



2023/2429

3.11.2023

**REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2023/2429 DE LA COMISIÓN**

**de 17 de agosto de 2023**

**por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a las normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinados productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 1666/1999 de la Comisión y los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 543/2011 y (UE) n.º 1333/2011 de la Comisión**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 75, apartado 2, su artículo 76, apartado 4, y su artículo 89,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 crea una organización común de mercados agrícolas, que incluye, entre otras cosas, el sector de las frutas y hortalizas, el sector de los productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos. También faculta a la Comisión para adoptar actos delegados y de ejecución en relación con las normas de comercialización para esos sectores o sus productos.
- (2) El Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión <sup>(2)</sup> establece disposiciones de aplicación relativas a los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, que contemplan normas de comercialización para todas las frutas y hortalizas frescas y disposiciones relativas a los controles de conformidad con las normas de comercialización. El Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1333/2011 de la Comisión <sup>(3)</sup> establece las normas de comercialización para los plátanos, las reglas para el control de la aplicación de dichas normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano. El Reglamento (CE) n.º 1666/1999 de la Comisión <sup>(4)</sup> establece disposiciones de aplicación con respecto a las características mínimas de comercialización de determinadas variedades de pasas. Dichos Reglamentos fueron adoptados sobre la base del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(5)</sup>. El Reglamento (CE) n.º 1234/2007 ha sido sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, que incluye competencias que se basan en el marco jurídico para las competencias introducidas por el Tratado de Lisboa.
- (3) Con el fin de armonizar y simplificar las disposiciones relativas a las normas de comercialización, los controles de conformidad y las notificaciones en los sectores antes citados, de incorporar las modificaciones necesarias a la luz de la experiencia y de ajustar dichas reglas a las competencias del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, procede fusionarlas en un solo conjunto de reglas incluido en un Reglamento Delegado y en un Reglamento de Ejecución y derogar el Reglamento (CE) n.º 1666/1999 y los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 543/2011 y (UE) n.º 1333/2011.

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

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

<sup>(3)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1333/2011 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2011, por el que se fijan las normas de comercialización para los plátanos, las reglas para el control de la aplicación de dichas normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano (DO L 336 de 20.12.2011, p. 23).

<sup>(4)</sup> Reglamento (CE) n.º 1666/1999 de la Comisión, de 28 de julio de 1999, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 2201/96 del Consejo con respecto a las características mínimas de comercialización de determinadas variedades de pasas (DO L 197 de 29.7.1999, p. 32).

<sup>(5)</sup> Reglamento (CE) n.º 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) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

- (4) El artículo 75, apartado 1, letras b), c) y d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 autoriza a la Comisión a establecer normas de comercialización para las frutas y hortalizas, las frutas y hortalizas transformadas y los plátanos, respectivamente. De conformidad con el artículo 76, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, las frutas y hortalizas que se vayan a vender frescas al consumidor solo pueden comercializarse si están en buen estado y poseen una calidad sana, cabal y comercial, y si se indica el país de origen. Para armonizar la aplicación de dicha disposición, procede establecer una norma general de comercialización para todas las frutas y hortalizas frescas y desarrollarla.
- (5) Deben mantenerse normas de comercialización específicas para las frutas y hortalizas sujetas a la aplicación del artículo 76, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, sobre la base de una evaluación de su pertinencia teniendo en cuenta, en particular, qué productos son los más comercializados, en términos de valor, de acuerdo con las cifras de la base de datos de referencia de Eurostat sobre el comercio internacional de productos, Comext.
- (6) Los productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y los plátanos maduros no están amparados por el artículo 76, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 ni por ninguna norma de comercialización específica. Sin embargo, la indicación en la etiqueta del país de origen es pertinente para los consumidores y necesaria para ellos en el marco de la Comunicación de la Comisión de 20 de mayo de 2020 titulada «Estrategia “De la granja a la mesa” para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente» <sup>(6)</sup> (Estrategia «De la granja a la mesa»), cuyo objetivo es también capacitar a los consumidores para que elijan los alimentos con conocimiento de causa y de forma sostenible, y por consiguiente debe ser obligatoria también para aquellos productos destinados al consumo directo tras operaciones sencillas, como la desecación o la maduración.
- (7) Habida cuenta de la gran variedad de plátanos comercializados en la Unión y de las prácticas de comercialización, deben mantenerse normas mínimas para los plátanos verdes sin madurar. Sin embargo, procede armonizar la norma de comercialización de los plátanos con el *Códex Alimentarius* y ampliarla a más variedades para evitar obstáculos innecesarios a los intercambios comerciales. Con el fin de reducir el desperdicio y la pérdida de alimentos en el contexto de la Estrategia «De la Granja a la Mesa», en particular mejorando la flexibilidad para la división en porciones, conviene prescindir de la presentación de un mínimo de cuatro dedos por cada mano o manojo establecida en el *Códex Alimentarius*. A la vista de los objetivos perseguidos, conviene permitir que los Estados miembros productores de plátanos apliquen normas nacionales en su territorio a su propia producción, siempre que dichas disposiciones no entren en conflicto con las normas de la Unión y no obstaculicen la libre circulación de plátanos en la Unión.
- (8) Debe tenerse en cuenta que los factores climáticos dificultan las condiciones de producción en Madeira, Azores, Algarve, Canarias, Creta, Laconia y Chipre. En consecuencia, algunos plátanos no alcanzan la longitud mínima establecida en la norma internacional cuando se producen en esas zonas geográficas. En tales casos, debe permitirse la comercialización de dichos plátanos.
- (9) Con el fin de evitar obstáculos innecesarios a los intercambios comerciales, cuando se fijen normas comerciales específicas para productos individuales, dichas normas deben ser las establecidas en las normas adoptadas por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU). Cuando no se haya adoptado ninguna norma de comercialización específica a nivel de la Unión, los productos deben ser considerados conformes a la norma general de comercialización cuando el tenedor pueda demostrar que cumplen una norma aplicable de la CEPE/ONU.
- (10) Al objeto de tener en consideración la Estrategia «De la Granja a la Mesa» y los intereses de los consumidores, las normas de comercialización para todos los sectores cubiertos por el presente Reglamento deben mantener los requisitos de alta calidad que gozan del consenso internacional, y fomentar al mismo tiempo usos alternativos con el fin de evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos cuando no se cumpla la norma. Esto debe aplicarse a todos los productos que no cumplen los requisitos de la categoría II de las normas de comercialización de la CEPE/ONU aunque siguen siendo comestibles. Así pues, deben contemplarse excepciones a la aplicación de las normas de comercialización en el caso de determinados productos destinados a la transformación o vendidos directamente por el productor a los consumidores.

---

<sup>(6)</sup> COM(2020) 381 final.

- (11) Algunos productos hortofrutícolas pueden presentar características que no sean conformes con las normas de comercialización aplicables. Con todo, pueden existir un cultivo tradicional y un consumo local sólidamente establecidos en relación con dichos productos. Para garantizar que no se impida que los productos considerados aptos para el consumo por las comunidades locales, aunque no se ajusten a las normas de comercialización de la Unión, se comercialicen a escala local, dichos productos deben quedar exentos de las normas de comercialización de la Unión, a menos que dicha exención sea susceptible de impedir o falsear la competencia en una parte sustancial del mercado interior, o ponga en peligro el libre comercio o la consecución de cualquiera de los objetivos del artículo 39 del Tratado.
- (12) Varios productos del sector de las frutas y hortalizas pueden quedar eximidos de las normas de comercialización con el fin de reducir la carga administrativa tanto para los agentes económicos como para las autoridades que lleven a cabo los controles de conformidad con el artículo 76, apartado 4, del Reglamento (UE) 1308/2013. Sin embargo, la indicación del país de origen en la etiqueta es necesaria para los consumidores y, acorde con el principio orientador de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de facilitar más información que permita a los consumidores elegir con conocimiento de causa, la indicación del país de origen debe ser obligatoria para dichos productos.
- (13) Las normas de comercialización relativas a los productos destinados a donaciones deben simplificarse con objeto de reducir la carga administrativa para los agentes económicos sin afectar a la calidad. A condición de se indique claramente en la etiqueta que el producto se destina a donaciones, las demás menciones particulares deben ser facultativas. Con todo, debe ser conforme con la norma general de comercialización relativa a la calidad con el fin de proteger al beneficiario de la donación.
- (14) 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.
- (15) Las menciones particulares exigidas por las normas de comercialización deben ser claramente visibles en el envase y/o en la etiqueta. Para evitar fraudes y situaciones que induzcan a error a los consumidores, las menciones particulares exigidas por las normas de comercialización deben estar a disposición de estos antes de la compra, en especial en casos de venta a distancia, en que la experiencia ha revelado riesgos de fraude y de elusión de la protección a los consumidores que proporcionan las normas.
- (16) Con el fin de evitar situaciones que induzcan a error a los consumidores en relación con la categoría, las menciones particulares exigidas en la fase de venta al por menor no deben incluir términos tales como «supremo», «premium» o expresiones semejantes que no están reguladas para definir una cualidad real del producto, si bien existe la posibilidad de mostrar cualquier otra información, como «transporte aéreo» o informaciones factuales similares, que no induzca a error al consumidor.
- (17) Con el fin de evitar inducir a error a los consumidores en relación con el origen de los productos, la indicación del país de origen debe ser más visible que la indicación del país del envasador.
- (18) Cada vez son más frecuentes en el mercado los envases que contienen mezclas de productos o especies de productos diferentes a los que se aplica el presente Reglamento, como respuesta a la demanda de determinados consumidores. Las prácticas comerciales leales exigen que los productos o especies de productos vendidos en el mismo envase tengan una calidad homogénea. En el caso de los productos para los que no se han adoptado normas de la Unión, esta homogeneidad puede garantizarse recurriendo a la aplicación de disposiciones de carácter general. Por consiguiente, deben establecerse requisitos de etiquetado para las mezclas de diferentes productos o especies de productos en un mismo envase, que deben ser menos estrictos que los establecidos en las normas de comercialización, ya que el etiquetado de las mezclas es más gravoso y la aplicación de esos requisitos podría obstaculizar la comercialización de dichos productos.
- (19) Las importaciones de frutas y hortalizas procedentes de terceros países deben ser conformes con las normas de comercialización o con normas equivalentes a ellas. Por consiguiente, debe establecerse en qué condiciones se considera que los productos importados tienen un nivel equivalente de conformidad con las normas de comercialización de la Unión.
- (20) A fin de que los operadores y las administraciones nacionales dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los cambios introducidos por el presente Reglamento, este debe aplicarse a partir del 1 de enero de 2025.

- (21) Habida cuenta del vínculo sustancial entre las facultades conferidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 en relación con las disposiciones relativas a las normas de comercialización, a los requisitos mínimos de calidad de los productos del sector de las frutas y hortalizas y a la conformidad de los productos importados con las normas de comercialización de la Unión, procede establecer dichas normas en el mismo acto delegado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

## CAPÍTULO I

### DISPOSICIONES PRELIMINARES

#### Artículo 1

#### Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece disposiciones que completan el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 en lo relativo a las normas de comercialización contempladas en el artículo 75, apartado 1, de dicho Reglamento, los requisitos mínimos para la comercialización para productos del sector de las frutas y hortalizas que se vayan a vender frescos contemplados en el artículo 76 de dicho Reglamento, y la conformidad de los productos importados con las normas de comercialización de la Unión a que se refiere el artículo 89 de dicho Reglamento.
2. El presente Reglamento es de aplicación para los siguientes sectores y productos:
  - a) el sector de las frutas y hortalizas contemplado en el artículo 1, apartado 2, letra i), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
  - b) las frutas secas de los códigos NC 0804 20 90, 0806 20 y ex 0813 que figuran en la parte X del anexo I de dicho Reglamento;
  - c) los plátanos del código NC 0803 90 10 que figuran en la parte XI del anexo I de dicho Reglamento.
3. A los efectos del presente Reglamento, el país de origen de un producto se determinará de conformidad con el artículo 60 del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(7)</sup>.

## CAPÍTULO II

### NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN

#### Artículo 2

#### **Norma general de comercialización para las frutas y hortalizas contempladas en el artículo 1, apartado 2, letra a)**

1. Los requisitos del artículo 76, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 constituirán la norma general de comercialización para las frutas y hortalizas contempladas en el artículo 1, apartado 2, letra a).

Las frutas y hortalizas contempladas en el artículo 1, apartado 2, letra a), deberán cumplir dicha norma general de comercialización a menos que estén sujetas a una norma de comercialización específica.

En el anexo I, parte A, del presente Reglamento figuran los detalles de la norma general de comercialización.

2. Cuando el tenedor de frutas y hortalizas contempladas en el apartado 1 pueda demostrar que los productos cumplen cualquier norma aplicable adoptada por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU), los productos se considerarán conformes con la norma general de comercialización a que se hace referencia en el apartado 1.

<sup>(7)</sup> Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013, por el que se establece el código aduanero de la Unión (DO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

3. A efectos del presente artículo, se entenderá por «tenedor» cualquier persona física o jurídica que posea materialmente los productos en cuestión o que los ofrezca para su venta a distancia o a través de cualquier medio digital.

#### Artículo 3

##### **Indicación del origen de determinados productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y plátanos maduros**

Los siguientes productos deberán llevar una indicación del país de origen:

- a) las frutas secas del código NC ex 0813 definidas en la parte X del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- b) los higos secos del código NC 0804 20 90;
- c) las uvas secas, incluidas las pasas, del código NC 0806 20;
- d) los plátanos maduros del código NC 0803 90 10 y resultantes de la maduración en el territorio de la Unión.

#### Artículo 4

##### **Normas de comercialización específicas aplicables a las frutas y hortalizas y a los plátanos**

1. Los siguientes productos o sectores deberán ser conformes con las normas de comercialización específicas que figuran en la parte B del anexo I:

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

2. A los efectos del apartado 1, letra k), se aplicará lo siguiente:

- a) la norma de comercialización específica del sector del plátano figura en la parte B, parte 11, del anexo I para los plátanos de las variedades enumeradas en el apéndice de dicho anexo, a excepción de los plátanos destinados a la transformación. Dicha norma de comercialización se aplicará a los plátanos originarios de terceros países en la fase de despacho a libre práctica, a los plátanos originarios de la Unión en la fase de primera descarga en la Unión, y a los plátanos entregados en estado fresco al consumidor en la región de producción en la fase de salida del local de acondicionamiento;
- b) la norma de comercialización específica contemplada en la letra a) no impedirá la aplicación, en fases posteriores de comercialización, de disposiciones nacionales adoptadas:
  - i) que no afecten a la libre circulación de plátanos originarios de terceros países o de otras regiones de la Unión que cumplan la norma de comercialización a la que se refiere el párrafo primero, y
  - ii) que no sean incompatibles con la norma de comercialización a la que se refiere el párrafo primero.

## Artículo 5

**Excepciones y exenciones a la aplicación de las normas de comercialización**

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 76, apartados 2 y 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013:
  - a) los siguientes productos no estarán sujetos al cumplimiento de las normas de comercialización:
    - i) los productos que estén claramente marcados con las palabras «destinados a la transformación» o «destinados a la alimentación animal» o con cualquier otra indicación equivalente:
      - destinados a la transformación industrial, o
      - presentados para la venta al por menor a los consumidores para su uso personal y destinados a la transformación por parte de estos, o
      - destinados a la preparación de los productos contemplados en la letra b), inciso xvii) del presente apartado, o
      - destinados a la alimentación animal o a otro uso no alimentario,
    - ii) los productos directamente vendidos por el productor al consumidor para el uso personal de este en su explotación o, dentro de una región de producción determinada por las autoridades competentes:
      - en un mercado local en un lugar reservado exclusivamente a los productores, o
      - por entrega directa,
    - iii) los productos comercializados como brotes comestibles, tras la germinación de semillas de plantas clasificadas como frutas y hortalizas del anexo I, parte IX, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013,
    - iv) los productos de una región determinada que se venden en el comercio al por menor de dicha región en caso de consumo local tradicional ampliamente reconocido o en casos excepcionales y debidamente justificados, en las condiciones establecidas en el apartado 4 del presente artículo;
  - b) los siguientes productos no estarán sujetos al cumplimiento de la norma de comercialización, salvo en relación con la indicación del país de origen contemplada en el artículo 76, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013:
    - i) setas y demás hongos no cultivados del código NC ex 0709 51 al ex 0709 56 y 0709 59,
    - ii) alcaparras del código NC 0709 99 40,
    - iii) almendras amargas del código NC 0802 11 10,
    - iv) almendras sin cáscara del código NC 0802 12,
    - v) avellanas sin cáscara del código NC 0802 22,
    - vi) nueces sin cáscara del código NC 0802 32,
    - vii) pistachos sin cáscara del código NC 0802 52,
    - viii) nueces de macadamia sin cáscara del código NC 0802 62,
    - ix) piñones sin cáscara del código NC 0802 92,
    - x) pacanas del código NC 0802 99 10,
    - xi) los demás frutos de cáscara del código 0802 99 90,
    - xii) plátanos hortaliza secos del código NC 0803 10 90,
    - xiii) cítricos secos del código NC ex 0805,
    - xiv) mezclas de nueces tropicales del código NC 0813 50 31,
    - xv) mezclas de las demás nueces del código NC 0813 50 39,
    - xvi) azafrán del código NC 0910 20,

- xvii) los productos clasificados como frutas y hortalizas y enumerados en la parte IX del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, que hayan sido sometidos a cualquier preparación que vaya más allá del recorte indicado en la norma específica de la CEPE/ONU aplicable, o que no estén intactos en el sentido de la norma general de comercialización y que los hagan aptos para ser consumidos directamente frescos o cocidos;
- c) en caso de donación, distinta de la distribución gratuita contemplada por los acuerdos y decisiones a que se refiere el artículo 222 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 o financiada en el marco de programas operativos con arreglo al artículo 52 del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(8)</sup>, los productos a los que se aplica el presente Reglamento estarán obligados a ajustarse a la norma general de comercialización, excepto en lo que se refiere a las disposiciones de marcado, siempre que estén claramente marcados con la mención «destinados a la donación» o un marcado equivalente.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 76, apartados 2 y 3; del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, los productos siguientes no estarán sujetos al cumplimiento de las normas de comercialización dentro de una región de producción determinada por el Estado miembro interesado, incluso cuando dicha región de producción sea un espacio transnacional conforme a la definición de los Estados miembros interesados:
- a) los productos vendidos o entregados por el productor a centros de acondicionamiento y envasado o a centros de almacenamiento, o que se expidan desde la explotación del productor a estos centros;
- b) los productos que se expidan desde centros de almacenamiento a centros de acondicionamiento y envasado;
- c) los productos originarios de la UE que no se ajusten a las normas de comercialización establecidas en el presente Reglamento debido a una situación de «fuerza mayor» <sup>(9)</sup>, que permita a los Estados miembros decidir que los productos puedan ser comercializados en su territorio en las condiciones que ellos determinen.
3. Con el fin de aplicar las excepciones contempladas en el apartado 1, letra a), incisos i) y ii), y letra c), y en el apartado 2, el agente económico deberá aportar a la autoridad competente del Estado miembro la prueba de que los productos contemplados se ajustan a las condiciones previstas en dichos apartados, especialmente en lo que se refiere a su destino.
4. Los agentes económicos solo podrán aplicar la excepción prevista en el apartado 1, letra a), inciso iv), si los Estados miembros han adoptado previamente disposiciones para establecer exenciones para dichos productos. Dichas disposiciones no podrán impedir la competencia ni falsearla en una parte sustancial del mercado interior, ni poner en peligro el libre comercio o la consecución de cualquiera de los objetivos del artículo 39 del Tratado. Los Estados miembros notificarán inmediatamente a la Comisión las disposiciones que hayan adoptado a este respecto. La Comisión informará a los demás Estados miembros de toda notificación relativa a dichas disposiciones.
5. Las notificaciones contempladas en el apartado 2, letra c), y en el apartado 4 se realizarán de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión <sup>(10)</sup>.

## Artículo 6

### Menciones particulares a lo largo de la cadena de suministro

1. Las menciones particulares exigidas por las disposiciones de marcado establecidas en el anexo I deberán indicarse de forma legible y clara en uno de los lados del envase, bien mediante impresión directa indeleble sobre el envase o bien por medio de una etiqueta incorporada al envase o fijada sólidamente al mismo y no deberán inducir a error.

<sup>(8)</sup> Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) n.º 1305/2013 y (UE) n.º 1307/2013 (DO L 435 de 6.12.2021, p. 1).

<sup>(9)</sup> Comunicación C(88) 1696 de la Comisión relativa a «la fuerza mayor» en el derecho agrario europeo (DO C 259 de 6.10.1988, p. 10).

<sup>(10)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se complementan los Reglamentos (UE) n.º 1307/2013 y (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 100).

2. En el caso de las mercancías expedidas a granel y cargadas directamente en un medio de transporte, las menciones particulares a que se refiere el apartado 1 deberán figurar en un documento que acompañe a las mercancías o en una ficha situada visiblemente en el interior del medio de transporte.
3. En el caso de los contratos a distancia, en la acepción del artículo 2, apartado 7, de la Directiva 2011/83/UE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(11)</sup>, las menciones particulares deberán poder consultarse antes de finalizar la compra, incluido el país único de origen del producto efectivamente puesto a la venta.
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.
5. La posibilidad de indicar en la etiqueta el origen regional o local, contemplado en la parte B del anexo I, se aplicará sin perjuicio de la protección concedida a determinadas indicaciones geográficas de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(12)</sup>.

#### Artículo 7

##### Menciones particulares en la fase de venta al por menor

1. En la fase de venta al por menor, las menciones particulares exigidas por el presente Reglamento deberán ser legibles y visibles. 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, el calibre y la variedad o el tipo comercial de tal forma que no induzca a error al consumidor.

No podrán incluirse términos adicionales que sugieran una calidad mejor o superior. En particular, la etiqueta no podrá incluir ningún descriptor de calidad a excepción de la información especificada en los requisitos de marcado que figuran en el anexo I.

Cuando el país del envasador y/o del expedidor esté indicado o cuando la variedad indicada evoque una ubicación, los caracteres utilizados para indicar el país de origen serán más grandes y más visibles que los utilizados para el país del envasador y/o del expedidor y para la variedad si fueran diferentes.

2. En el caso de los productos preenvasados en la acepción del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(13)</sup>, además de todas las menciones previstas en las normas de comercialización, se indicará el peso neto de conformidad con las normas establecidas en dicho Reglamento.

#### Artículo 8

##### Mezclas

1. Se permitirá la comercialización de envases de un peso neto igual o inferior a 10 kilogramos que contengan mezclas de diferentes productos o especies de productos a los que se aplica el presente Reglamento, a condición de que:
  - a) los productos o especies de productos sean de calidad homogénea y cada uno cumpla la norma de comercialización específica pertinente según proceda o, en caso de que no exista ninguna norma de comercialización específica para un producto concreto, la norma general de comercialización según proceda;

<sup>(11)</sup> Directiva 2011/83/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre los derechos de los consumidores, por la que se modifican la Directiva 93/13/CEE del Consejo y la Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan la Directiva 85/577/CEE del Consejo y la Directiva 97/7/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 304 de 22.11.2011, p. 64).

<sup>(12)</sup> Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

<sup>(13)</sup> Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

- b) el envase esté etiquetado de conformidad con el presente Reglamento y con las disposiciones aplicables del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, y
- c) la mezcla de productos diferentes no sea susceptible de inducir a error al consumidor.

2. Los requisitos del apartado 1, letra a), no se aplicarán a los productos incluidos en una mezcla que no pertenezcan a los sectores de las frutas y hortalizas, las frutas secas o los plátanos a los que se hace referencia en el artículo 1.

3. Si los productos que componen una mezcla de diferentes productos o especies de productos a los que se aplica el presente Reglamento provienen de más de un Estado miembro o tercer país, los nombres de los países de origen podrán reemplazarse por una de las indicaciones siguientes, según proceda:

- a) «Originario de la UE»;
- b) «No originario de la UE»;
- c) «Originario y no originario de la UE».

### CAPÍTULO III

#### NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN RELACIONADAS CON PRODUCTOS IMPORTADOS

##### *Artículo 9*

#### **Condiciones para considerar que los productos importados tienen un nivel de conformidad equivalente**

1. En el caso del sector contemplado en el artículo 1, apartado 2, letra a), a petición de un tercer país, la Comisión podrá homologar controles de conformidad con las normas de comercialización efectuados por ese tercer país antes de la importación en la Unión.
2. La homologación establecida en el apartado 1 podrá concederse a los terceros países en los que se respeten las normas de comercialización de la Unión, o al menos normas equivalentes, aplicables a los productos exportados a la Unión, de conformidad con el artículo 8, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430 de la Comisión <sup>(14)</sup>.
3. La homologación únicamente será válida para productos originarios del tercer país y podrá circunscribirse a ciertos productos.
4. Para obtener la homologación contemplada en el apartado 1, los organismos de control de los terceros países encargados de realizar los controles de conformidad con las normas de comercialización deberán:
  - a) ser organismos oficiales u organismos reconocidos oficialmente por la autoridad competente de un tercer país;
  - b) ofrecer garantías suficientes y disponer del personal, el material y las instalaciones necesarios para la realización de esos controles con arreglo a los métodos contemplados en el artículo 10, apartado 1, del Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430 o a métodos equivalentes.

<sup>(14)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430 de la Comisión, de 17 de agosto de 2023, por el que se establecen disposiciones relativas a los controles de conformidad con las normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinados productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos (DO L, 2023/2430, 3.11.2023, ELI link: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2023/2430/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2430/oj)).

## CAPÍTULO IV

## DISPOSICIONES FINALES

*Artículo 10***Derogaciones**

Quedan derogados los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 543/2011 y (UE) n.º 1333/2011 y el Reglamento (CE) n.º 1666/1999.

Las referencias a los Reglamentos derogados se entenderán como referencias al presente Reglamento y al Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430, según proceda, y deberán leerse con arreglo al cuadro de correspondencias que figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 11***Entrada en vigor y aplicación**

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

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2025, a excepción del artículo 5, apartado 1, letra c), que será aplicable el mismo día de la entrada en vigor del presente Reglamento.

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

Hecho en Bruselas, el 17 de agosto de 2023.

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

## ANEXO I

**NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN A LAS QUE SE HACE REFERENCIA EN LOS ARTÍCULOS 2, 4 Y 6**

## Parte A

**Norma general de comercialización**

La presente norma general de comercialización define los requisitos de calidad de las frutas y hortalizas tras su acondicionamiento y envasado.

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

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

## 1. Requisitos mínimos

Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos han de estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.
- Los productos deben hallarse en un estado que les permita:
  - soportar su transporte y manipulación, y
  - llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## 2. Requisitos mínimos de madurez

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

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

## 3. Tolerancia

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

## 4. Marcado

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

**A. Identificación**

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

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

## B. Origen

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

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

## PARTE B

### NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN ESPECÍFICAS

## PARTE 1

### *Norma de comercialización para las manzanas*

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

#### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

#### A. Requisitos mínimos

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

- intactas,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- exentas de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,

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

- exentas de vidriosidad grave, con excepción de las variedades marcadas con una «V» enumeradas en el apéndice de la presente norma,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

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

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

## B. Requisitos de madurez

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

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

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

## C. Clasificación

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

### i) Categoría «Extra»

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

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

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

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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

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

### ii) Categoría I

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

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

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

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

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

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

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

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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

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

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

### iii) Categoría II

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

La pulpa no presentará defectos importantes.

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

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- magulladuras ligeras, que pueden estar ligeramente decoloradas, cuya superficie no supere 1,5 cm<sup>2</sup>,
- defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm<sup>2</sup>,
- ligero russetting <sup>(7)</sup>, tal como:
  - manchas pardas que podrán sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar y podrán ser ligeramente rugosas, y/o
  - russetting reticular fino que no supere 1/2 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto, y/o

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

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

- ruseting denso que no supere 1/3 de la superficie total del fruto,
- el ruseting reticular fino y el ruseting denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/2 de la superficie total del fruto.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

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

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

#### a) frutos calibrados según el diámetro:

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

#### b) frutos calibrados según el peso:

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

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

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

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

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

Las variedades de manzanas miniatura, marcadas con una «M» en el apéndice de la presente norma, están exentas de las disposiciones relativas al calibrado. Estas variedades miniatura deben tener un valor mínimo de 12° Brix (°).

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

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

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. **Tolerancias de calidad**i) *Categoría «Extra»*

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

ii) *Categoría I*

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

iii) *Categoría II*

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

B. **Tolerancias de calibre**

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

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

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

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

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

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

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

B. **Envasado**

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

### A. Identificación

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

### B. Naturaleza del producto

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

### C. Origen del producto

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

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

### D. Características comerciales

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Apéndice

### Lista no exhaustiva de variedades de manzanas

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

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

*Leyenda:*

M = variedad miniatura

R = variedad russet

V = vidriosidad

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

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

Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	

	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Apache ®	A	

Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R

Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	

	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	

GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	

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

Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rocket ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	

	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty <sup>TM</sup> , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz <sup>TM</sup>	B	
Sciglo			Southern Snap <sup>TM</sup>	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose <sup>TM</sup> , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	

UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

## PARTE 2

**Norma de comercialización para los cítricos**

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

- limones obtenidos de la especie *Citrus limon* (L.) Burm. f. y de sus híbridos,
- limas (o limones) persas obtenidas de la especie *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, que son limas ácidas de frutos grandes, conocidas también como limas Bearss o limas ácidas Tahití, y de sus híbridos,
- limas mexicanas obtenidas de la especie *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, conocidas también como limas ácidas y limas de los Cayos, y de sus híbridos,
- limas dulces de India, limas dulces de Palestina, obtenidas de la especie *Citrus limettioides* Tanaka y de sus híbridos,
- mandarinas obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Tanaka) obtenidas de estas especies y de sus híbridos,
- naranjas obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck y de sus híbridos,
- pomelos obtenidos de la especie *Citrus paradisi* Macfad. y de sus híbridos,
- toronjas obtenidas de la especie *Citrus maxima* (Burm.) Merr. y de sus híbridos.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

- una ligera falta de frescura y turgencia,

- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

#### A. Requisitos mínimos

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

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

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

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

#### B. Requisitos de madurez

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

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

- contenido mínimo de zumo,
- contenido mínimo total de sólidos solubles, es decir, contenido mínimo de azúcar,
- relación mínima azúcar/ácido <sup>(13)</sup>,
- coloración.

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

Fruta	Contenido mínimo de zumo (%)	Contenido mínimo de azúcar (°Brix)	Relación mínima azúcar/ácido	Coloración
<i>Limonas</i>	20			Debe ser típica de la variedad. Se admitirán los frutos de coloración verde (no oscura), siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.

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

<i>Limas</i>				
Limas (o limones) persas	42			La fruta deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30 % de la superficie en el caso de las limas (o limones) persas y hasta en el 20 % si se trata de limas mexicanas y de limas dulces de India.
Limas mexicanas y limas dulces de India	40			
<i>Satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos</i>				
Satsumas	33		6,5:1	Debe ser típica de la variedad en al menos un tercio de la superficie del fruto.
Clementinas	40		7,0:1	
Otras variedades de mandarinas y sus híbridos	33		7,5:1 (¹)	
<i>Naranjas</i>				
Naranjas sanguinas	30		6,5:1	Debe ser típica de la variedad. No obstante, se admitirán los frutos de coloración verde clara en los que esta no sobrepase un quinto de la superficie total del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.
Grupo navel	33		6,5:1	
Otras variedades	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi y Pacitan con más de un quinto de color verde	33			Se admitirán las naranjas producidas en zonas con elevadas temperaturas y elevada humedad relativa durante el período de crecimiento que presenten una coloración verde en más de un quinto de la superficie del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.
Otras variedades con más de un quinto de color verde	45			
<i>Pomelos e híbridos</i>				
Todas las variedades e híbridos	35			Debe ser típica de la variedad. Se admitirán los frutos de coloración verdosa (verde en Oroblanco), siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.
Oroblanco	35	9		
Toronjas e híbridos		8		Debe ser típica de la variedad en al menos un tercio de la superficie del fruto.

(¹) En el caso de las variedades Mandora y Minneola, la relación mínima azúcar/ácido será de 6,0:1 hasta el final de la campaña de comercialización que comienza el 1 de enero de 2023.

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

### C. Clasificación

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

#### i) Categoría «Extra»

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

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

ii) *Categoría I*

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

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

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

iii) *Categoría II*

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

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

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

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

A. **Calibre mínimo**

Se aplicarán los calibres mínimos siguientes:

Frutos	Diámetro (mm)
Limonas	45
Limas (o limonas) persas	42
Limas mexicanas y limas dulces de India	25
Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas	45
Clementinas	35
Naranjas	53
Pomelos e híbridos	70
Toronjas e híbridos	100

**B. Homogeneidad**

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

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

Fruta	Código de calibre	Diámetro (mm)
<i>Limonos</i>		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
<i>Limas</i>		
Limas (o limones) persas	1	58-67
	2	53-62
	3	48-57
	4	45-52
	5	42-49
Limas mexicanas y limas dulces de India	1	> 45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30
<i>Satsumas, clementinas y otras variedades e híbridos de mandarinas</i>		
	1-XXX	78 y más
	1-XX	67-78
	1 o 1-X	63-74
	2	58-69
	3	54-64
	4	50-60

	5	46-56
	6 (!)	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42

*Naranjas*

	0	92-110
	1	87-100
	2	84-96
	3	81-92
	4	77-88
	5	73-84
	6	70-80
	7	67-76
	8	64-73
	9	62-70
	10	60-68
	11	58-66
	12	56-63
	13	53-60

*Pomelos e híbridos*

	0	> 139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80

*Toronjas e híbridos*

	0	> 170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138

	6	116-129
	7	100-118

(<sup>1</sup>) Los calibres inferiores a 45 mm se refieren únicamente a las clementinas.

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

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

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

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría «Extra»

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

###### ii) Categoría I

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

###### iii) Categoría II

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

##### B. Tolerancias de calibre

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

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

Frutos	Diámetro (mm)
Limonos	43
Limas (o limones) persas	40
Limas mexicanas y limas dulces de India	No aplicable
Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas	43
Clementinas	34
Naranjas	50
Pomelos e híbridos	67
Toronjas e híbridos	98

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

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

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

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

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

B. **Envasado**

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

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

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

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este será nuevo, fino e inodoro <sup>(14)</sup> y estará seco.

Se prohíbe el empleo de toda sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor o su sabor <sup>(15)</sup>.

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

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(16)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

A. **Identificación**

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

<sup>(14)</sup> El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, solo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión aplicables.

<sup>(15)</sup> El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, solo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión aplicables.

<sup>(16)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

**B. Naturaleza del producto**

«Limones», «limas», «limas (o limones) persas», «limas mexicanas (o limones mexicanos)», «limas dulces de India»/«limas dulces de Palestina», «mandarinas», «naranjas», «pomelos», «toronjas» si el producto no es visible desde el exterior.

«Mezcla de cítricos» o una denominación equivalente y los nombres comunes de las diferentes especies, en el caso de una mezcla de cítricos de especies claramente diferentes.

En el caso de las naranjas, nombre de la variedad, y/o el grupo de variedad correspondiente en el caso de las «Navels» y «Valencias».

En el caso de las «Satsumas» y «Clementinas», el nombre común de la especie es obligatorio y el nombre de la variedad es facultativo.

En el caso de otras mandarinas y sus híbridos, el nombre de la variedad es obligatorio.

Para todas las demás especies: el nombre de la variedad es facultativo.

El nombre de la variedad podrá sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial <sup>(17)</sup> únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

Pulpa de color «blanco», «rosa» o «rojo» para los pomelos y toronjas, en su caso.

«Con semillas» en el caso de las clementinas con más de diez semillas.

«Sin semillas» (facultativo, los cítricos sin semillas pueden contenerlas ocasionalmente).

**C. Origen del producto**

— País de origen <sup>(18)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

— En el caso de las mezclas de cítricos de especies claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada país de origen deberá aparecer al lado del nombre de cada una de esas especies.

**D. Características comerciales**

— Categoría

— Calibre expresado como:

— calibres mínimos y máximos (en mm) o

— código(s) de calibre seguido(s), con carácter facultativo, de un calibre mínimo y máximo, o

— número de frutos.

— En su caso, conservantes o sustancias químicas utilizados para tratamientos después de la cosecha.

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

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

## PARTE 3

**Norma de comercialización para los kiwis****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

<sup>(17)</sup> Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>(18)</sup> Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

### A. Requisitos mínimos

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

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

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

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

### B. Requisitos mínimos de madurez

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

Con el fin de satisfacer este requisito, los frutos deberán haber alcanzado un grado de madurez en la fase de acondicionamiento de por lo menos 6,2° Brix <sup>(19)</sup> o un 15 % de contenido medio de materia seca, que debe llegar a 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

### C. Clasificación

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

#### i) Categoría «Extra»

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

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

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

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

#### ii) Categoría I

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

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

<sup>(19)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

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

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

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

### iii) *Categoría II*

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

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

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

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

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el peso del fruto.

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

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

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

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

### A. **Tolerancias de calidad**

#### i) *Categoría «Extra»*

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

#### ii) *Categoría I*

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

iii) *Categoría II*

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

**B. Tolerancias de calibre**

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

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

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

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

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

**B. Envasado**

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(20)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

**B. Naturaleza del producto**

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

<sup>(20)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

**C. Origen del producto**

País de origen <sup>(21)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

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

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

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

## PARTE 4

**Norma de comercialización para las lechugas, las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a:

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

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

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

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

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

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

**A. Requisitos mínimos**

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

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

---

<sup>(21)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

- limpios y recortados, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,
- turgentes,
- no espigados,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

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

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

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

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

## B. Clasificación

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

### i) Categoría I

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

Además, deben estar:

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

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

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

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

### ii) Categoría II

Esta categoría comprende los productos que no pueden ser clasificados en la categoría I, pero que presentan las características mínimas definidas en la letra A.

Los productos de esta categoría deben estar:

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

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

- ligera decoloración,
- daños leves causados por plagas.

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

Las lechugas romanas podrán estar desprovistas de cogollo.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

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

- a) Lechugas
  - 40 g cuando la unidad más ligera pese menos de 150 g,
  - 100 g cuando la unidad más ligera pese entre 150 y 300 g,
  - 150 g cuando la unidad más ligera pese entre 300 y 450 g,
  - 300 g cuando la unidad más ligera pese más de 450 g.
- b) Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa
  - 300 g.

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Categoría I

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

##### ii) Categoría II

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

#### B. Tolerancias de calibre

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

### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

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

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

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

#### B. Envasado

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(22)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

### B. Naturaleza del producto

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

### C. Origen del producto

- País de origen <sup>(23)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de la variedad, tipo comercial y/o color correspondiente.

### D. Características comerciales

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

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

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

<sup>(22)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(23)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## PARTE 5

**Norma de comercialización para los melocotones y las nectarinas**

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

A. **Requisitos mínimos**

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

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

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

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

B. **Requisitos de madurez**

Los frutos deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El índice refractométrico mínimo de la pulpa debe ser superior o igual a 8 ° Brix <sup>(24)</sup>.

C. **Clasificación**

Los melocotones y las nectarinas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

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

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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

<sup>(24)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

ii) *Categoría I*

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

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

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

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los melocotones y las nectarinas que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que cumplen los requisitos mínimos establecidos en la letra A.

La pulpa no presentará defectos importantes.

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

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

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

El calibre mínimo será el siguiente:

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

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

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

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

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

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

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

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría «Extra»

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

###### ii) Categoría I

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

###### iii) Categoría II

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

##### B. Tolerancias de calibre

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

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

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

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

**B. Envasado**

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(25)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

**B. Naturaleza del producto**

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

**C. Origen del producto**

País de origen <sup>(26)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

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

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

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

<sup>(25)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(26)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## PARTE 6

**Norma de comercialización para las peras**

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

A. **Requisitos mínimos**

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

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

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

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

B. **Requisitos de madurez**

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

C. **Clasificación**

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

i) *Categoría «Extra»*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad <sup>(27)</sup>.

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

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

---

<sup>(27)</sup> El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

El pedúnculo deberá estar intacto.

Las peras no deben ser pétreas.

ii) *Categoría I*

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

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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

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

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deben ser pétreas.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las peras que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la letra A.

La pulpa no presentará defectos importantes.

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

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

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

El calibre mínimo será el siguiente:

---

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

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

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

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

	Categoría «Extra» (g)	Categoría I (g)	Categoría II (g)
Variedades de fruto grande	130	110	110
Otras variedades	110	100	75

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

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

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

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

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

- frutos de categoría «Extra» y de categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

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

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

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

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

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

**A. Tolerancias de calidad**i) *Categoría «Extra»*

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

ii) *Categoría I*

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

iii) *Categoría II*

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

**B. Tolerancias de calibre**

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

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

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

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

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

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

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

**B. Envasado**

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(29)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

<sup>(29)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

#### A. Identificación

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

#### B. Naturaleza del producto

- «Peras», si el contenido del envase no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes, indicación de las diferentes variedades.
- El nombre de la variedad podrá sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial <sup>(30)</sup> únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

#### C. Origen del producto

País de origen <sup>(31)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

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

#### D. Características comerciales

- Categoría
- Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de unidades.
- Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:
  - a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo, o los pesos mínimos y máximos;
  - b) facultativamente, en el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de «o más» o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro o el peso de la pieza mayor.

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

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

<sup>(30)</sup> Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>(31)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## Apéndice

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

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

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

*Leyenda:*

FG = Variedades de fruto grande

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

Variedad	Sinónimos	Marcas	Tamaño
Abbé Fétel	Abate Fétel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Amfora			FG
Alexandrine Douillard			FG
Bambinella			PV
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		FG
Beurré Giffard			PV
Beurré précoce Morettini	Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PV
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			FG
Concorde			FG
Condoula			PV
Coscia	Ercolini		PV

Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadón de invierno, Bella de Berry, Lombardía de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
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
Joséphine			FG
Kieffer			FG
Klapa Milule			FG
Leonardeta	Mosqueruela, Magallón, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallón		PV
Lombacad		Cascade ®	FG
Moscarella			PV
Mramornaja			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
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Suvenirs			FG
Taylors Gold			FG
Triomphe de Vienne			FG
Vasarine Sviestine			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG

## PARTE 7

**Norma de comercialización para las fresas**

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

## A. Requisitos mínimos

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

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

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

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

**B. Clasificación**

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

i) *Categoría «Extra»*

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

Además, deben:

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

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

ii) *Categoría I*

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

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

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

Deben estar prácticamente exentas de tierra.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las fresas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la letra A.

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

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

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

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

El calibre mínimo será el siguiente:

- 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**

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

**A. Tolerancias de calidad**i) *Categoría «Extra»*

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

ii) *Categoría I*

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

iii) *Categoría II*

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

**B. Tolerancias de calibre**

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

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

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

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

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

**B. Envasado**

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase <sup>(32)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

<sup>(32)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

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

#### B. Naturaleza del producto

- «Fresas», si el contenido del envase no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (facultativo).

#### C. Origen del producto

País de origen <sup>(33)</sup> 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 del punto IV figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

### PARTE 8

#### ***Norma de comercialización para los pimientos dulces***

##### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los pimientos dulces de las variedades <sup>(34)</sup> (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum* L. que se destinen a la entrega al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

##### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

##### A. Requisitos mínimos

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

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- firmes,

<sup>(33)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

<sup>(34)</sup> Algunas variedades de pimientos dulces pueden tener un sabor picante: algunos ejemplos de variedades comerciales de pimientos dulces con un ligero sabor picante son Sivri, Padrón y Somborka.

- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- provistos de pedúnculo; el pedúnculo deberá estar cortado limpiamente y el cáliz deberá estar intacto,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

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

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

## B. Clasificación

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

### i) Categoría «Extra»

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

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

### ii) Categoría I

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

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

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

### iii) Categoría II

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

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

- malformaciones,
- manchas plateadas o daños causados por trips que no supongan más de 2/3 de la superficie total del fruto,
- defectos de la epidermis como:
  - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, magulladuras y heridas cicatrizadas que no supongan en total más de 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 2,5 cm<sup>2</sup> de superficie, cuando se trate de otros defectos, o
  - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/4 de la superficie total del fruto,

- un deterioro apical no superior a 1 cm<sup>2</sup>,
- desecación que no afecte a más de 1/3 de la superficie del fruto,
- pedúnculo y cáliz dañados, siempre y cuando la pulpa que los rodea esté intacta.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

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

Los pimientos dulces largos deben tener una longitud suficientemente homogénea.

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

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Categoría «Extra»

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

##### ii) Categoría I

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

##### iii) Categoría II

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

#### B. Tolerancias de calibre

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

### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

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

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

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

## B. Envasado

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(35)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

### B. Naturaleza del producto

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

### C. Origen del producto

País de origen <sup>(36)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

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

<sup>(35)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(36)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

**D. Características comerciales**

- Categoría.
- Calibre (si se trata de producto calibrado), expresado en diámetros mínimo y máximo o en peso mínimo y máximo.
- Número de unidades (facultativo).
- «Picante», o una indicación equivalente, cuando proceda.

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

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

## PARTE 9

***Norma de comercialización para las uvas de mesa*****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

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

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

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

**A. Requisitos mínimos**

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

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

Además, los granos estarán:

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

La pigmentación debida al sol no se considerará un defecto.

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

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

**B. Requisitos de madurez**

El zumo de la fruta debe tener un índice de refracción <sup>(37)</sup> mínimo de:

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

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

**C. Clasificación**

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

**i) Categoría «Extra»**

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

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

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

**ii) Categoría I**

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

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

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

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

**iii) Categoría II**

Esta categoría comprenderá las uvas de mesa que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos especificados en la letra A.

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

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

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

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

<sup>(37)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso de los racimos.

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

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Categoría «Extra»

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

##### ii) Categoría I

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

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

##### iii) Categoría II

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

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

#### B. Tolerancias de calibre

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

### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

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

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

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

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

#### B. Envasado

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

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

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

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

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(38)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

### B. Naturaleza del producto

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

El nombre de la variedad puede sustituirse por un sinónimo. Puede indicarse un nombre comercial únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

### C. Origen del producto

- País de origen <sup>(39)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la variedad correspondiente.

### D. Características comerciales

- Categoría

Si procede, «racimos de menos de 75 g destinados a porciones individuales», u otra indicación equivalente.

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

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

<sup>(38)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

<sup>(39)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## PARTE 10

**Norma de comercialización para los tomates**

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

Los tomates pueden clasificarse en cuatro tipos comerciales:

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

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

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

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

A. **Requisitos mínimos**

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

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

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

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

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

B. **Requisitos de madurez**

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

C. **Clasificación**

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

i) *Categoría «Extra»*

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

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

ii) *Categoría I*

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

No podrán presentar grietas ni «dorso verde» aparentes.

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

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

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

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

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfagan los requisitos mínimos especificados en la letra A.

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

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

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

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

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

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

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

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

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

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

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

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

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

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

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

##### A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

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

ii) *Categoría I*

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

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

iii) *Categoría II*

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

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

**B. Tolerancias de calibre**

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

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

**A. Homogeneidad**

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

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

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

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

**B. Envasado**

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(40)</sup> llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

**A. Identificación**

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

Esta indicación puede ser sustituida:

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

<sup>(40)</sup> Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

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

#### B. Naturaleza del producto

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

#### C. Origen del producto

País de origen <sup>(41)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

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

#### D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (si se trata de producto calibrado) expresado en
  - diámetros mínimo y máximo, o
  - pesos mínimo y máximo, o
  - código de calibre, tal como se especifica en la sección III, o
  - número de unidades seguido de los calibres mínimo y máximo.

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

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

### PARTE 11

#### **Norma de comercialización para los plátanos (bananos)**

##### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los plátanos de las variedades (cultivares) del género *Musa* spp., así como sus híbridos, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado, en las fases previstas en el artículo 4, apartado 2. Se excluyen los plátanos destinados solamente a ser consumidos cocinados (plátanos hortaliza) o a la elaboración industrial. Las variedades reguladas por esta norma se indican en el apéndice.

##### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad que deben presentar los plátanos definidos en la sección I.

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

**A. Requisitos mínimos**

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, los plátanos de todas las categorías deben estar:

- verdes sin madurar,
- enteros,
- consistentes,
- sanos; se excluirán los productos atacados de podredumbre o 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 alteraciones causadas por plagas,
- con el pedúnculo intacto, sin pliegues ni ataques fúngicos y sin desecar,
- desprovistos de restos florales,
- exentos de deformaciones y sin curvaturas anormales de los dedos,
- prácticamente exentos de magulladuras,
- prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Además, las manos y los manojos (fragmentos de manos) deberán presentar:

- una parte suficiente de corona de coloración normal, sana y sin contaminación fúngica,
- un corte de corona limpio, sin aristas ni picos, sin señales de arranque y sin fragmentos de raquis.

El desarrollo y el estado de madurez de los plátanos deberá permitirles:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino a fin de alcanzar un grado de madurez apropiado tras la maduración.

**B. Clasificación**

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

**i) Categoría «Extra»**

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

Los dedos no deben presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no sobrepasen en total 1 cm<sup>2</sup> de la superficie del dedo, siempre y cuando no afecten al aspecto general de cada mano o manajo, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase.

**ii) Categoría I**

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

No obstante, los dedos podrán presentar los ligeros defectos siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general de cada mano o manojo, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase:

- leves defectos de forma,
- leves defectos de la epidermis debidos a los roces y otros defectos superficiales leves que no sobrepasen en total 2 cm<sup>2</sup> de la superficie del dedo.

Los defectos leves no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

### iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los plátanos que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfagan los requisitos mínimos establecidos en la letra A.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando los plátanos conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- defectos de forma,
- defectos de la epidermis, debidos a raspaduras, roces u otras causas, que no sobrepasen en total 4 cm<sup>2</sup> de la superficie del dedo.

Tales defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa de fruto.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

Para calibrar los plátanos de los subgrupos Gros Michel y Cavendish,

- se determina la longitud de los dedos por la curvatura exterior desde el extremo de la flor hasta la base del pedicelo donde la pulpa comestible termina y se define el diámetro como el grosor de la sección transversal entre las caras laterales.
- el grosor, es decir, la medida, expresada en milímetros, de una sección transversal del fruto efectuada entre sus caras laterales y en la mitad del mismo, perpendicularmente al eje longitudinal.

El fruto de referencia que servirá para medir la longitud y el grosor será:

- el dedo mediano situado en la fila exterior de la mano,
- el dedo situado junto al corte, que se haya utilizado para seccionar la mano, en la fila exterior del manojo.

La longitud y el grosor mínimo quedan fijados en 14 cm y 27 mm, respectivamente.

No obstante lo dispuesto en el párrafo tercero, los plátanos de los subgrupos Gros Michel y Cavendish producidos en Madeira, Azores, Algarve, Canarias, Creta, Laconia y Chipre de longitud inferior a 14 cm podrán comercializarse en la Unión, pero se clasificarán en la categoría II.

Las disposiciones relativas al calibrado no son aplicables a los plátanos Figue.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

### A. **Tolerancias de calidad**

#### i) *Categoría «Extra»*

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

#### ii) *Categoría I*

Un 10 %, en número o en peso, de plátanos que no respondan a las características de la categoría I pero se ajusten a las de la categoría II o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

iii) *Categoría II*

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

**B. Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, un 10 %, en número, de plátanos de los subgrupos Gros Michel y Cavendish que no respondan a las características del calibre, con el límite de 1 cm para la longitud mínima de 14 cm, a excepción de los plátanos producidos en Madeira, Azores, Algarve, Canarias, Creta, Laconia y Chipre.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

**A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender únicamente plátanos del mismo origen, variedad o tipo comercial y categoría.

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

**B. Envasado**

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar ningún deterioro externo o interno a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

**C. Presentación**

Los plátanos podrán presentarse en manos y manojos (fragmentos de manos) o en dedos sueltos.

El pedúnculo no estará arrancado sino limpiamente cortado.

Se podrán comercializar plátanos en racimo en las regiones de producción.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

**A. Identificación**

Nombre, apellidos y domicilio o marca convencional expedida o reconocida por un servicio oficial del envasador y/o expedidor.

**B. Naturaleza del producto**

— «Plátanos», si el contenido no es visible desde el exterior,

— nombre de la variedad o del tipo comercial.

**C. Origen del producto**

Tercer país de origen y, en el caso de los productos de la Unión:

— zona de producción, o

— denominación nacional, regional o local (facultativo).

**D. Características comerciales**

- Categoría,
- peso neto,
- calibre, expresado mediante la longitud mínima y, en su caso, la longitud máxima.

**E. Marca oficial de control (facultativa)***Apéndice***Lista de los principales grupos, subgrupos y cultivares de plátanos de postre comercializados en la Unión**

Grupos	Subgrupos	Cultivares principales (lista no restrictiva)
AA	Figue sucrée	Figue sucrée, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Pequeña enana (Dwarf Cavendish)
		Gran enana (Giant Cavendish)
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel («Big Mike»)
		Highgate
	Híbridos	Flhorban 920
	Figue rose	Figue rose
Figue rose verte		
Ibota		
AAB	Figue pomme	Figue pomme, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

## ANEXO II

## CUADRO DE CORRESPONDENCIAS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 10

Reglamento (UE) n.º 543/2011	Reglamento (UE) n.º 1333/2011	Presente Reglamento	Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430
Artículo 1	-	Artículo 1	Artículo 1
Artículo 2	-	-	-
Artículo 3, apartados 1 y 3	-	Artículo 2	-
Artículo 3, apartado 2	-	Artículo 4	-
Artículo 4	-	Artículo 5	-
Artículo 5	-	Artículo 6	-
Artículo 6	-	Artículo 7	-
Artículo 7	-	Artículo 8	-
Artículo 8	-	-	-
Artículo 9	-	-	Artículo 2
Artículo 10	-	-	Artículo 3
Artículo 11	-	-	Artículo 5
Artículo 12	-	-	Artículo 4
Artículo 13	-	-	Artículo 6
Artículo 14	-	-	Artículo 7
Artículo 15	-	Artículo 9	Artículo 8
Artículo 16	-	-	Artículo 9
Artículo 17	-	-	Artículo 10
Artículo 18	-	-	Artículo 11
Artículos 19 a 151	-	-	-
-	Artículo 1	Artículo 4, apartado 1	-
-	Artículo 2	Artículo 4, apartado 2	-
-	Artículo 3	-	-
-	Artículo 4	-	-
-	Artículo 5	-	-
-	Artículo 6	-	Artículo 10
-	Artículo 7	-	-
-	Artículo 8	-	Artículo 5
-	Artículo 9	-	Artículo 4
-	Artículo 10	-	-

-	Artículo 11	-	-
-	Artículo 12	-	-
-	Artículo 13	-	-
Anexo I	-	Anexo I, parte A y B, partes 1 a 10	
Anexo II	-	-	Anexo I
Anexo III	-	-	Anexo III
Anexo IV		-	Anexo IV
Anexo V		-	Anexo V
Anexo V bis a anexo XX	-	-	-
-	Anexo I	Anexo I, parte B, parte 11	-
-	Anexo II	-	Anexo III
-	Anexo III	-	Anexo II
-	Anexo IV	Apéndice del anexo I, parte B, parte 11	
-	Anexo V	-	-
-	Anexo VI	-	-