesos abiertos, a condición de que el fruto esté cerrado y la pulpa sana,
- defectos de coloración,
- magulladuras, que pueden estar ligeramente descoloridas y cuya superficie total no supere 2 cm<sup>2</sup>,
- defectos epidérmicos que no podrán superar los límites siguientes:
  - 2,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 2 cm<sup>2</sup> de superficie total, en el caso de los demás defectos.

<sup>(25)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, por el peso o por el número de unidades.

El calibre mínimo será el siguiente:

- 56 mm u 85 g en la categoría “Extra”,
- 51 mm o 65 g en las categorías I y II.

No obstante, los frutos inferiores a 56 mm u 85 g no se comercializarán en los periodos comprendidos entre el 1 de julio y el 31 de octubre (hemisferio norte) y entre el 1 de enero y el 30 de abril (hemisferio sur).

Las disposiciones siguientes son facultativas en el caso de la categoría II.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:
  - 5 mm, en el caso de los frutos inferiores a 70 mm,
  - 10 mm, en el caso de los frutos de 70 mm o más.
- b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:
  - 30 g, en el caso de los frutos inferiores a 180 g,
  - 80 g, en el caso de los frutos de 180 g o más.
- c) En lo que se refiere a los frutos calibrados por número de unidades, las diferencias de calibre deben ser coherentes con lo dispuesto en las letras a) o b).

En caso de aplicarse códigos de calibre, deben respetarse los que figuran a continuación.

	código	diámetro			peso	
		de (mm)	a (mm)		de (g)	a (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	o	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Categoría “Extra”

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías (si se trata de producto calibrado): se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan los requisitos de calibrado.

**V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente melocotones o nectarinas del mismo origen, variedad, calidad, grado de madurez y calibre (si se trata de producto calibrado), y en el caso de la categoría "Extra", de coloración homogénea.

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

**B. Envasado**

Los melocotones y las nectarinas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información marcada con láser en cada fruto no debe dañar la pulpa ni la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(26)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos "envasador y/o expedidor" o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación 'envasado para:' o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

<sup>(26)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

**B. Naturaleza del producto**

- “Melocotones” o “Nectarinas”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Color de la pulpa.
- Nombre de la variedad (facultativo).

**C. Origen del producto**

País de origen <sup>(27)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

- categoría,
- Calibre (si se trata de producto calibrado), expresado por los diámetros mínimo y máximo (en mm), por los pesos mínimo y máximo (en g) o por el código de calibre.
- Número de unidades (facultativo).

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

**PARTE 6: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS PERAS****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a las peras de las variedades (cultivares) obtenidas de *Pyrus communis* L. que se entreguen en estado fresco al consumidor y no se destinen a la transformación industrial.

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las peras tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

**A. Requisitos mínimos**

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, las peras deben estar:

- intactas,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Las peras deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

<sup>(27)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

**B. Requisitos de madurez**

El desarrollo y el estado de maduración de las peras deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales.

**C. Clasificación**

Las peras se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría "Extra"*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad <sup>(28)</sup>.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro y la epidermis debe estar exenta de russeting rugoso.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales siempre que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

El pedúnculo deberá estar intacto.

Las peras no deben ser pétreas.

ii) *Categoría I*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad <sup>(29)</sup>.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, siempre que no se vean afectados el aspecto general del producto, ni su calidad, conservación y presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

- un ligero defecto de forma,
- un ligero defecto de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- russeting rugoso muy leve,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 0,25 cm<sup>2</sup>,
- ligeras magulladuras que no sobrepasen 1 cm<sup>2</sup> de superficie.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deben ser pétreas.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las peras que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que reúnen las características mínimas definidas anteriormente.

La pulpa no presentará defectos importantes.

Se podrán permitir los defectos siguientes, siempre que las peras mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- leve russeting rugoso,

<sup>(28)</sup> El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

<sup>(29)</sup> El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

- defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm<sup>2</sup>,
  - ligeras magulladuras que no sobrepasen 2 cm<sup>2</sup> de superficie.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso.

El calibre mínimo será el siguiente:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande	60 mm	55 mm	55 mm
Otras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande	130 g	110 g	110 g
Otras variedades	110 g	100 g	75 g

Las peras de verano incluidas en el apéndice de esta norma no tienen que respetar el calibre mínimo.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

- 5 mm en el caso de los frutos de categoría "Extra" y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas,
- 10 mm en el caso de los frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase.

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

- en el caso de los frutos de categoría "Extra" y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
75 - 100	15
100 - 200	35
200-250	50
> 250	80

- Frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
100 - 200	50
> 200	100

Los frutos de categoría II que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase no estarán sujetos a ningún límite de homogeneidad de calibre.

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de peras que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

###### ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no cumplan los requisitos de la categoría, pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

###### iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no cumplan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

##### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no satisfagan los requisitos de calibre. Esta tolerancia no podrá ampliarse para incluir productos con un calibre:

- 5 mm o más por debajo del diámetro mínimo,
- 10 g o más por debajo del peso mínimo.

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, y calibre (si se trata de producto calibrado), y con el mismo grado de madurez.

Además, en el caso de la categoría "Extra", será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

No obstante, las mezclas de peras de variedades claramente diferentes podrán envasarse juntas en un mismo envase de venta, siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, del mismo origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

##### B. Envasado

Las peras deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase <sup>(30)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación ‘envasado para:’ o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- “Peras”, si el contenido del envase no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes, indicación de las diferentes variedades.

El nombre de la variedad podrá sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial <sup>(31)</sup> únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

### C. Origen del producto

País de origen <sup>(32)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes y de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

### D. Características comerciales

- categoría,
- Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de unidades.

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

- a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo, o los pesos mínimos y máximos;
- b) facultativamente, en el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de “o más” o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro o el peso de la pieza mayor.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

<sup>(30)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(31)</sup> Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>(32)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## Apéndice

**Lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano**

Las variedades de fruto pequeño y las variedades de otros tipos que no están recogidas en el cuadro podrán comercializarse a condición de que respeten las disposiciones relativas al calibrado de otras variedades establecidas en la sección III de la norma.

Algunas de las variedades enumeradas en el cuadro que figura a continuación podrán comercializarse bajo denominaciones comerciales para las cuales se haya pedido u obtenido la protección en uno o más países. La primera y la segunda columnas del cuadro no se destinan a incluir dichas marcas comerciales. Algunas marcas comerciales conocidas figuran en la tercera columna únicamente a título informativo.

Leyenda:

FG = Variedades de fruto grande

PV = Pera de verano, para la que no se exige un calibre mínimo.

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales/nombres comerciales	Tamaño
Abbé Fétel	Abate Fétel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Alexandrine Douillard			FG
Amfora			FG
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			PV
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		FG
Beurré Giffard			PV
Beurré précoce Morettini	Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PV
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Celina		QTee ®	L

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales/nombres comerciales	Tamaño
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			FG
Concorde			FG
Condoula			PV
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadón de invierno, Bella de Berry, Lombardía de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Deveci			L
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PV
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			FG
Etrusca			PV
Falstaff			L
Flamingo			FG
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Joséphine			FG
Kieffer			FG
Klapa Milule			FG

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales/nombres comerciales	Tamaño
Leonardeta	Mosqueruela, Magallón, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallón		PV
Lombacad		Cascade ®	FG
Moscatella			PV
Mramornaja			FG
Mustafabey			PV
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		FG
Passe Crassane	Passa Crassana		FG
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		FG
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV
Président Drouard			FG
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Suvenirs			FG
Taylors Gold			FG
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			FG
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG

## PARTE 7: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS FRESAS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las fresas de las variedades (cultivares) obtenidas del género *Fragaria* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las fresas destinadas a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las fresas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

## A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, las fresas deben estar:

- intactas, sin dañar;
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- con un aspecto fresco, pero sin lavar;
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de alteraciones causadas por plagas,
- provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deben estar frescos y ser de color verde;
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Las fresas deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El desarrollo y el estado de las fresas deberán ser tales que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## B. Clasificación

Las fresas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

## i) Categoría “Extra”

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad.

Además, deben:

- tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad,
- estar exentas de tierra.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales siempre que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Las fresas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma,
- una pequeña mancha blanca que no represente más de un décimo de la superficie total del fruto,
- ligeras señales de presión superficiales.

Deben estar prácticamente exentas de tierra.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las fresas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas fresas podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- manchas blancas que no representen más de un quinto de la superficie total del fruto,
- ligeras magulladuras secas que no evolucionen,
- ligeros restos de tierra.

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre de las fresas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

El calibre mínimo será el siguiente:

- 25 mm en la categoría "Extra",
- Categorías I y II: 18 mm.

Las fresas de bosque no estarán sujetas a un calibre mínimo.

**IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

**A. Tolerancias de calidad**i) *Categoría "Extra"*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 2 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de calibre mínimo.

**V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente fresas del mismo origen, variedad y calidad.

En la categoría "Extra", las fresas (salvo las de bosque) deben ser especialmente homogéneas y regulares en cuanto al grado de madurez, la coloración y el calibre. En el caso de la categoría I, este último podrá ser menos homogéneo.

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

**B. Envasado**

Las fresas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(33)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos "envasador y/o expedidor" o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación "envasado para:" o una indicación equivalente; o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

**B. Naturaleza del producto**

— "Fresas", si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad (facultativo).

**C. Origen del producto**

País de origen <sup>(34)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

— categoría,

<sup>(33)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(34)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

## PARTE 8: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS PIMIENTOS DULCES

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los pimientos dulces de las variedades <sup>(35)</sup> (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum* L. que se destinen a la entrega al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los pimientos dulces tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

#### A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los pimientos dulces deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- firmes,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- provistos de pedúnculo; el pedúnculo deberá estar cortado limpiamente y el cáliz deberá estar intacto,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pimientos dulces deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

#### B. Clasificación

Los pimientos dulces se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

##### i) Categoría “Extra”

Los pimientos dulces de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

<sup>(35)</sup> Algunas variedades de pimientos dulces pueden tener un sabor picante: algunos ejemplos de variedades comerciales de pimientos dulces con un ligero sabor picante son Sivri, Padrón y Somborka.

Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los pimientos dulces de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma,
- ligeras manchas plateadas o ligeros daños causados por trips que no supongan más de 1/3 de la superficie total del fruto,
- ligeros defectos de la epidermis como:
  - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, señales de presión que no supongan en total más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, cuando se trate de otros defectos; o
  - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/8 de la superficie total del fruto;
  - pedúnculo ligeramente dañado.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estos pimientos dulces podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- manchas plateadas o daños causados por trips que no supongan más de 2/3 de la superficie total del fruto,
- defectos de la epidermis como:
  - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, magulladuras y heridas cicatrizadas que no supongan en total más de 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 2,5 cm<sup>2</sup> de superficie, cuando se trate de otros defectos; o
  - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/4 de la superficie total del fruto;
- un deterioro apical no superior a 1 cm<sup>2</sup>,
- desecación que no afecte a más de 1/3 de la superficie del fruto,
- pedúnculo y cáliz dañados, siempre y cuando la pulpa que los rodea esté intacta.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso. Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- a) en el caso de los pimientos dulces calibrados por el diámetro:
- 20 mm.
- b) en el caso de los pimientos dulces calibrados por peso:
- 30 g, cuando el fruto más pesado pese 180 g o menos,
  - 80 g, cuando el fruto más ligero pese más de 180 g pero menos de 260 g,
  - sin límite cuando el fruto más ligero pese 260 g o más.

Los pimientos dulces largos deben tener una longitud suficientemente homogénea.

En la categoría II, no será obligatorio que los frutos sean de un calibre homogéneo.

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

###### ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

###### iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

##### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías (si se trata de producto calibrado): se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de calibrado.

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado) y, en el caso de las categorías "Extra" y I, en los que pueda apreciarse el mismo grado de madurez y coloración.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de pimientos dulces de diferentes tipos comerciales y/o colores, siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada tipo comercial y/o color, la homogeneidad de origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

##### B. Envasado

Los pimientos dulces deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase <sup>(36)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación “envasado para:” o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- “Pimientos dulces”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- “Mezcla de pimientos dulces”, u otra indicación equivalente, si el envase destinado a la venta directa al consumidor contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes tipos comerciales y/o colores. En caso de que no pueda verse el contenido, deben indicarse los tipos comerciales y/o los colores y el número de unidades de cada uno de ellos.

### C. Origen del producto

País de origen <sup>(37)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

Si el envase contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes colores y/o tipos comerciales de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de los tipos comerciales y/o colores.

### D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (si se trata de producto calibrado), expresado en diámetros mínimo y máximo o en peso mínimo y máximo.
- Número de unidades (facultativo).
- “Los pimientos de (nombre del tipo o variedad) pueden tener un sabor ligeramente picante” u otra indicación equivalente, si procede.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

## PARTE 9: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS UVAS DE MESA

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de *Vitis vinifera* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las uvas de mesa destinadas a la transformación industrial.

<sup>(36)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(37)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las uvas de mesa tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

### A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los racimos y los granos deben estar:

- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Además, los granos estarán:

- intactos,
- bien formados,
- desarrollados de forma normal.

La pigmentación debida al sol no se considerará un defecto.

Las uvas de mesa deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

### B. Requisitos de madurez

El zumo de la fruta debe tener un índice de refracción <sup>(38)</sup> mínimo de:

- 12.° Brix para las variedades Alphonse Lavallée, Cardinal y Victoria,
- 13.° Brix para las restantes variedades con pepitas,
- 14.° Brix para todas las variedades sin pepitas.

Además, en todas las variedades la relación azúcar-acidez deberá ser satisfactoria.

### C. Clasificación

Las uvas de mesa se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

#### i) Categoría “Extra”

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo, repartidos uniformemente en él y cubiertos casi totalmente de su pruina.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales siempre que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

<sup>(38)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

ii) *Categoría I*

Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad de su cepa en la zona de producción

Los granos deben ser de carne firme, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, cubiertos casi totalmente de su pruina. No obstante, su distribución en el escobajo podrá ser menos uniforme que en la categoría "Extra".

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma,
- ligeros defectos de coloración,
- ligerísimas quemaduras de sol que solo afecten a la epidermis,
- ligeras alteraciones de la epidermis.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las uvas de mesa que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Los racimos podrán presentar defectos leves de desarrollo, forma y color siempre que no se vean modificadas las características esenciales que tenga la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne suficientemente firme y estarán unidos al escobajo así como, en la medida de lo posible, cubiertos de su pruina. Su distribución en el escobajo podrá ser más irregular que en la categoría I.

Además, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- ligeras quemaduras de sol en la epidermis,
- ligeras magulladuras,
- alteraciones de la epidermis.

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre vendrá determinado por el peso de los racimos.

En el caso de las categorías "Extra" y I, el peso mínimo por racimo será de 75 g. En todas las categorías, esta disposición no se aplica a los envases para porciones individuales.

**IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

**A. Tolerancias de calidad**i) *Categoría "Extra"*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

Además de estas tolerancias, se autoriza un máximo del 10 %, en peso, de granos sueltos, es decir granos separados del racimo, siempre que estén sanos e intactos.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

Además de estas tolerancias, se autoriza un máximo del 10 %, en peso, de granos sueltos, es decir granos separados del racimo, siempre que estén sanos e intactos.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías (si se trata de producto calibrado): se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de calibrado. Cada envase destinado a la venta (excepto los envases para porciones individuales) podrá incluir un racimo de menos de 75 g para ajustar el peso, siempre y cuando dicho racimo reúna todos los demás requisitos de la categoría de que se trate.

**V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

**A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la categoría “Extra”, los racimos deben ser de una coloración y un calibre aproximadamente iguales.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de uvas de mesa de diferentes variedades siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada variedad, la homogeneidad de origen.

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

**B. Envasado**

Las uvas de mesa deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas, salvo en los casos de presentación especial en que se mantenga unido a la rama del racimo un trozo de sarmiento de no más de 5 cm de longitud.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada envase <sup>(39)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación**

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;

<sup>(39)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación “envasado para:” o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

#### B. Naturaleza del producto

- “Uvas de mesa”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, nombres de las diferentes variedades.

El nombre de la variedad puede sustituirse por un sinónimo. Puede indicarse un nombre comercial <sup>(40)</sup> únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

#### C. Origen del producto

- País de origen <sup>(41)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la variedad correspondiente.

#### D. Características comerciales

- Categoría.
- Si procede, “racimos de menos de 75 g destinados a porciones individuales”, u otra indicación equivalente.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

### PARTE 10: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS TOMATES

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum lycopersicum* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Los tomates pueden clasificarse en cuatro tipos comerciales:

- “redondos”,
- “asurcados”,
- “oblongos” o “alargados”,
- tomates “cereza”/“cóctel” (variedades miniatura) de todas las formas.

#### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los tomates tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

<sup>(40)</sup> Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>(41)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

**A. Requisitos mínimos**

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los tomates deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

En el caso de los tomates en racimos, los tallos deben tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

**B. Requisitos de madurez**

El desarrollo y el estado de maduración de los tomates deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

**C. Clasificación**

Los tomates se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

**i) Categoría "Extra"**

Los tomates de esta categoría deben ser de calidad superior, tener una consistencia firme y presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

No podrán presentar "dorso verde" ni otros defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

**ii) Categoría I**

Los tomates de esta categoría deben ser de buena calidad, tener una consistencia relativamente firme y presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

No podrán presentar grietas ni "dorso verde" aparentes.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma y desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos en la epidermis,
- magulladuras muy ligeras.

Además, los tomates "asurcados" podrán presentar:

- grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima,
- protuberancias no excesivas,
- un pequeño ombligo que no presente suberización,
- suberización del estigma no superior a 1 cm<sup>2</sup>,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deben ser razonablemente firmes (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la categoría I) y no deben presentar grietas sin cicatrizar.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación estos tomates podrán tener los defectos siguientes:

- defectos de forma y desarrollo,
- defectos de coloración,
- defectos de la epidermis o magulladuras, siempre que no dañen gravemente el fruto,
- grietas cicatrizadas de 3 cm de longitud máxima en los tomates “redondos”, “asurcados” u “oblongos”.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más marcadas que las aceptadas en la categoría I, sin que exista deformidad,
- un ombligo,
- suberización del estigma no superior a 2 cm<sup>2</sup>,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura).

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, por el peso, o por el número de piezas.

Las disposiciones siguientes no se aplicarán a los tomates en racimos y son optativas para:

- los tomates cereza y cóctel con un diámetro inferior a 40 mm;
- los tomates asurcados de forma irregular; y
- la categoría II.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

a) En el caso de los tomates calibrados por el diámetro:

- 10 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es inferior a 50 mm;
- 15 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es igual o superior a 50 mm pero inferior a 70 mm;
- 20 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es igual o superior a 70 mm pero inferior a 100 mm;
- para los frutos de diámetro igual o superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.

En el caso de que se apliquen códigos de calibre, deben respetarse los siguientes códigos y escalas:

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

- b) En el caso de los tomates calibrados por peso o por número de piezas, las diferencias de calibre deben ser coherentes con las diferencias indicadas en la letra a).

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

###### ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

En el caso de los tomates en racimos, un 5 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

###### iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de tomates que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

En el caso de los tomates en racimos, un 10 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

##### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de tomates que no satisfagan los requisitos de calibre.

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado).

Los tomates clasificados en las categorías "Extra" y I deben ser prácticamente homogéneos en lo que se refiere a su madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates "oblongos" deberá ser suficientemente uniforme.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de tomates de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada color, variedad y/o tipo comercial, la homogeneidad de origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

**B. Envasado**

Los tomates deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis. La información marcada con láser en cada fruto no debe dañar la pulpa ni la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada envase <sup>(42)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

Nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación “envasado para:” o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

**B. Naturaleza del producto**

- “Tomates” o “tomates en racimos” y el tipo comercial, o “tomates cereza/cóctel” o “racimos de tomates cereza/cóctel”, o una denominación equivalente para otras variedades miniatura, si el contenido no es visible desde el exterior.
- “Mezcla de tomates”, o una denominación equivalente, en el caso de los envases que contengan mezclas de productos de diferentes variedades, tipos comerciales y/o colores. Si el producto no es visible desde el exterior, deben indicarse los colores, variedades o tipos comerciales y la cantidad de cada uno de ellos que contenga el envase.
- Nombre de la variedad (facultativo).

**C. Origen del producto**

País de origen <sup>(43)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

En el caso de las mezclas de tomates de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de los colores, variedades y/o tipos comerciales.

**D. Características comerciales**

- categoría,
- Calibre (si se trata de producto calibrado) expresado en
  - diámetros mínimo y máximo; o
  - pesos mínimo y máximo; o

<sup>(42)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(43)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

- código de calibre, tal como se especifica en la sección III; o
- número de unidades seguido de los calibres mínimo y máximo.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.»

---