

I

(Actos adoptados en aplicación de los Tratados CE/Euratom cuya publicación es obligatoria)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (CE) Nº 1221/2008 DE LA COMISIÓN

de 5 de diciembre de 2008

que modifica, en lo que atañe a las normas de comercialización, el Reglamento (CE) nº 1580/2007 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) nº 2200/96, (CE) nº 2201/96 y (CE) nº 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 121, letra a), leído en relación con su artículo 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 361/2008 del Consejo ⁽²⁾ integra en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, con efectos a partir del 1 de julio de 2008, las disposiciones del Reglamento (CE) nº 1182/2007 del Consejo ⁽³⁾, que establece disposiciones específicas con respecto al sector de las frutas y hortalizas, sin poner en entredicho las opciones políticas subyacentes. Estas disposiciones estipulan que las frutas y hortalizas que se destinen a ser vendidas en estado fresco al consumidor sólo pueden comercializarse si son de calidad sana, leal y comercial y si aparece indicado el país de origen. Con el fin de armonizar la aplicación de esta disposición, resulta adecuado definir estas características mediante el establecimiento de una norma general de comercialización aplicable a todas las frutas y hortalizas frescas.
- (2) El Reglamento (CE) nº 1580/2007 de la Comisión ⁽⁴⁾ no contiene actualmente normas de comercialización específicas de determinados productos que aparecen recogidas en varios Reglamentos vigentes que siguen aplicándose en virtud del artículo 203 bis, apartado 7, de Reglamento (CE) nº 1234/2007. En aras de la claridad, resulta adecuado agrupar en el Reglamento (CE) nº 1580/2007 todas las normas de comercialización específicas previstas en el artículo 113, apartado 1, letras b) y c), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

- (3) También resulta adecuado, habida cuenta de la experiencia adquirida y en aras de la simplificación, reducir la lista de productos cubiertos por normas de comercialización específicas, e incluir sólo aquéllos para los cuales sea necesario adoptar una norma sobre la base de una evaluación de su pertinencia, teniendo en cuenta, en especial, los productos más comercializados, en términos de valor, en función de las cifras que figuran en la base de datos Comext sobre el comercio intra y extracomunitario.

- (4) Para evitar obstáculos innecesarios a los intercambios comerciales, en los casos en que haya que establecer normas de comercialización específicas para determinados productos, tales normas deben corresponder a las adoptadas por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE/ONU). Por la misma razón, los demás productos deben considerarse conformes a las normas generales de comercialización si su tenedor puede demostrar que se ajustan a cualquiera de dichas normas aplicables.

- (5) También deben modificarse en consecuencia las excepciones y exenciones de tales normas. En especial, debe suprimirse la referencia a los criterios mínimos de calidad aplicables a los productos destinados a la transformación industrial puesto que esos criterios se relacionaban con regímenes de ayudas suprimidos por el Reglamento (CE) nº 1182/2007. Puesto que algunas frutas y hortalizas siguen naturalmente su desarrollo y tienen tendencia a deteriorarse, debe permitirse que presenten una ligera falta de frescura y turgencia, a condición de que no se clasifiquen en la Categoría «Extra». Determinados productos que habitualmente no están enteros en el momento de su venta deben excluirse de la norma general de comercialización que normalmente exige que los productos se vendan enteros.

⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ DO L 121 de 7.5.2008, p. 1.

⁽³⁾ DO L 273 de 17.10.2007, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 350 de 31.12.2007, p. 1.

- (6) Para evitar fraudes y situaciones que induzcan a error a los consumidores, la información exigida por las normas debe estar a disposición de los mismos antes de la compra, en especial, tratándose de la venta a distancia, en la que la experiencia ha revelado riesgos de fraude y de elusión de la protección a los consumidores proporcionada por las normas.
- (7) Para garantizar que los controles puedan realizarse correcta y eficazmente, las facturas y los justificantes, distintos de los destinados a los consumidores, deben contener determinada información básica prevista en las normas de comercialización.
- (8) Las disposiciones relativas a las mezclas de frutas y hortalizas deben simplificarse sin dejar de mantener una protección suficiente para el consumidor. El ámbito de aplicación de las disposiciones debe ampliarse a los paquetes de un peso igual o inferior a 5 kilogramos para reflejar la tendencia del mercado de vender paquetes más grandes que antes.
- (9) Las disposiciones del capítulo II del Reglamento (CE) n° 1580/2007, relativo a los controles de conformidad con las normas de comercialización, deben simplificarse sin reducir su ámbito de aplicación, con el fin de garantizar la conformidad a un nivel apropiado. Dichas disposiciones deben tener en cuenta el artículo 113 bis, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, que prevé que los Estados miembros deben efectuar controles de forma selectiva, basándose en un análisis de riesgos, para comprobar si los productos se ajustan a las normas de comercialización y que dichos controles deben centrarse en la fase previa a la salida de las regiones de producción, en el momento del acondicionamiento o de la carga de los productos. En el caso de los productos procedentes de terceros países, los controles deben efectuarse antes del despacho a libre práctica. En particular, debe reforzarse la importancia de la evaluación del riesgo en la selección de los productos para los controles. La experiencia ha demostrado que la definición de «agente económico» debe ampliarse y detallarse considerablemente con el fin de garantizar que todos los participantes en la cadena de comercialización están incluidos y garantizar la seguridad jurídica.
- (10) Procede, por tanto, derogar los siguientes Reglamentos:
- Reglamento (CEE) n° 1292/81 de la Comisión, de 12 de mayo de 1981, por el que se establecen normas de calidad para los puerros, las berenjenas y los calabacines ⁽⁵⁾;
 - Reglamento (CEE) n° 2213/83 de la Comisión, de 28 de julio de 1983, por el que se establecen las normas de calidad para las cebollas y para las endibias ⁽⁶⁾;
 - Reglamento (CEE) n° 1591/87 de la Comisión, de 5 de junio de 1987, por el que se establecen normas de calidad para los repollos, las coles de Bruselas, los apios, las espinacas y las ciruelas ⁽⁷⁾;
 - Reglamento (CEE) n° 1677/88 de la Comisión, de 15 de junio de 1988, por el que se fijan las normas de calidad para los pepinos ⁽⁸⁾;
 - Reglamento (CE) n° 831/97 de la Comisión, de 7 de mayo de 1997, por el que se establecen normas de comercialización aplicables a los aguacates ⁽⁹⁾;
 - Reglamento (CE) n° 2288/97 de la Comisión, de 18 de noviembre de 1997, por el que se fijan normas de comercialización aplicables a los ajos ⁽¹⁰⁾;
 - Reglamento (CE) n° 963/98 de la Comisión, de 7 de mayo de 1998, por el que se fijan las normas de comercialización aplicables a las coliflores y alcachofas ⁽¹¹⁾;
 - Reglamento (CE) n° 730/1999 de la Comisión, de 7 de abril de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de las zanahorias ⁽¹²⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1168/1999 de la Comisión, de 3 de junio de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de las ciruelas ⁽¹³⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1455/1999 de la Comisión, de 1 de julio de 1999, por el que se establece la norma de comercialización para los pimientos dulces ⁽¹⁴⁾;
 - Reglamento (CE) n° 2377/1999 de la Comisión, de 9 de noviembre de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de los espárragos ⁽¹⁵⁾;
 - Reglamento (CE) n° 2561/1999 de la Comisión, de 3 de diciembre de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de los guisantes ⁽¹⁶⁾;
 - Reglamento (CE) n° 2789/1999 de la Comisión, de 22 de diciembre de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización aplicables a las uvas de mesa ⁽¹⁷⁾;
 - Reglamento (CE) n° 790/2000 de la Comisión, de 14 de abril de 2000, por el que se establecen las normas de comercialización de los tomates ⁽¹⁸⁾;

⁽⁷⁾ DO L 146 de 6.6.1987, p. 36.

⁽⁸⁾ DO L 150 de 16.6.1988, p. 21.

⁽⁹⁾ DO L 119 de 8.5.1997, p. 13.

⁽¹⁰⁾ DO L 315 de 19.11.1997, p. 3.

⁽¹¹⁾ DO L 135 de 8.5.1998, p. 18.

⁽¹²⁾ DO L 93 de 8.4.1999, p. 14.

⁽¹³⁾ DO L 141 de 4.6.1999, p. 5.

⁽¹⁴⁾ DO L 167 de 2.7.1999, p. 22.

⁽¹⁵⁾ DO L 287 de 10.11.1999, p. 6.

⁽¹⁶⁾ DO L 310 de 4.12.1999, p. 7.

⁽¹⁷⁾ DO L 336 de 29.12.1999, p. 13.

⁽¹⁸⁾ DO L 95 de 15.4.2000, p. 24.

⁽⁵⁾ DO L 129 de 15.5.1981, p. 38.

⁽⁶⁾ DO L 213 de 4.8.1983, p. 13.

- Reglamento (CE) n° 851/2000 de la Comisión, de 27 de abril de 2000, por el que se establecen las normas de comercialización de los albaricoques ⁽¹⁹⁾;
 - Reglamento (CE) n° 175/2001 de la Comisión, de 26 de enero de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las nueces comunes con cáscara ⁽²⁰⁾;
 - Reglamento (CE) n° 912/2001 de la Comisión, de 10 de mayo de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las judías ⁽²¹⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1508/2001 de la Comisión, de 24 de julio de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las cebollas y se modifica el Reglamento (CEE) n° 2213/83 ⁽²²⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1543/2001 de la Comisión, de 27 de julio de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las lechugas y escarolas ⁽²³⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1615/2001 de la Comisión, de 7 de agosto de 2001, por el que se fijan las normas de comercialización de los melones y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1093/97 ⁽²⁴⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1799/2001 de la Comisión, de 12 de septiembre de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de los cítricos ⁽²⁵⁾;
 - Reglamento (CE) n° 2396/2001 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de los puerros ⁽²⁶⁾;
 - Reglamento (CE) n° 843/2002 de la Comisión, de 21 de mayo de 2002, por el que se establecen las normas de comercialización de las fresas y se modifica el Reglamento (CEE) n° 899/87 ⁽²⁷⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1284/2002 de la Comisión, de 15 de julio de 2002, por el que se establecen las normas de comercialización de las avellanas con cáscara ⁽²⁸⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1466/2003 de la Comisión, de 19 de agosto de 2003, por el que se establecen las normas de comercialización de las alcachofas y se modifica el Reglamento (CE) n° 963/98 ⁽²⁹⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1757/2003 de la Comisión, de 3 de octubre de 2003, por el que se establecen las normas de comercialización de los calabacines y se modifica el Reglamento (CEE) n° 1292/81 ⁽³⁰⁾;
 - Reglamento (CE) n° 85/2004 de la Comisión, de 15 de enero de 2004, por el que se establece la norma de comercialización aplicable a las manzanas ⁽³¹⁾;
 - Reglamento (CE) n° 86/2004 de la Comisión, de 15 de enero de 2004, por el que se establece la norma de comercialización de las peras ⁽³²⁾;
 - Reglamento (CE) n° 214/2004 de la Comisión, de 6 de febrero de 2004, por el que se establecen las normas de comercialización de las cerezas ⁽³³⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1673/2004 de la Comisión, de 24 de septiembre de 2004, por el que se establece la norma de comercialización aplicable a los kiwis ⁽³⁴⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1861/2004 de la Comisión, de 26 de octubre de 2004, por el que se establece la norma de comercialización de los melocotones y las nectarinas ⁽³⁵⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1862/2004 de la Comisión, de 26 de octubre de 2004, por el que se establece la norma de comercialización de las sandías ⁽³⁶⁾;
 - Reglamento (CE) n° 1863/2004 de la Comisión, de 26 de octubre de 2004, por el que se establece la norma de comercialización de los champiñones ⁽³⁷⁾;
 - Reglamento (CE) n° 634/2006 de la Comisión, de 25 de abril de 2006, por el que se establece la norma de comercialización aplicable a los repollos y se modifica el Reglamento (CEE) n° 1591/87 ⁽³⁸⁾.
- (11) Para que los Estados miembros y los agentes económicos puedan adaptarse a los cambios introducidos por el presente Reglamento, conviene que este se aplique a partir del 1 de julio de 2009. Asimismo, deben establecerse disposiciones transitorias adecuadas que permitan utilizar, hasta el agotamiento de las existencias, los modelos y los certificados de conformidad que se ajustan a las disposiciones actualmente vigentes del Reglamento (CE) n° 1580/2007, y garantizar la continuidad de las autorizaciones concedidas a los agentes económicos autorizados.
- (12) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 1580/2007 en consecuencia.
- (13) El Comité de Gestión de la Organización Común de Mercados Agrícolas no ha emitido dictamen alguno en el plazo establecido por su presidente.

⁽¹⁹⁾ DO L 103 de 28.4.2000, p. 22.

⁽²⁰⁾ DO L 26 de 27.1.2001, p. 24.

⁽²¹⁾ DO L 129 de 11.5.2001, p. 4.

⁽²²⁾ DO L 200 de 25.7.2001, p. 14.

⁽²³⁾ DO L 203 de 28.7.2001, p. 9.

⁽²⁴⁾ DO L 214 de 8.8.2001, p. 21.

⁽²⁵⁾ DO L 244 de 14.9.2001, p. 12.

⁽²⁶⁾ DO L 325 de 8.12.2001, p. 11.

⁽²⁷⁾ DO L 134 de 22.5.2002, p. 24.

⁽²⁸⁾ DO L 187 de 16.7.2002, p. 14.

⁽²⁹⁾ DO L 210 de 20.8.2003, p. 6.

⁽³⁰⁾ DO L 252 de 4.10.2003, p. 11.

⁽³¹⁾ DO L 13 de 20.1.2004, p. 3.

⁽³²⁾ DO L 13 de 20.1.2004, p. 19.

⁽³³⁾ DO L 36 de 7.2.2004, p. 6.

⁽³⁴⁾ DO L 300 de 25.9.2004, p. 5.

⁽³⁵⁾ DO L 325 de 28.10.2004, p. 10.

⁽³⁶⁾ DO L 325 de 28.10.2004, p. 17.

⁽³⁷⁾ DO L 325 de 28.10.2004, p. 23.

⁽³⁸⁾ DO L 112 de 26.4.2006, p. 3.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

(2) El artículo 3 queda modificado como sigue:

Artículo 1

Modificaciones del Reglamento (CE) n° 1580/2007

El Reglamento (CE) n° 1580/2007 queda modificado como sigue:

(1) En el título II, capítulo I, antes del artículo 3 se añade el artículo 2 *bis* siguiente:

«Artículo 2 *bis*

Normas de comercialización; tenedores

1. Los requisitos enumerados en el artículo 113 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 se denominarán norma general de comercialización. En el anexo I, parte A, del presente Reglamento figuran los detalles de la norma general de comercialización.

Las frutas y hortalizas no cubiertas por una norma de comercialización específica se ajustarán a la norma general de comercialización. Sin embargo, cuando el tenedor pueda demostrar que esas frutas y hortalizas cumplen cualquier norma aplicable adoptada por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU), el producto se considerará conforme a la norma general de comercialización.

2. Las normas de comercialización específicas a las que se hace referencia en el artículo 113, apartado 1, letras b) y c), del Reglamento (CE) n° 1234/2007 figuran en el anexo I, parte B, del presente Reglamento en lo que atañe a los productos siguientes:

- a) manzanas,
- b) cítricos,
- c) kiwis,
- d) lechugas y escarolas,
- e) melocotones y nectarinas,
- f) peras,
- g) fresas,
- h) pimientos dulces,
- i) uvas de mesa,
- j) tomates.

3. A efectos del artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, se entenderá por “tenedor” cualquier persona física o jurídica que posea físicamente los productos en cuestión.»

a) El apartado 1 queda modificado como sigue:

i) el texto de la frase introductoria y de la letra a) se sustituyen por el siguiente:

«No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, no estarán sujetos a la obligación de cumplir con las normas de comercialización:

a) a condición de que estén claramente marcados con las palabras “destinados a la transformación” o “destinados a la alimentación animal” o con cualquier otra indicación equivalente, los productos:

- i) destinados a la transformación industrial, o
- ii) destinados a la alimentación animal o a otro uso no alimentario;»;

ii) se añade la letra siguiente:

«d) los productos que hayan sufrido un recorte o un corte dejándolos “listos para consumir” o “listos para cocinar”.».

b) En el apartado 2, la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, dentro de la propia región de producción, no estarán sujetos a la obligación de cumplir con las normas de comercialización:».

c) El texto del apartado 3 se sustituye por el siguiente:

«3. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, los Estados miembros podrán eximir de las normas de comercialización específicas los productos presentados para la venta al por menor a los consumidores para su uso personal y rotulados con la indicación “producto destinado a la transformación” o con cualquier otra indicación equivalente y los productos destinados a la transformación distintos de los mencionados en el apartado 1, letra a), inciso i).».

d) Se incluirán los apartados 3 *bis* y 3 *ter* siguientes:

«3*bis*. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 en lo que atañe a las normas de comercialización

específicas, las frutas y hortalizas frescas no clasificadas en la categoría "Extra" podrán presentar, en las fases posteriores al envío, una ligera falta de frescura y turgencia y un leve deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero.

3 ter. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 bis, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, los siguientes productos no estarán sujetos al cumplimiento de la norma general de comercialización:

- a) setas y demás hongos, excepto las cultivadas del código NC 0709 59,
- b) alcaparras del código NC 0709 90 40,
- c) almendras amargas del código NC 0802 11 10,
- d) almendras sin cáscara del código NC 0802 12,
- e) avellanas sin cáscara del código NC 0802 22,
- f) nueces sin cáscara del código NC 0802 32,
- g) piñones del código NC 0802 90 50, y
- h) azafrán del código NC 0910 20.».

(3) El artículo 4 queda modificado como sigue:

a) El texto del apartado 1 se sustituye por el siguiente:

«1. Las menciones particulares exigidas por el presente capítulo deberán indicarse de forma legible y clara en uno de los lados del envase, bien mediante impresión directa indeleble o por medio de una etiqueta incorporada al paquete o fijada sólidamente al mismo.».

b) Se añaden los siguientes apartados:

«3. En el caso de los contratos a distancia, en la acepción del artículo 2, apartado 1, de la Directiva 97/7/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*), la conformidad con las normas de comercialización exigirá que las menciones particulares puedan consultarse antes de que se concluya la compra.

4. Las facturas y documentos de acompañamiento, excepto los recibos para el consumidor, indicarán el nombre y el país de origen de los productos y, según proceda, la categoría, variedad o tipo comercial si una norma de comercialización específica así lo exige, o que el producto se destina a la transformación.

(4) El texto de los artículos 5 y 6 se sustituye por el siguiente:

«Artículo 5

Menciones particulares en la fase de venta al por menor

En la fase de venta al por menor, las menciones particulares exigidas por el presente capítulo deberán ser legibles y claras. Los productos podrán presentarse para su venta a condición de que el minorista exhiba junto a los mismos, de forma destacada y legible, las menciones particulares relativas al país de origen y, según proceda, la categoría y la variedad o el tipo comercial de tal forma que no induzca a error al consumidor.

En los productos preenvasados, a los que se hace referencia en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*), se indicará el peso neto, además de todas las menciones previstas en las normas de comercialización. No obstante, en los productos que normalmente se venden por unidades, la obligación de indicar el peso neto no se aplicará si el número de unidades puede verse claramente y contarse con facilidad desde el exterior o si se indica este número en la etiqueta.

Artículo 6

Mezclas

1. Se permitirá la comercialización de envases de un peso neto igual o inferior a cinco kilogramos que contengan mezclas de diferentes tipos de frutas y hortalizas, a condición de que:

- a) los productos sean de calidad homogénea y cada producto en cuestión cumpla la norma de comercialización específica pertinente o, en caso de que no exista ninguna norma de comercialización específica para un producto concreto, la norma general de comercialización;
- b) el envase esté adecuadamente etiquetado, de conformidad con lo dispuesto en el presente capítulo, y
- c) la mezcla no induzca a error al consumidor.

2. Los requisitos del apartado 1, letra a), no se aplicarán a los productos incluidos en una mezcla compuesta por productos que no pertenezcan al sector de las frutas y hortalizas, según lo definido en el artículo 1 del Reglamento (CE) n° 1234/2007.

3. Si las frutas y hortalizas que componen una mezcla provienen de más de un Estado miembro o tercer país, los nombres completos de los países de origen podrán reemplazarse por una de las indicaciones siguientes, según proceda:

- a) "mezcla de frutas y hortalizas originarias de la CE",
- b) "mezcla de frutas y hortalizas no originarias de la CE",

(*) DO L 144 de 4.6.1997, p. 19.»

c) “mezcla de frutas y hortalizas originarias y no originarias de la CE”.

(*) DO L 109 de 6.5.2000, p. 29. ».

b) que realmente lleve a cabo cualquier actividad mencionada en la letra a), incisos i), ii) y iii), por lo que se refiere a las frutas y hortalizas sujetas a las normas de comercialización.

(5) El texto del artículo 7 se sustituye por el siguiente:

«Artículo 7

Ámbito de aplicación

El presente capítulo establece las normas de los controles de conformidad, es decir, los controles efectuados a las frutas y hortalizas en todas las fases de comercialización, con arreglo a lo dispuesto en el presente capítulo, para verificar que se ajustan a las normas de comercialización y a otras disposiciones del presente título y de los artículos 113 y 113 bis del Reglamento (CE) n° 1234/2007.»

Las actividades a las que se hace referencia en el párrafo tercero, letra a), incisos i), ii) y iii), incluirán:

a) la venta a distancia a través de Internet o por otros medios,

b) las actividades correspondientes llevadas a cabo por la persona física o jurídica en cuestión por cuenta propia o por cuenta de un tercero, y

c) las actividades correspondientes llevadas a cabo en la Comunidad y/o en el ámbito de la exportación a terceros países y/o de la importación de terceros países.».

(6) El artículo 8, apartado 1, queda modificado como sigue:

a) El texto de la letra b) se sustituye por el siguiente:

«b) un organismo u organismos de control responsables de la aplicación del artículo 113 bis, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, en adelante denominados “los organismos de control”.».

b) El texto del apartado 2, letra b), se sustituye por el siguiente:

«b) las personas físicas o jurídicas cuya actividad en el sector de las frutas y hortalizas se circunscriba al transporte de mercancías o a la venta al por menor.».

b) Se añade el párrafo siguiente:

«Las autoridades de coordinación y los organismos de control mencionados en el párrafo primero podrán ser públicos o privados. Sin embargo, los Estados miembros serán responsables de los mismos en ambos casos.».

c) El texto de los apartados 3 y 4 se sustituye por el siguiente:

«3. Cuando la base de datos esté compuesta por varios elementos diferenciados, la autoridad de coordinación velará por que la base y sus diferentes elementos sean homogéneos y se actualicen. Las actualizaciones se efectuarán, en particular, utilizando la información recabada en los controles de conformidad.

(7) El artículo 9 queda modificado como sigue:

a) El texto del apartado 1, párrafo segundo, se sustituye por los siguientes párrafos:

«Los Estados miembros podrán utilizar a tal efecto cualquier otra base o bases de datos ya establecidas para otros fines.

Por “agente económico” se entenderá cualquier persona física o jurídica:

a) que esté en posesión de frutas y hortalizas sujetas a normas de comercialización con miras a:

i) su exposición o su puesta a la venta,

ii) su venta, o

iii) su comercialización de cualquier otra manera, o

4. En la base de datos constarán, por cada agente económico, el número de registro, el nombre, la dirección, la información necesaria para clasificarlo en alguna de las categorías de riesgo mencionadas en el artículo 10, apartado 2, como, por ejemplo, su localización en la cadena de comercialización, una indicación sobre la importancia del agente económico, información sobre los resultados de controles anteriores del agente económico y cualesquiera otros datos que se consideren necesarios para los controles, tales como información sobre la existencia de un sistema de garantía de calidad o de un sistema de autocontrol relativo a la conformidad con las normas de comercialización. Las actualizaciones se efectuarán, en particular, utilizando la información recabada en los controles de conformidad.».

- (8) El texto del título II, capítulo II, sección 2 se sustituye por el siguiente:

«Sección 2

Controles de conformidad efectuados por los Estados miembros

Artículo 10

Controles de conformidad

1. Los Estados miembros deberán garantizar que los controles de conformidad se efectúan selectivamente, sobre la base de un análisis de riesgos y con la frecuencia adecuada, con el fin de asegurar el adecuado cumplimiento de las normas de comercialización y demás disposiciones del presente título y de los artículos 113 y 113 bis de Reglamento (CE) n° 1234/2007.

Los criterios de evaluación del riesgo incluirán la existencia del certificado de conformidad al que se hace referencia en el artículo 12 bis expedido por una autoridad competente de un tercer país cuyos controles de conformidad hayan sido homologados en virtud del artículo 13. La existencia de tal certificado se considerará un factor de reducción del riesgo de no conformidad.

Los criterios de evaluación del riesgo también podrán incluir:

- a) la naturaleza del producto, el período de producción, el precio del producto, las condiciones meteorológicas, las operaciones de embalaje y manipulación, las condiciones de almacenamiento, el país de origen, los medios de transporte o el volumen del lote;
- b) la importancia de los agentes económicos, su localización en la cadena de comercialización, el volumen o el valor comercializado por los mismos, su gama de productos, el área de entrega o el tipo de actividades empresariales llevadas a cabo, como, por ejemplo, el almacenamiento, la clasificación, el embalaje o la venta;
- c) resultados obtenidos en controles anteriores, como número y tipo de defectos encontrados, la calidad habitual de los productos comercializados o el nivel del equipo técnico utilizado;
- d) la fiabilidad de los sistemas de control de calidad o de los sistemas de autocontrol de los agentes económicos relacionados con la conformidad con las normas de comercialización;
- e) el lugar donde se realiza el control, sobre todo si se trata del punto de primera entrada en la Comunidad, o el lugar donde los productos van a ser embalados o cargados;
- f) cualquier otra información que pudiera indicar un riesgo de no cumplimiento.

2. El análisis de riesgos se basará en la información contenida en la base de datos sobre los agentes económicos a la que se hace referencia en el artículo 9 y clasificará a los agentes económicos en diferentes categorías de riesgo.

Los Estados miembros establecerán previamente:

- a) los criterios de evaluación del riesgo de no conformidad de los lotes;
- b) sobre la base de un análisis de riesgos con respecto a cada categoría de riesgo, las proporciones mínimas de agentes económicos o de lotes y/o de cantidades que deberán someterse a un control de conformidad.

Los Estados miembros podrán optar por no efectuar controles selectivos de productos no sujetos a normas de comercialización específicas, sobre la base de un análisis de riesgos.

3. Si en los controles se detectan irregularidades significativas, los Estados miembros aumentarán la frecuencia de los controles en relación con los agentes económicos, productos, orígenes u otros parámetros.

4. Los agentes económicos facilitarán a los organismos de control todos los datos que éstos consideren necesarios para la organización y realización de los controles de conformidad.

Artículo 11

Agentes económicos autorizados

1. Los Estados miembros podrán autorizar a los agentes económicos clasificados en la categoría de riesgo más baja, y que ofrezcan garantías especiales en cuanto a la conformidad con las normas de comercialización, a colocar en cada bulto en la fase de envío la etiqueta cuyo modelo figura en el anexo II y/o a firmar el certificado de conformidad contemplado en el artículo 12 bis.

2. La autorización se concederá por un período mínimo de un año.

3. Los agentes económicos que se beneficien de esta posibilidad deberán:

- a) contar con personas encargadas del control que tengan una formación homologada por los Estados miembros;
- b) disponer de instalaciones adecuadas para la preparación y el envasado de los productos;
- c) comprometerse a efectuar un control de conformidad de las mercancías que expidan y llevar un registro de todos los controles que efectúen.

4. Cuando un agente económico autorizado deje de cumplir los requisitos de la autorización, el Estado miembro se la retirará.

5. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los agentes económicos autorizados podrán seguir utilizando, hasta el fin de las existencias, los modelos que se ajusten al presente Reglamento el 30 de junio de 2009.

Las autorizaciones concedidas a los agentes económicos antes del 1 de julio de 2009 seguirán aplicándose durante el período para el que fueron concedidas.

Artículo 12

Aceptación de declaraciones por las aduanas

1. Las aduanas sólo podrán aceptar declaraciones de exportación y/o declaraciones de despacho a libre práctica correspondientes a los productos sujetos a normas de comercialización específicas si:

- a) las mercancías van acompañadas por un certificado de conformidad,
- b) el organismo de control competente ha informado a la autoridad aduanera de que se ha expedido un certificado de conformidad para los lotes en cuestión, o
- c) el organismo de control competente ha informado a la autoridad aduanera de que no ha expedido ningún certificado de conformidad para los lotes en cuestión porque de resultas de la evaluación de riesgo mencionada en el artículo 10, apartado 1, no fue necesario controlarlos.

Estas disposiciones se aplicarán sin perjuicio de cualquier otro control de conformidad que el Estado miembro pueda llevar a cabo en virtud del artículo 10.

2. El apartado 1 se aplicará asimismo a los productos sujetos a la norma general de comercialización que figura en el anexo I y a los productos mencionados en el artículo 3, apartado 1, letra a), si el Estado miembro de que se trate lo considera necesario a la luz del análisis de riesgos mencionado en el artículo 10, apartado 1.

Artículo 12 bis

Certificados de conformidad

1. La autoridad competente podrá expedir certificados que confirmen que los productos en cuestión se ajustan a la norma de comercialización pertinente. En el anexo III figura el certificado que deben utilizar las autoridades competentes en la Comunidad.

Los terceros países a los que se hace referencia en el artículo 13, apartado 4, podrán utilizar en su lugar su propio certificado siempre que la Comisión considere que el mismo contiene como mínimo información equivalente al certificado comunitario. La Comisión, por los medios que

considere adecuados, dará a conocer los modelos de tales certificados de terceros países.

2. Estos certificados podrán expedirse en papel, con la firma original, o en formato electrónico autenticado con firma electrónica.

3. Cada certificado será sellado por la autoridad competente y firmado por la persona o personas habilitadas para tal fin.

4. Los certificados se expedirán, como mínimo, en una de las lenguas oficiales de la Comunidad.

5. Cada certificado deberá llevar un número de serie, por el cual podrá ser identificado. La autoridad competente deberá conservar una copia de cada certificado expedido.

6. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, párrafo primero, los Estados miembros podrán seguir utilizando, hasta que se agoten las existencias, los certificados de conformidad que se ajusten al presente Reglamento el 30 de junio de 2008.».

(9) El artículo 13 queda modificado como sigue:

a) El texto del apartado 1 se sustituye por el siguiente:

«1. A petición de un tercer país, la Comisión podrá homologar, por el procedimiento previsto en el artículo 195, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007, controles de conformidad con las normas de comercialización específicas efectuados por ese tercer país antes de la importación en la Comunidad.».

b) El texto del apartado 4 se sustituye por el siguiente:

«4. En el anexo IV figura la lista de países cuyos controles de conformidad han sido homologados en virtud del presente artículo, así como los productos en cuestión.

La Comisión, a través de los medios que considere adecuados, comunicará los datos de las autoridades oficiales y de los organismos de control de que se trate.».

(10) Se suprime el artículo 14.

(11) El texto del artículo 15 se sustituye por el siguiente:

«Artículo 15

Suspensión de la homologación

La Comisión podrá suspender la homologación si se comprueba, en un número significativo de lotes o cantidades, que las mercancías no concuerdan con lo indicado en los certificados de conformidad expedidos por los organismos de control de los terceros países.».

(12) Se suprimen los artículos 16, 17 y 18.

notificará sin demora a la Comisión, a los Estados miembros que puedan verse afectados, y al tercer país de que se trate si está en la lista de países del anexo IV.

(13) Se suprime la sección 4 del capítulo II del título II.

(14) El artículo 20 queda modificado como sigue:

3. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión las disposiciones de sus regímenes de inspección y de análisis de riesgos. Notificarán a la Comisión cualquier enmienda posterior de dichos regímenes.

a) El texto del apartado 2 se sustituye por el siguiente:

«2. Si el control demuestra que las mercancías se ajustan a las normas de comercialización, el organismo de control competente podrá expedir el certificado de conformidad previsto en el anexo III.»

4. Antes del 30 de junio del año siguiente, los Estados miembros enviarán a la Comisión y a los Estados miembros un resumen de los resultados de los controles efectuados en todas las fases de comercialización en un año determinado.

b) El texto del apartado 3, párrafo tercero, se sustituye por el siguiente:

5. Las comunicaciones se efectuarán a través de los medios especificados por la Comisión.»

«Si un organismo de control accede a la solicitud de un agente económico de subsanar la falta de conformidad de la mercancía en un Estado miembro distinto de aquél en que se haya efectuado el control que haya puesto de manifiesto dicha falta de conformidad, el agente económico notificará al organismo de control competente del Estado miembro de destino la no conformidad del lote. El Estado miembro emisor de la declaración de no conformidad enviará una copia de la misma a los demás Estados miembros afectados, incluido el Estado miembro de destino del lote no conforme.»

(16) El anexo I se sustituye por el texto que figura en el anexo I del presente Reglamento.

(17) El anexo II se sustituye por el texto que figura en el anexo II del presente Reglamento.

(18) El anexo III se sustituye por el texto que figura en el anexo III del presente Reglamento.

c) Se suprime el apartado 4.

(19) En el anexo IV se suprimen el título de la parte A y las partes B y C.

(15) En el título II, capítulo II, se añade la sección siguiente:

(20) Se suprime el anexo V.

«Sección 6

(21) El anexo VI se sustituye por el texto que figura en el anexo IV del presente Reglamento.

Comunicaciones

Artículo 20 bis

Comunicaciones

1. Un Estado miembro en cuyo territorio un envío procedente de otro Estado miembro se considere no conforme con las normas de comercialización, a causa de los defectos o del deterioro que podrían haber sido detectados en el momento del envasado, lo notificará sin demora a la Comisión y a los Estados miembros que puedan verse afectados.

2. Un Estado miembro en cuyo territorio haya sido rechazado el despacho a libre práctica de un lote de mercancías procedente de un tercer país, a causa del incumplimiento de las normas de comercialización, lo

Artículo 2

Derogaciones

Se derogan los Reglamentos (CEE) n° 1292/81, (CEE) n° 2213/83, (CEE) n° 1591/87, (CEE) n° 1677/88, (CE) n° 831/97, (CE) n° 2288/97, (CE) n° 963/98, (CE) n° 730/1999, (CE) n° 1168/1999, (CE) n° 1455/1999, (CE) n° 2377/1999, (CE) n° 2561/1999, (CE) n° 2789/1999, (CE) n° 790/2000, (CE) n° 851/2000, (CE) n° 175/2001, (CE) n° 912/2001, (CE) n° 1508/2001, (CE) n° 1543/2001, (CE) n° 1615/2001, (CE) n° 1799/2001, (CE) n° 2396/2001, (CE) n° 843/2002, (CE) n° 1284/2002, (CE) n° 1466/2003, (CE) n° 1757/2003, (CE) n° 85/2004, (CE) n° 86/2004, (CE) n° 214/2004, (CE) n° 1673/2004, (CE) n° 1861/2004, (CE) n° 1862/2004, (CE) n° 1863/2004 y (CE) n° 634/2006.

*Artículo 3***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Se aplicará a partir del 1 de julio de 2009.

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

Hecho en Bruselas, el 5 de diciembre de 2008.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

ANEXO I

«ANEXO I

NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN A LAS QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 2 bis

PARTE A

Norma general de comercialización**1. Requisitos mínimos de calidad**

Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos deberán estar:

- enteros,
- 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,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los productos deberán hallarse en un estado que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

2. Requisitos mínimos de madurez

Los productos deberán presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.

El desarrollo y el estado de maduración de los productos deberán 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. Sin embargo, esta tolerancia no incluirá los productos que presenten podredumbre o cualquier otro deterioro que los haga no aptos para el consumo.

4. Marcado de origen del producto

Nombre completo del país de origen. 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.

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 que deberán cumplir las manzanas tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse recolectado con cuidado.

Deberán hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez que sea adecuado en función de las características de su variedad ⁽¹⁾ ⁽²⁾,
- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

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

i) Categoría "Extra"

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior, presentar las características de forma, calibre y color ⁽³⁾ que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y estar provistas del pedúnculo que deberá estar intacto.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro.

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

⁽¹⁾ Debido a las características propias de la variedad Fuji y de sus mutaciones en lo que se refiere a la madurez en el momento de la cosecha, se admitirá la vitriosidad radial siempre que ésta se limite al haz fibroconductor de cada fruto.

⁽²⁾ A estos efectos, deberán presentar un contenido de sólidos solubles y un grado de firmeza satisfactorios.

⁽³⁾ Los criterios de color y de russetting de las manzanas figuran en el apéndice de la presente norma junto con una lista no exhaustiva de las variedades a las que se aplica cada criterio.

ii) *Categoría I*

Las manzanas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características de forma, calibre y color ⁽¹⁾ que sean propias de la variedad a la que pertenezcan.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro.

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

- una ligera malformación,
- un ligero defecto de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración,
- 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 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie total no podrá exceder de 0,25 cm²,
 - 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.

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 cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos ⁽¹⁾.

La pulpa no deberá presentar ningún defecto importante.

No obstante, siempre que el fruto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se admitirán:

- defectos de forma,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- 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 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie total no podrá exceder de 1 cm²,
 - 1,5 cm² de superficie total como máximo en el caso de magulladuras ligeras que pueden estar ligeramente decoloradas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

En el caso de todas las variedades y todas las clases, 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 del producto es mayor de 10,5° Brix o equivale a esta cifra y si el calibre no es inferior a 50 mm o 70 g.

⁽¹⁾ Los criterios de color y de russetting de las manzanas figuran en el apéndice de la presente norma junto con una lista no exhaustiva de las variedades a las que se aplica cada criterio.

Para garantizar la homogeneidad del calibre dentro del envase:

- a) en el caso de los frutos calibrados según el diámetro, la diferencia de diámetro entre los frutos mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:
- 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,
 - 10 mm en el caso de los frutos de categoría I que se presenten a granel dentro de un envase o envase de venta; sin embargo en el caso de las manzanas de las variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar los 20 mm;
- b) en el caso de los frutos calibrados según el peso, la diferencia de peso entre los frutos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:
- el 20 % del peso medio 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,
 - el 25 % del peso medio en el caso de los frutos de categoría I que se presenten a granel dentro de un envase o un envase destinado a la venta directa al consumidor.

Los frutos de categoría II que se presenten a granel en un envase o en un envase destinado a la venta directa al consumidor no estarán sujetos a ningún requisito de homogeneidad de calibre.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría "Extra"*

Un 5 % en número o en peso de manzanas que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de manzanas que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de manzanas que no cumplan las características de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir, como máximo, un 2 % en número o en peso de frutos que presenten los defectos siguientes:

- ataques importantes de suberificación o de vitriosidad,
- ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas,
- señales muy ligeras de podredumbre,
- presencia de plagas vivas en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por plagas.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías:

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

- 5 mm o más por debajo del diámetro mínimo cuando el calibre viene determinado por el diámetro,
- 10 g o más por debajo del peso mínimo cuando el calibre viene determinado por el peso.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente manzanas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (este último criterio sólo en los casos en que sea exigible), y con el mismo estado de madurez.

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

Los envases de venta, de un peso neto no superior a 5 kilogramos podrán contener mezclas de manzanas de distintas variedades, siempre que sean homogéneas en lo que respecta a su calidad, y, para cada variedad en cuestión, a su origen, calibre (en los casos en que sea exigible) y estado de madurez.

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

B. Acondicionamiento

El envase de las manzanas deberá protegerlas convenientemente. En particular, los envases de venta de un peso neto superior a 3 kilogramos deberán ser suficientemente rígidos para proteger convenientemente el producto.

Los materiales utilizados en el interior de los envases deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas ni internas. Se permite 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 deberán estar exentos de materias extrañas.

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.

C. Presentación

Los frutos de categoría "Extra" deberán envasarse en capas ordenadas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes.

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos "envasador y/o expedidor" o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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 o variedades, en su caso,
- en el caso de envases de venta que contengan una mezcla de distintas variedades de manzanas, indicación de cada una de las variedades presentes en el envase.

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local:

- en el caso de envases de venta que contengan una mezcla de diferentes variedades de manzanas 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, para los frutos presentados en capas ordenadas, número de piezas.

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 el peso mínimo y máximo;
- b) 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 “y +” o una denominación equivalente, o, en su caso, el diámetro o el peso de la pieza mayor.

E. Marca de control oficial (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

Apéndice

1. Criterios de coloración, grupos de coloración y códigos

Grupo de coloración	A (Variedades rojas)	B (Variedades de coloración mixta-roja)	C (Variedades estriadas ligeramente coloreadas)	D (Otras variedades)
	Superficie total de coloración roja característica de la variedad	Superficie total de coloración mixta-roja característica de la variedad	Superficie total de decoloración ligeramente roja, rojiza o estriada, característica de la variedad	
Categoría Extra	3/4	1/2	1/3	Ningún requisito en lo que respecta a la coloración roja
Categoría I	1/2	1/3	1/10	
Categoría II	1/4	1/10	—	

2. Criterios de "russetting" de las manzanas

- Grupo R: Variedades cuyo "russetting" es característico de su epidermis y no constituye un defecto si responde al aspecto varietal típico.
- Para el resto de las variedades enumeradas en la siguiente lista cuyo nombre no va seguido de la letra R, el "russetting" se admitirá dentro de los límites siguientes:

	Categoría "Extra"	Categoría I	Categoría II	Tolerancia de la categoría II
i) Manchas pardas	— Sin sobrepasar la cavidad peduncular	— Pueden sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar	— Pueden sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar	— Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase
	— Que no sean rugosas	— Que no sean rugosas	— Ligeramente rugosas	
ii) "Russetting"		Proporción máxima admisible de la superficie del fruto		
— Reticular fino (sin fuertes contrastes con la coloración general del fruto)	— Ligeras señales aisladas que no afecten a la apariencia general del fruto o del contenido del envase	1/5	1/2	— Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase
— Denso	— Exento	1/20	1/3	— Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase
— Acumulado (con excepción de las manchas pardas admitidas en las condiciones anteriores). En cualquier caso, el "russetting" fino y el "russetting" denso no pueden superar en conjunto un máximo de:	—	1/5	1/2	— Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase

3. Lista no exhaustiva de variedades de manzanas clasificadas según su color y "russeting"

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

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Mutaciones de color rojo de Aroma, por ejemplo, Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop y mutaciones		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Mutaciones de color rojo de Braeburn, por ejemplo: Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (grupo de ...)		D	
Cardinal		B	

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin y mutaciones	Cox Orange	C	R
Mutaciones de color rojo de Cox's Orange Pippin, por ejemplo: Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C (1)	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf y mutaciones, por ejemplo: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar y mutaciones, por ejemplo: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	
Mutaciones de color rojo de Elstar, por ejemplo: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji y mutaciones		B	
Gala		C	
Mutaciones de color rojo de Gala, por ejemplo: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious y mutaciones		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox y mutaciones	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"	
Jamba		C		
James Grieve y mutaciones		D		
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		
Jarka		C		
Jerseymac		B		
Jester		D		
Jonagold ⁽²⁾ y mutaciones, por ejemplo:		C		
Crowngold				
Daligo				
Daliguy	Jonasty			
Dalijeau	Jonamel			
Jonagold 2000	Excel			
Jonabel				
Jonabres				
King Jonagold				
New Jonagold	Fukushima			
Novajo	Veulemanns			
Schneica				
Wilmuta				
Jonagored y mutaciones, por ejemplo:			A	
Decosta				
Jomured	Van de Poel			
Jonagold Boerekamp				
Jomar				
Jonagored Supra				
Jonaveld				
Primo				
Romagold	Surkijn			
Rubinstar				
Red Jonaprince				
Jonalord		C		
Jonathan		B		
Julia		B		
Jupiter		D		
Karmijn de Sonnaville		C	R	
Katy	Katja	B		
Kent		D	R	

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious y mutaciones, por ejemplo: Campsur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Starkspur Topred Trumdor Well Spur		A	
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmoné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	

Variedades	Sinónimos	Grupo de coloración	"Russeting"
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

(¹) Al menos el 20 % de coloración roja en las categorías I y II.

(²) No obstante, para la variedad Jonagold, se exige que los frutos clasificados en la categoría II presenten por lo menos una décima parte de su superficie con estrías de color rojo.

PARTE 2: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS CÍTRICOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los siguientes frutos, designados con el nombre de "agrios (cítricos)", que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los cítricos destinados a la transformación industrial:

- limones de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marow.), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos, en lo sucesivo denominadas "mandarinas",
- naranjas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osb.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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 deberán estar:

- enteros,
- exentos de heridas y magulladuras cicatrizadas de importancia,
- 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,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de toda señal de desecación interna,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse cosechado con cuidado y haber alcanzado un estado de madurez y desarrollo que sea adecuado en función de las características de la variedad, de la época de la cosecha y de la zona de producción.

Dicho estado deberá permitirles:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Los frutos que cumplan los criterios de madurez del presente anexo podrán ser "desverdizados". Este tratamiento sólo se permitirá si no se ven modificadas las demás características organolépticas naturales del cítrico.

B. Requisitos de madurez

El estado de madurez de los cítricos vendrá determinado por los parámetros siguientes:

1. contenido mínimo de zumo

2. 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.

i) *Limonas*

— Contenido mínimo de zumo:

— limonas Verdelli y Primofiore:	20 %
— otros limonas:	25 %

— Coloración: la que sea característica de la variedad; no obstante, se admitirán también los frutos de coloración verde (no oscura) siempre que tengan el contenido mínimo de zumo arriba establecido.

ii) *Mandarinas*

— Contenido mínimo de zumo:

— mandarinas, excluidas las clementinas:	33 %
— clementinas:	40 %

— Coloración: en al menos un tercio de la superficie del fruto, la que sea característica de la variedad.

iii) *Naranjas*

La coloración debe ser típica de la variedad. Se admitirán los frutos de coloración verde clara siempre que ésta no sobrepase un quinto de la superficie total del fruto. Los frutos deben presentar el contenido mínimo de zumo siguiente:

— Naranjas sanguinas:	30 %
— Grupo navel:	33 %
— Otras variedades:	35 %

No obstante, las naranjas producidas en zonas con elevadas temperaturas atmosféricas y elevada humedad relativa durante el período de crecimiento pueden ser de color verde en más de un quinto de la superficie total del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo siguiente:

— Variedades Mosambi, Sathgudi y Pacitan:	33 %
— Otras variedades:	45 %

C. **Clasificación**

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

i) *Categoría "Extra"*

Los cítricos de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán el aspecto exterior y las características de desarrollo, forma y color que sean propios de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

Estos cítricos 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 deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

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

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas o quemaduras,
- ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los cítricos 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, estos cítricos podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- cáscara rugosa,
- defectos de la epidermis aparecidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas o quemaduras,
- defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,
- alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas,
- en el caso de las naranjas, ligero desprendimiento parcial del pericarpio (defecto admitido en las mandarinas).

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

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

A. **Calibre mínimo**

Se excluirán los frutos que no se ajusten al diámetro mínimo siguiente:

Limones:	45 mm
Mandarinas, excluidas las clementinas:	45 mm
Clementinas:	35 mm
Naranjas:	53 mm

B. Escalas de calibre

Se aplicarán las escalas de calibre siguientes:

Naranjas		Limones		Mandarinas	
Calibres	Escala de diámetros (en mm)	Calibres	Escala de diámetros (en mm)	Calibres	Escala de diámetros (en mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 o más
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 o 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 (!)	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

(!) Los diámetros inferiores a 45 mm sólo serán aplicables a las clementinas.

Los cítricos podrán calibrarse por el número de frutos. En este caso, a reserva de que se cumplan las normas de homogeneidad de calibre previstas en el título III, letra C, los frutos de un mismo envase podrán situarse a caballo entre dos calibres adyacentes.

C. Homogeneidad

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

- i) en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas en bultos o envases unitarios destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia máxima entre el fruto más pequeño y el fruto más grande de un mismo bulto será la siguiente, dentro de un mismo código de calibre o, si se trata de cítricos calibrados por el número de frutos, dentro de dos calibres consecutivos:

	Código de calibre	Diferencia máxima entre los frutos de un mismo bulto (en mm)
Limones	0 — 7	7
Mandarinas	1-XXX-4	9
	5 — 6	8
	7 — 10	7
Naranjas	0 — 2	11
	3 — 6	9
	7 — 13	7

- ii) en el caso de los frutos que no se presenten en capas ordenadas en bultos o en envases unitarios rígidos destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el fruto más grande de un mismo bulto no deberá sobrepasar el margen de milímetros del calibre apropiado de la escala de calibre o, en el caso de los cítricos calibrados por el número de frutos, la diferencia de milímetros de uno de los dos códigos consecutivos;
- iii) 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 unitarios no rígidos (redcillas, bolsas, etc.) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el fruto más grande de un mismo bulto no deberá sobrepasar el margen de milímetros que resulte de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibre.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

Un 5 % en número o en peso de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten señales de podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir hasta un 5 % de frutos blandos o marchitos o que presenten ligeras heridas superficiales sin cicatrizar o cortes ya secos.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías y todas las formas de presentación: un 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 % sólo incluirá frutos cuyo calibre no sea inferior a los mínimos siguientes:

Limones:	43 mm
Mandarinas, excluidas las clementinas:	43 mm
Clementinas:	34 mm
Naranjas:	50 mm

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase incluirá únicamente cítricos que sean del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse un estado similar de madurez y desarrollo.

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

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de los cítricos deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, 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.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro ⁽¹⁾ y estará seco.

Se prohibirá el empleo de toda sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor o su sabor ⁽¹⁾.

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

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.

C. **Presentación**

Los cítricos podrán presentarse:

- a) alineados en capas regulares dentro de un envase;
- b) de una forma distinta a la indicada en la letra a) o a granel en cajas-paletas; esta presentación sólo se admitirá en las categorías I y II;
- c) en envases unitarios de menos de 5 kilogramos que, destinándose a la venta directa al consumidor, estén confeccionados según
 - el número de frutos, o
 - el peso neto del contenido.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes.

A. **Identificación**

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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**

- Especie, si no puede verse el contenido del envase. Tratándose de mandarinas, la indicación de la especie o del nombre de la variedad, en su caso, será obligatoria.
- Nombre de la variedad, en el caso de las naranjas.
- Tipo:
- tratándose de limones: en su caso, “Verdelli” y “Primofiore”,

⁽¹⁾ El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, sólo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones comunitarias aplicables.

- tratándose de clementinas: según el caso, “Clementinas sin pepitas”, “Clementinas” (de 1 a 10 pepitas) o “Clementinas con pepitas” (más de 10 pepitas).

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre, en el caso de los frutos que se presenten de acuerdo con las escalas de calibre, o límites inferior y superior del código de calibre, en los casos en que se agrupen tres calibres consecutivos.
- Calibre (o, cuando los frutos se hayan calibrado por el número de frutos y se encuentren a caballo entre dos calibres, calibres o diámetros mínimo y máximo) y número de frutos, si se presentan en capas ordenadas.
- En su caso, conservantes o sustancias químicas utilizados para tratamientos después de la cosecha.

E. Marca de control oficial (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

PARTE 3: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS KIWIS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los kiwis de las variedades (cultivares) obtenidas de *Actinidia Chinensis* (Planch.) o de *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F., Llang 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 que deberán cumplir los kiwis tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos de calidad

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 deberán estar:

- enteros (aunque sin pedúnculo),
- sanos; se excluyen los productos atacados de podredumbre o de 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,
- suficientemente duros; no deben estar blandos, pasados ni empapados en agua,
- bien formados; se excluyen los frutos dobles o múltiples,
- desprovistos de humedad exterior anormal,
- exentos de olor o sabor extraños.

El desarrollo y el estado de los kiwis deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino.

B. Requisitos mínimos de madurez

Los kiwis deberán estar suficientemente desarrollados y tener una madurez suficiente. Con el fin de ajustarse a esta disposición, los frutos deberán haber alcanzado un grado de madurez:

- en la fase de acondicionamiento en la región de producción y en la entrega siguiente efectuada por el envasador, así como en las fases de exportación y de importación, de por lo menos 6,2° Brix o un 15 % de contenido medio de materia seca,
- en todas las demás fases de comercialización, de por lo menos 9,5° Brix.

C. Clasificación

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

i) Categoría "Extra"

Los kiwis clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrollados y presentar todas las características y la coloración típicas de la variedad.

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 clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad.

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

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

- un ligero defecto de forma (aunque deben estar exentos de abultamientos o malformaciones),
- un ligero defecto de coloración,
- defectos superficiales de la epidermis, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de 1 cm²,
- 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 cm²,
- varias “señales de Hayward” un poco más pronunciadas y con una ligera protuberancia,
- una ligera magulladura.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado 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.

La diferencia de peso entre el fruto más grande y el más pequeño de cada envase no deberá exceder de:

- 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

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

Un 5 % en número o en peso de kiwis que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría I, o que sean admitidos excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de kiwis que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II, o que sean admitidos excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de kiwis que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos, con magulladuras pronunciadas o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de kiwis que no se ajusten a las exigencias sobre peso mínimo o calibre.

No obstante, los frutos deben ser de un calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado o, en el caso del calibre más pequeño, su peso no debe ser inferior a 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 debe ser homogéneo y constar únicamente de kiwis del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de los kiwis debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior de los bultos deben ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. 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 cualquier cuerpo extraño.

C. Presentación

En la categoría "Extra", los kiwis deben presentarse separados unos de los otros y dispuestos regularmente en una sola capa.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

El nombre y dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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”, “Actinidia” o denominación equivalente, si el contenido no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

País de origen 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 éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

PARTE 4: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a:

- las lechugas de las variedades (cultivares) obtenidas de:
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (lechugas repolladas, incluidas las de tipo "Iceberg"),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lechugas romanas),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (lechugas de cortar) y
 - cruces de esas variedades, así como a,
- las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. y,
- las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor.

Las presentes normas no se aplicarán a los productos destinados a la transformación industrial o presentados en forma de hojas sueltas ni a las lechugas plantadas en macetas.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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 deberán estar:

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

En el caso de las lechugas, siempre que su aspecto no se vea notablemente alterado, se permitirá el defecto de coloración de tono rojizo que causan las bajas temperaturas durante el período vegetativo.

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

Los productos deberán presentar una forma normal.

Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

Los productos se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) Categoría I

Los productos de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan, en especial la coloración.

Además, deberán estar:

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

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

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

La parte central de las escarolas deberá ser de color amarillo.

ii) Categoría II

Esta categoría comprenderá los productos que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Los productos de esta categoría deberán estar:

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

No obstante, siempre que conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, el producto podrá tener:

- ligeros defectos de coloración,
- daños leves causados por plagas.

Las lechugas repolladas deberán presentar un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido; además, en el caso de las 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.

A. Peso mínimo

El peso mínimo de las lechugas y escarolas de las categorías I y II será el siguiente:

	Cultivo al aire libre	Cultivo a cubierto
Lechugas repolladas, salvo las de tipo "Iceberg", y lechugas romanas, salvo las de hojas grasas	150 g	100 g
Lechugas de tipo "Iceberg"	300 g	200 g
Lechugas de cortar y lechugas de hojas grasas	100 g	100 g
Escarolas	200 g	150 g

B. Homogeneidad

a) Lechugas

En el caso de ambas categorías, la diferencia de peso entre las unidades mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de:

- 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, y
- 300 g, cuando la unidad más ligera pese más de 450 g.

b) Escarolas

En el caso de ambas categorías, la diferencia de peso entre las unidades mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de 300 g.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría I*

Un 10 % en número de unidades que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número de unidades que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

En el caso de ambas categorías, un 10 % en número de unidades que no cumplan los requisitos de calibre pero cuyo peso no sea inferior ni superior en más de un 10 % al calibre requerido.

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

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

No obstante, siempre que las unidades empleadas sean de la misma calidad y, dentro de cada tipo, del mismo calibre, se podrán envasar juntas mezclas de los diversos tipos de productos que están sujetos a las presentes normas. En este caso, deberán poder verse con facilidad y sin necesidad de romper el envase los distintos tipos en él contenidos y la proporción de cada uno de ellos.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de las lechugas y escarolas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de tal calidad que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

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.

C. **Presentación**

Los productos que se presenten en más de una capa podrán colocarse con la base de uno sobre el cogollo de otro, siempre que las distintas capas y cogollos vayan protegidos o separados convenientemente.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes.

A. **Identificación**

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos "envasador y/o expedidor" o una abreviatura equivalente,
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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 Batavia", "Lechugas Iceberg", "Lechugas romanas", "Lechugas de cortar" (o en su caso, por ejemplo, "Feuilles de chène", "Lollo bionda", "Lollo rossa", etc.), "Escarolas" o cualquier otra denominación similar, cuando no pueda verse el contenido del envase.
- En su caso, "Lechugas de hojas grasas" u otra denominación similar.
- En su caso, "Cultivo a cubierto" u otra mención pertinente.
- Nombre de la variedad (facultativo).
- En las mezclas de diversos tipos de productos:
 - "Mezcla de lechugas y escarolas", "Mixto de lechugas y escarolas" o
 - la indicación de cada uno de los tipos utilizados y, si no puede verse el contenido, la del número de piezas de cada tipo.

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- categoría,
- calibre, expresado por el peso mínimo unitario o por el número de unidades,
- peso neto (facultativo).

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada 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 ⁽¹⁾ 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 que deberán cumplir los melocotones y las nectarinas tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos de calidad

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 deberán estar:

- enteros,
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los melocotones y las nectarinas deben haber sido recolectados cuidadosamente.

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

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

B. Requisitos mínimos de madurez

Los melocotones y las nectarinas deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez.

El desarrollo y la madurez de los melocotones y las nectarinas deberán permitirles continuar el proceso de maduración para que estén en condiciones de alcanzar el grado de madurez suficiente. Para cumplir esta disposición, el índice refractométrico de la carne, medido en la zona mediana de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial, debe ser superior o igual a 8° Brix y la consistencia debe ser inferior a 6,5 kilogramos, medida con un vástago de 8 mm de diámetro (0,5 cm² en dos puntos del plano ecuatorial del fruto).

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 y presentar la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

⁽¹⁾ Los productos regulados son los pertenecientes a todos los tipos obtenidos de *Prunus persica* Sieb. y Zucc. que, como los melocotones, las nectarinas y similares (griñones y pavías), tienen el hueso libre o adherido y la piel lisa o vellosa.

ii) *Categoría I*

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad en la zona de producción. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos de forma, de desarrollo o de coloración.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

De esta categoría se excluirán los melocotones y las nectarinas que estén abiertos en el punto de unión del pedúnculo.

Sin embargo, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los frutos pueden presentar en la epidermis defectos leves que no sobrepasen los límites siguientes:

- 1 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
- 0,5 cm² 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 debe presentar defectos importantes. Además, los frutos abiertos en el punto de unión del pedúnculo sólo se admiten hasta el límite de tolerancia de calidad.

No obstante, siempre que mantenga sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, el producto puede presentar defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

- 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
- 1,5 cm² de superficie total, en el caso de los demás defectos.

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre se determinará:

- por la circunferencia, o
- por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los melocotones y las nectarinas se calibrarán con arreglo a la escala siguiente:

Diámetro	Indicación del calibre (código)	Circunferencia
90 mm o más	AAAA	28 cm o más
80 mm ≤ 90 mm	AAA	25 cm ≤ 28 cm
73 mm ≤ 80 mm	AA	23 cm ≤ 25 cm
67 mm ≤ 73 mm	A	21 cm ≤ 23 cm
61 mm ≤ 67 mm	B	19 cm ≤ 21 cm
56 mm ≤ 61 mm	C	17,5 cm ≤ 19 cm
51 mm ≤ 56 mm	D	16 cm ≤ 17,5 cm

El calibre mínimo admitido en la categoría "Extra" es de 17,5 cm (circunferencia) y de 56 mm (diámetro).

El calibre D (51mm ≤ 56mm de diámetro o 16 cm ≤ 17,5 cm de circunferencia) no está autorizado durante el período comprendido entre el 1 de julio y el 31 de octubre.

El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría "Extra"*

Un 5 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no correspondan al calibre indicado en el envase por una diferencia máxima de 1 cm de más o de menos, si se calibra por la circunferencia, o de 3 mm de más o de menos, si se calibra por el diámetro. Sin embargo, en el caso de los frutos clasificados en el calibre más pequeño, esta tolerancia sólo se aplicará a melocotones o a nectarinas cuyo calibre no sea inferior en más de 6 mm (circunferencia) o de 2 mm (diámetro) al mínimo establecido.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por melocotones y nectarinas del mismo origen, variedad, calidad, grado de madurez y calibre, y en el caso de la categoría "Extra", de coloración uniforme.

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

B. Acondicionamiento

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

Los materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar alteraciones externas o internas en los productos. Se permite 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 colas 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 deberán estar desprovistos de materias extrañas.

C. Presentación

Los melocotones y las nectarinas pueden presentarse de alguna de las formas siguientes:

- en envases pequeños,
- si pertenecen a la categoría "Extra", en una sola capa y cada fruto aislado de los contiguos.

Si pertenecen a las categorías I y II:

- en una o dos capas, o
- en un máximo de cuatro capas, siempre que los frutos se coloquen en soportes alveolares rígidos que no se apoyen sobre los frutos de la capa inferior.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

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

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente,
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, precedidos de la indicación “envasado para:” o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también el código que corresponda 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

- “Melocotones” o “Nectarinas”, si no puede verse el contenido.
- Color de la pulpa.
- Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre, expresado por los diámetros o circunferencias mínimos y máximos o por el código de calibre de acuerdo con el punto III (“Disposiciones relativas al calibre”).
- Número de piezas (facultativo).
- Contenido mínimo de azúcar, medido por refractómetro y expresado en grados Brix (facultativo).
- Consistencia máxima, medida por penetrómetro y expresada en $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ (facultativa).

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones contempladas en el párrafo primero figuren en los envases cuando éstos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos envases deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los envases se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada 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 destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las peras destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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 deberán estar:

- enteras,
- sanas; quedan excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Además, deberán haberse recolectado cuidadosamente.

Las peras se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez que sea adecuado en función de las características de su variedad,
- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. 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 la forma, el calibre y la coloración típicas de la variedad y estar provistas del pedúnculo intacto.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro, y la epidermis debe estar exenta de "russetting" rugoso ⁽¹⁾.

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

Las peras no deberán ser pétreas.

ii) Categoría I

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma, el calibre y la coloración característicos de la variedad.

⁽¹⁾ No es aplicable cuando dicho "russetting" sea característico de la variedad.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro, y la epidermis debe estar exenta de “russeting” rugoso ⁽¹⁾.

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

- una ligera malformación,
- un ligero defecto de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración,
- 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 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²,
 - 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deberán 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.

No obstante, siempre que el fruto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se admitirán:

- defectos de forma,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- leve “russeting” rugoso ⁽¹⁾,
- 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 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie no podrá exceder de 1 cm²,
 - magulladuras ligeras que no sobrepasen 1 cm² de superficie total, que pueden ser ligeramente decoloradas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

Para cada categoría se exige un calibre mínimo, según se indica a continuación:

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm
Otras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

⁽¹⁾ El apéndice de las presentes normas contiene una lista no exhaustiva de las variedades de fruto grande y de las peras de verano.

⁽¹⁾ No es aplicable cuando dicho “russeting” sea característico de la variedad.

Excepcionalmente, según se indica en el apéndice de la presente norma, no se exigirá un calibre mínimo para las variedades de peras de verano que se recojan y se expidan entre el 10 de junio y el 31 de julio, inclusive, de cada año.

Con el fin de garantizar la homogeneidad de calibre, la diferencia de diámetro entre los frutos mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

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

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

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

Un 5 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de peras que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir, como máximo, un 2 % en número o en peso de frutos que presenten los defectos siguientes:

- ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas,
- ligerísimas trazas de podredumbre,
- presencia de plagas vivas en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por plagas.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías:

Un 10 % en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase; para los frutos clasificados en el calibre más pequeño de los fijados en el título III ("Disposiciones relativas al calibrado"), sólo se admitirá una variación de hasta 5 mm con respecto a ese calibre mínimo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre (este último criterio sólo en los casos en que sea exigible).

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

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de las peras deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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 deberán estar exentos de materias extrañas.

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.

C. Presentación

Los frutos de categoría Extra deberán envasarse en capas ordenadas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase debe llevar en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior las siguientes indicaciones:

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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 no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad.

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

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

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;
- b) en el caso de los frutos no sujetos a los requisitos de homogeneidad, el diámetro de la pieza menor del envase, seguido de “o más” o de una denominación equivalente o, en su caso, del diámetro 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 éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

Apéndice

1. Criterios de calibrado

FG = Variedades de fruto grande

PV = Pera de verano para la que no se exige calibre mínimo en el caso de los frutos recogidos y expedidos del 10 de junio al 31 de julio de cada año.

2. Lista no exhaustiva de variedades de peras de fruto grande y de verano clasificadas según sus criterios de calibrado

Las variedades de fruto pequeño y las variedades de otros tipos que no están recogidas en la lista 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 la lista 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 siguiente no se destinan a incluir dichas marcas comerciales. Algunas marcas conocidas figuran en la tercera columna únicamente a título informativo.

Variedad	Sinónimo	Marca comercial	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fétel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Amfora			FG
Alexandrine Douillard			FG
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		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
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Colorée de juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			FG
Concorde			FG
Condoula			PV

Variedad	Sinónimo	Marca comercial	Calibre
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de juillet		PV
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Erika			FG
Etrusca			PV
Flamingo			FG
Forelle			FG
Général Leclerc		Amber Grace™	FG
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Grand champion			FG
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Josephine			FG
Kieffer			FG
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PV
Lombacad		Cascade®	FG
Moscattella			PV
Mramornaja	Mramornoje		FG
Mustafabey			PV
Packham's Triumph	Williams d'Automne		FG
Passe Crassane	Passa Crassana		FG
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		FG
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV
Président Drouard			FG
Rosemarie			FG
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PV

Variedad	Sinónimo	Marca comercial	Calibre
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Taylors Gold			FG
Triomphe de Vienne			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 su 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 que deberán cumplir las fresas tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

- enteras,
- 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 daños causados por plagas,
- provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deberán estar frescos y ser de color verde,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Las fresas deberán cosecharse con cuidado.

Tendrán que estar suficientemente desarrolladas y maduras, presentando un estado que les permita:

- conservarse bien durante 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 de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características que sean propias de la variedad a la que pertenezcan.

Deberán tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad.

Tendrán que estar exentas de tierra.

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*

Las fresas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características de coloración y forma que sean propias de la variedad a la que pertenezcan.

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

- una ligera malformación,
- una pequeña mancha blanca que no represente más de un décimo de la superficie del fruto,
- ligeras señales de presión superficiales.

Además, tendrán que estar prácticamente limpias 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 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:

- Categoría "Extra": 25 mm.
- Categorías I y II: 18 mm.

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

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría "Extra"*

Un 5 % en número o en peso de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos dañados no podrá sobrepasar un 2 %.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos dañados no podrá sobrepasar un 2 %.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos dañados no podrá sobrepasar un 2 %.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, un 10 % en número o en peso de fresas que no cumplan el calibre mínimo exigido.

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

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

Dentro de la categoría "Extra", las fresas —salvo las de bosque— deberán 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 tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de las fresas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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.

En el caso de la categoría "Extra", los frutos se presentarán con particular esmero.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

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.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos "envasador y/o expedidor" o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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

- "Fresas", si no puede verse el contenido.
- Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

— Categoría.

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada 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 (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, que se destinen a su entrega al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

Estos pimientos se clasificarán por su forma en los cuatro tipos comerciales siguientes:

- pimientos dulces largos (picudos),
- pimientos dulces cuadrados no picudos,
- pimientos dulces cuadrados picudos (tipo peonza) y
- pimientos dulces aplastados (tipo tomate).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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 deberán estar:

- enteros,
- 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,
- con un aspecto fresco,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- bien desarrollados,
- exentos de daños causados por heladas,
- exentos de heridas sin cicatrizar,
- sin quemaduras de sol [salvo lo dispuesto en la parte B. Clasificación, inciso ii)],
- provistos de su pedúnculo,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

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

i) *Categoría I*

Los pimientos dulces de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán, según su estado de madurez, las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

Además, habrán de estar:

- firmes,
- prácticamente exentos de manchas.

El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantenga intacto.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

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

- malformaciones y defectos de desarrollo,
- quemaduras de sol o heridas leves cicatrizadas que no tengan más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, o de 1 cm² de superficie total, cuando se trate de otros defectos,
- ligeras grietas secas y superficiales que no tengan, sumadas, más de 3 cm de longitud.

Además, podrán hallarse menos firmes que los de la categoría I, aunque no marchitos.

El pedúnculo podrá estar dañado o cortado.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo (anchura) perpendicular al eje. Por "anchura" de los pimientos aplastados (tipo tomate) se entenderá el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

En el caso de los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre los pimientos mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de 20 mm.

La anchura de los pimientos no deberá ser inferior a:

- pimientos dulces largos (picudos): 20 mm,
- pimientos dulces cuadrados no picudos y pimientos dulces cuadrados picudos (tipo peonza): 40 mm,
- pimientos dulces aplastados (tipo tomate): 55 mm.

El calibrado no será obligatorio para los productos de la categoría II, que sólo deberán respetar las anchuras mínimas establecidas.

Las disposiciones relativas al calibrado no se aplicarán a los productos miniaturizados ⁽¹⁾.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

⁽¹⁾ Por producto miniaturizado se entenderá una variedad o un cultivar de pimiento dulce obtenido por medios de selección de vegetales o técnicas de cultivo especiales, excepto los pimientos dulces de variedades no miniaturizadas que no hayan alcanzado la plena madurez o con un calibre insuficiente. Deberán cumplirse todas las demás prescripciones establecidas en la norma.

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibrei) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, los calibres indicados; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5 % con una anchura inferior a la mínima aplicable.

ii) *Categoría II*— *Pimientos dulces calibrados*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, los calibres indicados; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5 % con una anchura inferior a la mínima aplicable.

— *Pimientos dulces sin calibrar*

Un 5 % en número o en peso de pimientos dulces que no alcancen por una diferencia máxima de 5 mm la anchura mínima aplicable.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como, en el caso de la categoría I, con un estado de madurez y una coloración similares.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de pimientos dulces de diferentes colores siempre que se respete la homogeneidad de origen, calidad, tipo comercial y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable).

Los envases de un peso neto no superior a 1 kilogramo destinados a la venta directa al consumidor podrán contener mezclas de pimientos dulces de diferentes colores y/o tipos comerciales siempre que su calidad y el origen de los de cada color y/o tipo comercial sean homogéneos.

Dentro de los productos calibrados, los pimientos dulces largos deberán tener una longitud aproximadamente igual.

Los pimientos dulces miniaturizados deberán ser de tamaño bastante uniforme. Podrán mezclarse con otros productos miniaturizados de tipo y origen diferentes.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de los pimientos dulces deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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 deberán estar exentos de materias extrañas.

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.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente,
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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

Si no puede verse el contenido del envase:

- “Pimientos dulces”.
- Color.
- Tipo comercial (“Largos”, “Cuadrados no picudos”, “Cuadrados picudos”, “Aplastados”) o nombre de la variedad.

Si el envase destinado a la venta directa al consumidor contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes colores y/o tipos comerciales:

- “Mezcla de pimientos dulces” u otra indicación equivalente.
- En caso de que no pueda verse el contenido, colores y/o tipos comerciales contenidos en el envase y número de unidades de cada color y/o tipo comercial.

C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

Si el envase está destinado a la venta directa al consumidor y 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 colores y/o tipos comerciales correspondientes.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (cuando sea aplicable), expresado por el diámetro mínimo y máximo, o, en su caso, “No calibrados”.
- En su caso, “Pimentitos dulces”, “Pimientos dulces mini” o cualquier otra denominación que sea adecuada para los productos de tamaño menudo. Si en el envase se mezclan varios tipos de esos productos, será obligatoria la indicación de todos los tipos utilizados y de sus respectivos orígenes.

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada 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 su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las uvas de mesa destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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 deberán estar:

- 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,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, los granos estarán:

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

La pigmentación debida al sol no se considerará como defecto.

Los racimos deberán haberse recolectado con cuidado.

El zumo de los granos de la fruta debe tener un índice de refracción correspondiente a un mínimo de:

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

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

El grado de desarrollo y el estado de las uvas deberá permitir que puedan:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

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

i) *Categoría "Extra"*

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior. Los racimos presentarán las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad de su cepa en la zona de producción y estarán exentos de todo defecto. Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo, repartidos uniformemente en él y cubiertos casi totalmente de su pruina.

ii) *Categoría I*

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad. Los racimos presentarán las características de desarrollo, forma y color que sean propias de la variedad de su cepa en la zona de producción. Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo así como, en la medida de lo posible, cubiertos de su pruina. No obstante, su distribución en el escobajo podrá ser menos uniforme que en la categoría Extra.

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

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración,
- ligerísimas quemaduras de sol que sólo afecten a 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,
- ligeras alteraciones de la epidermis.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso de los racimos.

El peso mínimo por racimo será el siguiente.

	Uvas de mesa cultivadas en invernadero (si así se menciona en el etiquetado)	Uvas de mesa cultivadas al aire libre	
		Todas las variedades salvo las variedades de grano pequeño mencionadas en el apéndice	Variedades de grano pequeño mencionadas en el apéndice
Categoría Extra	300 g	200 g	150 g
Categoría I	250 g	150 g	100 g
Categoría II	150 g	100 g	75 g

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría "Extra"*

Un 5 % en peso de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en peso de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en peso de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

i) *Categoría "Extra" y Categoría I*

Un 10 %, en peso, de los racimos cuyo peso no alcance el mínimo correspondiente a su categoría pero se ajuste al peso mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

ii) *Categoría II*

Un 10 %, en peso, de los racimos cuyo peso no alcance el mínimo correspondiente a su categoría pero no sea inferior a 75 gramos.

iii) *Categoría "Extra" y Categorías I y II*

Todo envase destinado a la venta directa al consumidor cuyo peso neto no exceda de 1 kilogramo podrá incluir un racimo de menos de 75 g para ajustar el peso, siempre y cuando dicho racimo reúna todos los requisitos exigidos para la categoría de que se trate.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

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

En el caso de las uvas de mesa presentadas en envases pequeños destinados a la venta directa al consumidor de peso no superior a 1 kilogramo, no se exigirá la homogeneidad de variedad y origen.

Dentro de la categoría Extra, los racimos de cada envase deberán ser de una coloración y un calibre aproximadamente iguales.

Para la variedad Chasselas, y con fines decorativos, se admite la inclusión de racimos de diferente color en cada envase.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de las uvas de mesa deberá protegerlas convenientemente.

En la categoría Extra, los racimos tendrán que presentarse en una sola capa.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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 deberán 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.

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.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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 no puede verse el contenido.
- Nombre de la variedad o, en su caso, de las variedades.
- “De invernadero”, en su caso.

C. Origen del producto

País o países de origen y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- Categoría.

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

Apéndice

Lista exhaustiva de las variedades de grano pequeño

Variedad	Otros nombres bajo los cuales se conoce la variedad
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albueta, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I.Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
CEillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca

Variedad	Otros nombres bajo los cuales se conoce la variedad
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villoz, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

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 *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los tomates destinados a la transformación industrial.

Los tomates pueden clasificarse en cuatro tipos comerciales:

- “redondos lisos”,
- “asurcados”,
- “oblongos” o “alargados”,
- tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los tomates tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

- enteros,
- 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,
- frescos de aspecto,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

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

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

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

i) Categoría “Extra”

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad.

Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos establecidos en el último párrafo de la letra A.

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 clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar grietas ni “dorso verde” aparentes. Sin embargo podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligeras malformaciones y defectos de 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 formación acorchada,
- cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 1 cm²,
- 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 cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deberán ser suficientemente firmes (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la categoría I) y no podrán 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, de desarrollo y 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 en comparación con la categoría I, sin que exista deformidad,
- un ombligo,
- cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 2 cm²,
- 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. Las disposiciones siguientes no se aplicarán a los tomates "cereza".

A. Calibre mínimo

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las categorías "Extra", I y II se fija en:

- 35 mm para los tomates "redondos lisos" y "asurcados",
- 30 mm para los tomates "oblongos".

B. Escala de calibrado

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

- 30 mm inclusive a 35 mm exclusive ⁽¹⁾,
- 35 mm inclusive a 40 mm exclusive,
- 40 mm inclusive a 47 mm exclusive,
- 47 mm inclusive a 57 mm exclusive,
- 57 mm inclusive a 67 mm exclusive,
- 67 mm inclusive a 82 mm exclusive,
- 82 mm inclusive a 102 mm exclusive,
- 102 mm o más.

La observancia de la escala de calibrado será obligatoria para los tomates de las categorías "Extra" y I.

Esta escala de calibrado no se aplicará a los tomates en racimos.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

Un 5 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

- Un 10 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.
- En el caso de los tomates en racimos, un 5 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

iii) Categoría II

- Un 10 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esa categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, magulladuras pronunciadas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

⁽¹⁾ Únicamente para los tomates oblongos.

- 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: un 10 % en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos lisos” y “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable).

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

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de los tomates deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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 deberán estar exentos de materias extrañas.

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.

C. Presentación

Los tomates podrán presentarse:

- i) en forma de frutos separados, con o sin cáliz y tallo corto,
- ii) en forma de tomates en racimos, es decir que los tomates se presentan en inflorescencias enteras o partes de inflorescencia, siempre que cada inflorescencia o parte de ésta conlleve al menos el siguiente número de frutos:
 - 3 frutos (2 frutos en preenvase), o
 - en el caso de los tomates “cereza” en racimos, 6 frutos (4 frutos en preenvase).

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos “envasador y/o expedidor” o una abreviatura equivalente;

- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, 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 tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior; estas indicaciones serán obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”), en racimos o no,
 - nombre de la variedad (facultativo).
- C. Origen del producto**
- País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- D. Características comerciales**
- categoría,
 - calibre (cuando sea aplicable), expresado por el diámetro mínimo y máximo o, cuando proceda, mención “sin calibrar”,
 - contenido mínimo de azúcar, medido con un refractómetro y expresado en grados Brix (facultativo).
- E. Marca oficial de control (facultativa)**

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando éstos 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 los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.»

ANEXO II

«ANEXO II

MODELO MENCIONADO EN EL ARTÍCULO 11, APARTADO 1

	<p>Norma de comercialización comunitaria aplicable a las frutas y hortalizas frescas</p> <p>Nº (del agente económico autorizado)</p> <p>(Estado miembro)»</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO III

«ANEXO III

ERTIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN COMUNITARIAS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS MENCIONADO EN LOS ARTÍCULOS 11, 12 Y 12 bis

1. Agente económico		Certificado de conformidad con las normas de comercialización comunitarias aplicables a las frutas y hortalizas frescas Nº (El presente certificado está destinado exclusivamente a los organismos de control)		
2. Envasador indicado en el envase (si es distinto del agente económico)		3. Organismo de control		
		4. Lugar de control / país de origen (*)	5. Región o país de destino	
6. Medio de transporte		7. <input type="checkbox"/> Interno <input type="checkbox"/> Importación <input type="checkbox"/> Exportación		
8. Envases (número y tipo)	9. Tipo de producto (variedad si está previsto por la norma)	10. Categoría de calidad	11. Peso neto total en kg	
-				
-				
12. El envío arriba indicado cumple, en el momento de la expedición del presente certificado, las normas de comercialización comunitarias vigentes. Aduana prevista Lugar y fecha de expedición Válido hasta el (fecha): Firmante (nombre y apellidos en letras de imprenta): <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> Firma Sello de la autoridad competente </div>				
13. Observaciones				

(*) En caso de reexportación, indíquese el origen del producto en la casilla nº 9.»

ANEXO IV

«ANEXO VI

Métodos de control contemplados en el artículo 20, apartado 1

N.B.: Los siguientes métodos de control están basados en las disposiciones de la Guía para la aplicación del control de la calidad de las frutas y hortalizas frescas aprobada por el Régimen de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas.

1. DEFINICIONES**1.1 Bulto**

Parte de un lote individualizada por el envase y su contenido concebido de tal forma que facilite el manejo y transporte de un determinado número de unidades de venta o de productos a granel u ordenados y se eviten su manipulación física y los daños ocasionados por el transporte. No se consideran bultos los contenedores de transporte por carretera, ferrocarril, barco o avión.

1.2 Envase de venta

Parte de un lote individualizada por el envase y su contenido concebido de tal forma que, en el punto de venta, constituya una unidad de venta al usuario final o consumidor.

1.2a Preenvases

Envases de venta concebidos de tal forma que el envase recubre el producto alimenticio total o sólo parcialmente, pero de tal forma que el contenido no puede ser alterado sin abrir o cambiar el envase. Las películas de protección que cubren unidades de productos no se consideran preenvases.

1.3 Envío

Cantidad de producto destinada a ser comercializada por un mismo agente económico, presente en el momento del control y descrita en un documento. El envío puede estar compuesto por uno o varios tipos de productos: puede constar de uno o varios lotes de frutas y hortalizas frescas, secas o desecadas.

1.4 Lote

Cantidad de productos que, en el momento del control, se presenta como de idénticas características en lo que respecta a:

- la identidad del envasador o del expedidor,
- el país de origen,
- el tipo de producto,
- la categoría del producto,
- el calibre (si el producto se clasifica por calibres),
- la variedad o el tipo comercial (según las reglas correspondientes de la norma),
- el tipo de envase y la presentación.

No obstante, si en el momento del control de conformidad de los envíos (tal como se definen en el punto 1.3), resulta difícil diferenciar los lotes o no es posible presentar lotes diferentes, podrá considerarse, en este caso concreto, que todos los lotes de un envío específico constituyen un mismo lote si son similares en cuanto al tipo de producto, al expedidor, al país de origen, a la categoría y, si la norma de comercialización pertinente lo prevé, a la variedad o al tipo comercial.

1.5 Muestreo

Acción de tomar una muestra temporal de un lote en un control de conformidad.

1.6 Muestra elemental

Bulto tomado al azar del lote, si se trata de un producto envasado o, si se trata de un producto presentado a granel (carga directa en un vehículo de transporte o en un compartimento de éste), cantidad tomada al azar en un punto del lote.

1.7 Muestra global

Varias muestras elementales consideradas representativas del lote de forma que la cantidad total sea suficiente para poder realizar una evaluación del lote en función de todos los criterios.

1.8 Muestra secundaria

Cantidad idéntica del producto tomada al azar de la muestra elemental.

En el caso de los frutos de cáscara envasados, la muestra secundaria deberá pesar entre 300 gramos y 1 kilogramo. Si la muestra elemental está compuesta de bultos que contienen envases de venta, la muestra secundaria estará constituida por uno o más envases de venta cuyo peso total sea como mínimo de 300 gramos.

En el caso de otros productos envasados, la muestra secundaria deberá incluir 30 unidades, si el peso neto del bulto no rebasa los 25 kilogramos y dicho bulto no contiene envases de venta. En algunos casos esto significa que deberá controlarse el contenido completo del bulto, si la muestra elemental contiene 30 unidades o menos.

1.9 Muestra variada (sólo en los productos secos y desecados)

Una muestra variada es una mezcla, de un peso mínimo de 3 kilogramos, de todas las muestras secundarias tomadas de la muestra global. Los productos que compongan la muestra variada se mezclarán de forma homogénea.

1.10 Muestra reducida

Cantidad de producto tomada al azar de la muestra global o variada cuyo tamaño se restringe a la cantidad mínima necesaria pero suficiente para permitir la evaluación de un determinado número de criterios.

Si el método de control pudiera destruir el producto, el tamaño de la muestra reducida no superará el 10 % de la muestra global o, en el caso de los frutos de cáscara con cáscara, 100 unidades tomadas de la muestra variada. Si se trata de pequeños productos secos o desecados (es decir, si en 100 gramos se incluyen más de 100 unidades) la muestra reducida no será superior a 300 gramos.

Para la evaluación de los criterios sobre el grado de desarrollo o maduración, la muestra se constituirá con arreglo a los métodos objetivos descritos en la *Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce* (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Para controlar la conformidad del lote con respecto a diferentes criterios pueden tomarse varias muestras reducidas de una muestra global o variada.

2. REALIZACIÓN DEL CONTROL DE CONFORMIDAD

2.1 Observación general

El control de conformidad se efectuará mediante la evaluación de las muestras tomadas al azar en diferentes puntos del lote que se controla. Se basa en el supuesto de que la calidad de las muestras es representativa de la calidad del lote.

2.2 Punto de control

Un control de conformidad puede efectuarse durante la operación de embalaje, en el lugar de expedición, durante el transporte, en el lugar de recepción y en el nivel del comercio mayorista y minorista.

Si el organismo de control no efectúa el control de conformidad en sus propios locales, el tenedor ofrecerá instalaciones en las que pueda llevarse a cabo dicho control.

2.3 Identificación de los lotes o impresión de conjunto del envío

Los lotes se identifican por las marcas que lleven o por otros criterios como, por ejemplo, las indicaciones establecidas de conformidad con la Directiva 89/396/CEE del Consejo ⁽¹⁾. Cuando los envíos están compuestos por varios lotes, el inspector debe forjarse una impresión de conjunto del envío por medio de los documentos de acompañamiento o de las declaraciones. Basándose en ese control el inspector determina el grado de conformidad de los lotes con las indicaciones que figuran en los documentos.

Si los productos ya se han cargado o deben cargarse en un medio de transporte, los datos correspondientes a éste deben servir para identificar el envío.

2.4 Presentación de los productos

El inspector elegirá los bultos que desea examinar. El agente económico efectuará la presentación e incluirá la presentación de la muestra global así como la entrega de toda la información necesaria para la identificación del envío o del lote.

Si se precisan muestras reducidas o secundarias, el inspector las tomará de la muestra global.

2.5 Control físico

— Evaluación del envasado y de la presentación:

La conformidad y limpieza del envasado, incluida la de los materiales utilizados en el envase, deben comprobarse en función de las disposiciones de la norma de comercialización correspondiente. En el caso de los productos embalados, dicha operación se efectuará sobre la base de las muestras elementales, y en todos los demás casos sobre la base del vehículo de transporte. Cuando sólo estén autorizados ciertos modos de envasado o presentación, el inspector comprobará si realmente han sido éstos los que se han utilizado.

— Comprobación del marcado:

El inspector comprobará si el marcado de los productos se ajusta a la norma de comercialización correspondiente. Dicha comprobación incluirá un control de la exactitud del marcado y/o el alcance de cualquier modificación exigida.

En el caso de los productos embalados, dicho control se efectuará sobre la base de las muestras elementales, en todos los demás casos sobre la base de los documentos que acompañan el palé o el vehículo de transporte.

Las frutas y hortalizas envasadas individualmente en una película plástica no se considerarán productos alimenticios preenvasados en la acepción de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y no deberán llevar necesariamente el marcado previsto por las normas de comercialización. En estos casos, la película plástica puede considerarse simplemente como una protección de productos frágiles.

— Comprobación de la conformidad de los productos:

El inspector determina el tamaño de la muestra global que necesite para evaluar el lote. El inspector elegirá al azar los bultos que va a inspeccionar o, si se trata de productos a granel, los puntos del lote en el que deben tomarse las muestras elementales.

Se tomarán precauciones para garantizar que la recogida de muestras no afecta negativamente a la calidad del producto.

Los bultos dañados no pueden formar parte de la muestra global. Se dejarán de lado y, en caso necesario, se harán un examen y un informe aparte de los mismos.

La muestra global incluirá las siguientes cantidades mínimas siempre que un lote sea declarado insatisfactorio o deba evaluarse el riesgo de un producto que no se ajusta a la norma de comercialización:

Productos envasados	
Número de bultos de que consta el lote	Número de bultos que deben tomarse (muestras elementales)
De 20 a 100	5
De 101 a 300	7
D 301 a 500	9

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

Productos envasados	
Número de bultos de que consta el lote	Número de bultos que deben tomarse (muestras elementales)
De 501 a 1 000	10
Más de 1 000	15 (como mínimo)

Productos a granel (carga directa en un vehículo de transporte o en un compartimento de éste)	
Cantidad del lote, en kg, o número de unidades del lote	Cantidad de muestras elementales en kg o número de unidades
Hasta 200	10
De 201 a 500	20
De 501 a 1 000	30
De 1 001 a 5 000	60
Más de 5 000	100 (como mínimo)

Cuando se trate de frutas y hortalizas frescas voluminosas (más de 2 kilogramos por pieza) a granel, las muestras elementales deben estar compuestas como mínimo por cinco piezas. Cuando se trate de lotes compuestos por menos de cinco bultos o de un peso inferior a 10 kilogramos, se controlará la totalidad del lote.

Si, al término de un control, el inspector llega a la conclusión de que no está en condiciones de tomar una decisión, se llevará a cabo otro control físico y el resultado global se expresará como una media de los dos controles.

2.6 Control del producto

En el caso de los productos embalados, las muestras elementales se utilizarán para comprobar el aspecto general del producto, la presentación, la limpieza de los bultos y el etiquetado. En los demás casos, estos controles se efectuarán sobre la base del lote o el vehículo de transporte.

Para realizar el control de conformidad, el producto se retirará íntegramente de su embalaje. El inspector sólo podrá dispensar de este requisito si el muestreo se basa en muestras compuestas.

El control de la homogeneidad, de los requisitos mínimos, de las categorías de calidad y del calibre se llevará a cabo sobre la base de la muestra global, o sobre la base de la muestra compuesta teniendo en cuenta los folletos explicativos publicados por el Régimen de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Cuando se detecten defectos, el inspector determinará el porcentaje correspondiente de producto, en número o en peso, no conforme con la norma.

El control de los defectos exteriores se efectuará sobre la base de la muestra global o la muestra compuesta. Ciertos criterios sobre el grado de desarrollo y/o maduración o sobre la presencia o ausencia de defectos internos podrán comprobarse sobre la base de muestras reducidas. El control basado en la muestra reducida se aplicará, en particular, a los controles que destruyen el valor comercial del producto.

Para la evaluación de los criterios sobre el grado de desarrollo y/o maduración, se recurrirá a los instrumentos y métodos previstos a tal fin en la norma de comercialización pertinente o se actuará de conformidad con la *Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce* (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

2.7 Notificación de los resultados del control

Cuando proceda, se expedirán los documentos mencionados en el artículo 12 bis.

Si se encuentran defectos que impliquen la no conformidad, el agente económico o su representante serán informados por escrito de esos defectos, del porcentaje encontrado así como de las razones de la no conformidad. Si el cumplimiento del producto con la norma es posible mediante una modificación del marcado, el comerciante o su representante serán informados al respecto.

Si se encuentran defectos en un producto, debe especificarse qué porcentaje de producto se considera no conforme con la norma.

2.8 Disminución del valor del producto tras el control de conformidad

Tras el control de conformidad, la muestra global/compuesta se pondrá a disposición del agente económico o de su representante.

El organismo de control no estará obligado a devolver los elementos de la muestra global/compuesta destruidos durante el control de conformidad.»
