

▼ M31

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

B. Naturaleza del producto

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

C. Origen del producto

País de origen⁽¹⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

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

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando 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 las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. y
- las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

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

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

⁽¹⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼M31**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

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

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

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

A. Requisitos mínimos

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

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

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

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

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

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

B. Clasificación

Estos productos se clasificarán en las dos categorías siguientes:

i) Categoría I

Los productos de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características 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.

▼M31

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

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

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

ii) *Categoría II*

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

Los productos de esta categoría deben estar:

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

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

- ligera decoloración,
- daños leves causados por plagas.

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

Las lechugas romanas podrán estar desprovistas de cogollo.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

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

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

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *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 %.

▼M31ii) *Categoría II*

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

B. Tolerancias de calibre

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

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

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

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

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

B. Envasado

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽¹⁾ 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;

⁽¹⁾ 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.

▼ M31

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

B. Naturaleza del producto

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

C. Origen del producto

- País de origen ⁽¹⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de la variedad, tipo comercial y/o color correspondiente.

D. Características comerciales

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

E. Marca oficial de control (facultativa)

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando 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 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.

⁽¹⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.