

▼ **M31****C. Origen del producto**

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

**D. Características comerciales**

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

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

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

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

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

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

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

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

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

**A. Requisitos mínimos**

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

- intactas,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente 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.

<sup>(1)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

**▼ M31**

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>(1)</sup>.

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

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

El pedúnculo deberá estar intacto.

Las peras no deben ser pétreas.

ii) *Categoría I*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad <sup>(2)</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.

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

<sup>(2)</sup> El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

▼ **M31**

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deben ser pétreas.

iii) *Categoría II*

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

La pulpa no presentará defectos importantes.

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

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

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

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

El calibre mínimo será el siguiente:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

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

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

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

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

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

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

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

**▼ M31**

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

###### ii) Categoría I

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

###### iii) Categoría II

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

**▼M31****B. Tolerancias de calibre**

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

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

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

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

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

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

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

**B. Envasado**

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

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

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

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada envase <sup>(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.

**▼ M31**

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>(1)</sup> únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

**C. Origen del producto**

País de origen <sup>(2)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

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

**D. Características comerciales**

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

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

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

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando 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>(1)</sup> Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>(2)</sup> Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼ **M31***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 Fetel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
AkVa			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

## ▼M31

Variedad	Sinónimos	Marcas	Tamaño
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
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Erika			FG
Etrusca			PV
Flamingo			FG
Forelle			FG
Général Leclerc		Amber Graceă	FG
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Grand champion			FG
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Joséphine			FG
Kieffer			FG
Klapa Mīlule			FG
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PV
Lombacad		Cascade â	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



▼ **M31**

Variedad	Sinónimos	Marcas	Tamaño
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 y ser de color verde;
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.