

▼ **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.

▼ M31

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

- una ligera disminución de su estado de frescura y de 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 ⁽¹⁾.

C. Clasificación

Los melocotones y las nectarinas se clasificarán en una de las tres categorías que se definen a continuación:

i) Categoría «Extra»

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características propias 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.

ii) Categoría I

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

⁽¹⁾ 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

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 cm² 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 cm² 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 definidos anteriormente.

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 cm²,
- defectos epidérmicos que no podrán superar los límites siguientes:
 - 2,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 2 cm² 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 periodos 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.

▼ **M31**

- 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			peso	
		de (mm)	a (mm)		de (g)	a (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73	o	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 en peso, de melocotones o nectarinas 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 melocotones o nectarinas 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 %.

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.

▼ M31**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 uniforme.

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 ⁽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;
- 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).

⁽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****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 (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.

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