

▼ **M31****C. Origen del producto**

- País de origen <sup>(1)</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 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. o 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.

**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 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 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,

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

**▼ M31**

- 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 deben haber alcanzado un grado de madurez en la fase de acondicionamiento de por lo menos 6,2.º Brix <sup>(1)</sup> o un 15 % de contenido medio de materia seca, que debe llegar a 9,5.º Brix <sup>(1)</sup> 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.

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.

<sup>(1)</sup> Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

**▼M31**iii) *Categoría II*

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

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

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

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- defectos epidérmicos, como pequeñas grietas cicatrizadas o tejido cicatricial irregular, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de 2 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 en peso, de kiwis 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 kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a 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 %.

▼ **M31**iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis 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 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>(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).

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>(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**

- 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<sup>(1)</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 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.

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