

**REGLAMENTO (CE) N° 771/2009 DE LA COMISIÓN****de 25 de agosto de 2009****que modifica el Reglamento (CE) n° 1580/2007 en lo que atañe a determinadas normas de comercialización en el sector de las frutas y hortalizas**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 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)<sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 103 bis y su artículo 121, letra a, en relación con su artículo 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1580/2007 de la Comisión, de 21 de diciembre de 2007, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 y (CE) n° 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas<sup>(2)</sup> ha sido modificado significativamente por el Reglamento (CE) n° 1221/2008 de la Comisión<sup>(3)</sup>, con efecto desde el 1 de julio de 2009, en lo que atañe a las disposiciones sobre normas de comercialización. No obstante, procede aclarar una nueva disposición sobre los productos exentos de la norma general de comercialización.
- (2) El artículo 53, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 1580/2007 establece que el valor de la producción comercializada para el período de referencia se calculará de acuerdo con la normativa aplicable en el período de referencia mencionado en ese artículo. Es deseable que este principio también se aplique al valor de la producción comercializada de las agrupaciones de productores.
- (3) En 2008, el Grupo de trabajo de las normas de calidad de los productos agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU) revisó las normas de la CEPE/ONU sobre las lechugas, las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa, las peras y los tomates. Para evitar obstáculos innecesarios a los intercambios comerciales, en los casos en que haya normas de comercialización específicas para las frutas y hor-

talizas a escala comunitaria, tales normas deben corresponder a las adoptadas por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE/ONU). Por consiguiente, las normas específicas para esas frutas y hortalizas establecidas en el Reglamento (CE) n° 1580/2007 deben ajustarse a las nuevas normas de la CEPE/ONU.

- (4) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 1580/2007 en consecuencia.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de Gestión de la Organización Común de Mercados Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

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

- 1) En el artículo 3, apartado 3 ter, la letra a) se sustituye por el texto siguiente:  
«(a) setas y demás hongos no cultivados del código NC 0709 59»
- 2) En el artículo 44 se añade el apartado 3 siguiente:  
«3. El valor de la producción comercializada será el calculado de conformidad con la normativa aplicable en lo relativo al período para el cual se solicita la ayuda»
- 3) Las partes 4, 6 y 10 de la parte B del anexo I se sustituyen por el texto de las partes A, B y C del anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Se aplicará a partir del 1 de septiembre de 2009.

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

Hecho en Bruselas, el 25 de agosto de 2009.

*Por la Comisión*Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.<sup>(2)</sup> DO L 350 de 31.12.2007, p. 1.<sup>(3)</sup> DO L 336 de 13.12.2008, p. 1.

## ANEXO

## PARTE A

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

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

Las presentes normas no se aplicarán a los productos destinados a la transformación industrial o presentados en forma de hojas sueltas, ni a las lechugas 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 que deberán cumplir los productos tras su acondicionamiento y envasado.

**A. Requisitos mínimos**

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

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

- exentos de olores y sabores extraños.

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

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

Los productos deberán presentar una forma normal. Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

## B. Clasificación

Estos productos se clasificarán en las dos categorías siguientes:

### i) Categoría I

Los productos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad. Los productos deberán presentar las características propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan, especialmente el color.

Además, deberán estar:

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

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

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

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

### ii) Categoría II

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

Los productos de esta categoría deberán estar:

- bastante bien formados,
- exentos de defectos 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 deberán 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 REFERENTES AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

#### A. Peso mínimo

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

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

#### B. Homogeneidad

##### a) Lechugas

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

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

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

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

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada lote para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número de unidades, 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 cumplan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos no podrá sobrepasar un 1 %. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

##### 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. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

#### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite un 10 % en número de unidades que no cumplan los requisitos de calibre pero cuyo peso no sea inferior ni superior en más de un 10 % al calibre requerido.

## V. DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

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

No obstante, las mezclas de productos de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales podrán envasarse juntas en una misma unidad de venta <sup>(1)</sup> siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada color, variedad y/o tipo comercial, del mismo origen.

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

### B. Envasado

Los productos deberán 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 deberán 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.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase <sup>(2)</sup> deberá llevar en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior las siguientes indicaciones:

### A. Identificación

Embalador y / o expedidor:

— Nombre y dirección física (p. ej., calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país)

o

— una identificación simbólica oficialmente reconocida por la autoridad nacional <sup>(3)</sup>.

### B. Naturaleza del producto

— “Lechugas”, “lechugas Batavia”, “lechugas Iceberg”, “lechugas romanas”, “lechugas de cortar” (o en su caso, por ejemplo, “hoja de roble”, “Lollo bionda”, “Lollo rossa”, etc.), “escarolas” o cualquier otra denominación similar, cuando no pueda verse el contenido del envase.

— En su caso, “Lechugas de hojas grasas” u otra denominación sinónima.

— En su caso, “Cultivo a cubierto” u otra mención pertinente.

— Nombre de la variedad (facultativo).

<sup>(1)</sup> La unidad de venta deberá estar diseñada para ser adquirida entera.

<sup>(2)</sup> Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero serán conformes a los requisitos nacionales. No obstante, las marcas mencionadas deberán en cualquier caso figurar en los embalajes de transporte que contengan dichos envases unitarios.

<sup>(3)</sup> La normativa nacional de varios países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, en el caso de que se use una identificación simbólica, la referencia “embalador y/o expedidor (o abreviaturas equivalentes)” deberá asociarse a la identificación simbólica, la cual deberá ir precedida 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 el caso de unidades de venta que contengan mezclas de productos de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales, "Mezcla de lechugas y escarolas", o una denominación equivalente. Si el producto no es visible desde el exterior, deberán indicarse los colores, variedades o tipos comerciales de la unidad de venta.

#### C. Origen del producto

- País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de unidades de venta que contengan mezclas de productos 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 correspondientes.

#### D. Especificaciones comerciales

- Categoría.
- Calibre, expresado por el peso mínimo unitario o por el número de unidades.
- Peso neto (facultativo).

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

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

### PARTE B

#### «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 que deberán cumplir las peras tras su acondicionamiento y envasado.

##### A. Requisitos mínimos

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

- intactas,
- sanas; quedan excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- exentas de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- desprovistas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y sabores extraños.

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

- continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez que sea adecuado en función de las características de su variedad,

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

## B. Clasificación

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

### i) Categoría Extra

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el calibre y la coloración típicas de la variedad y estar provistas del pedúnculo intacto.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro, y la epidermis debe estar exenta de “russetting” rugoso.

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

Las peras no deberán ser pétreas.

### ii) Categoría I

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma, el calibre y la coloración característicos de la variedad <sup>(1)</sup>.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro, y la epidermis debe estar exenta de “russetting” rugoso.

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

- una ligera malformación,
- un ligero defecto de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
  - 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulativa 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 deberán ser pétreas.

### iii) Categoría II

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

La pulpa no presentará defectos importantes.

<sup>(1)</sup> El anexo de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de las variedades de fruto grande y de las peras de verano.

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

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- un defecto 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 acumulativa no podrá exceder de 1 cm<sup>2</sup>,
- ligeras magulladuras que no sobrepasen 2 cm<sup>2</sup> de superficie.

### III. DISPOSICIONES REFERENTES AL CALIBRADO

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

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

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

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

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

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

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

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada lote para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

#### 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 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 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 cumplan ni los requisitos de calidad de categoría II ni los requisitos mínimos no podrá superar un 1 %. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.

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 mínimos. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

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

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

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías:

- a) tratándose de productos sujetos a los requisitos de homogeneidad, un 10 % en número o en peso de frutos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase; para los frutos clasificados en el calibre más pequeño sólo se admitirá una variación de hasta 5 mm con respecto a ese calibre mínimo;
- b) tratándose de productos no sujetos a los requisitos de homogeneidad, un 10 % en número o en peso de frutos que no alcancen el calibre mínimo fijado, con una variación máxima de 5 mm con respecto a ese calibre.

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

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

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

No obstante, las mezclas de peras de diferentes variedades podrán envasarse juntas en una misma unidad de venta <sup>(1)</sup> siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, del mismo origen.

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

**B. Envasado**

El envase de las peras deberá ofrecer una protección adecuada.

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

Las etiquetas que se peguen en los productos tendrán unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola en los mismos ni deterioren su piel.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

<sup>(1)</sup> La unidad de venta deberá estar diseñada para ser adquirida entera.

## VI. DISPOSICIONES REFERENTES AL MERCADO

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

### A. Identificación

Embalador y/o expedidor:

— Nombre y dirección física (p. ej., calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país)

o

— una identificación simbólica oficialmente reconocida por la autoridad nacional <sup>(2)</sup>

### B. Naturaleza del producto

— “Peras”, si el contenido no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad. En el caso de unidades de venta que contengan una mezcla de distintas variedades de peras, indicación de las variedades presentes.

### C. Origen del producto

— País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local. En el caso de unidades de venta que contengan una mezcla de diferentes variedades de peras de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

### D. Especificaciones comerciales

— Categoría.

— Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de piezas. Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo;

b) en el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro de la pieza menor del envase, seguido de “o más” o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro de la pieza mayor.

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

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

<sup>(1)</sup> Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero serán conformes a los requisitos nacionales. No obstante, las marcas mencionadas deberán en cualquier caso figurar en los embalajes de transporte que contengan dichos envases unitarios.

<sup>(2)</sup> La normativa nacional de varios países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, en el caso de que se use una identificación simbólica, la referencia “embalador y/o expedidor (o abreviaturas equivalentes)” deberá asociarse a la identificación simbólica, la cual deberá ir precedida del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen.

## Apéndice

**Criterios de calibre para las peras**

FG = Variedades de fruto grande

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

**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 la lista podrán comercializarse a condición de que respeten las disposiciones relativas al calibrado de otras variedades establecidas en la sección III de la norma.

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

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Aka			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Amfora			FG
Alexandrine Douillard			FG
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré	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, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PV

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales	Calibre
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, Margallón, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallón		PV
Lombacad		Cascade®	FG
Moscatella			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
Suvenirs			FG
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PV
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Taylors Gold			FG
Triomphe de Vienne			FG
Vasarine Sviestine			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG»

## PARTE C

«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 *Lycopersicum esculentum* Mill que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Los tomates pueden clasificarse en cuatro tipos comerciales:

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

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

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

**A. Requisitos mínimos**

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

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

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

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

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

**B. Clasificación**

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

i) *Categoría "Extra"*

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

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

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

ii) *Categoría I*

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

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

- una ligera malformación,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos en la epidermis,
- magulladuras muy ligeras.

Además, los tomates "asurcados" podrán presentar:

- grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima,
- protuberancias no excesivas,
- un pequeño ombligo que no presente formación acorchada,
- cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 1 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 cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

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

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

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

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más marcadas en comparación con la categoría I, sin que exista deformidad,
- un ombligo,
- cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 2 cm<sup>2</sup>,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura).

### III. DISPOSICIONES REFERENTES 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 la categoría II.

Para asegurar la homogeneidad del calibre:

- a) La diferencia máxima en diámetro entre los tomates en el mismo envase se limitará a:
- 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 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, deberán respetarse los siguientes códigos y escalas:

Calibres	Escala de diámetros (en mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

- b) En lo que se refiere a los tomates calibrados por peso o por número de piezas, las diferencias de calibre deberán ser coherentes con lo dispuesto en el párrafo a).

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

##### 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 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 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 no cumplan ni los requisitos de calidad de categoría II ni los requisitos mínimos no podrá sobrepasar un 1 %. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. 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. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. 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: el 10 %, en número o en peso, de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al especificado.

#### V. DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

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

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

No obstante, las mezclas de tomates de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales podrán envasarse juntas en una misma unidad de venta <sup>(1)</sup> siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada color, variedad y/o tipo comercial, del mismo origen.

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

##### B. Envasado

El envase de los tomates deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.

<sup>(1)</sup> La unidad de venta deberá estar diseñada para ser adquirida entera.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase <sup>(1)</sup> debe llevar, agrupadas en un mismo lado y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

### A. Identificación

Embalador y/o expedidor:

- Nombre y dirección física (p. ej., calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país)
- o
- una identificación simbólica oficialmente reconocida por la autoridad nacional <sup>(2)</sup>.

### B. Naturaleza del producto

“Tomates” o “tomates en racimos” y tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones serán obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”), en racimos o no.

- “Mezcla de tomates”, o una denominación equivalente, en el caso de unidades de venta que contengan mezclas de productos de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales. Si el producto no es visible desde el exterior, deberán indicarse los colores, variedades o tipos comerciales de la unidad de venta.
- Nombre de la variedad (facultativo).

### C. Origen del producto

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

En el caso de las unidades que contengan 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 correspondientes.

### D. Especificaciones comerciales

- Categoría.
- Calibre (en caso de calibrado) expresado en diámetros mínimo y máximo.

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

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

---

<sup>(1)</sup> Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetas a estas disposiciones de marcado, pero serán conformes a los requisitos nacionales. No obstante, las marcas mencionadas deberán en cualquier caso figurar en los embalajes de transporte que contengan dichos envases unitarios.

<sup>(2)</sup> La normativa nacional de varios países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, en el caso de que se use una identificación simbólica, la referencia “embalador y/o expedidor (o abreviaturas equivalentes)” deberá asociarse a la identificación simbólica, la cual deberá ir precedida del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen.»