

▼M31**PARTE 8: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS PIMIENTOS DULCES****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a los pimientos dulces de las variedades ⁽¹⁾ (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum* L. que se destinen a la entrega al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los pimientos dulces 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 pimientos dulces 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,
- frescos de aspecto,
- firmes,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- provistos de pedúnculo; el pedúnculo deberá estar cortado limpiamente y el cáliz deberá estar intacto,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pimientos dulces 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.

⁽¹⁾ Algunas variedades de pimientos dulces pueden tener un sabor picante.

▼ M31**B. Clasificación**

Los pimientos dulces se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Los pimientos dulces de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

Además, 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.

ii) *Categoría I*

Los pimientos dulces de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

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,
- ligeras manchas plateadas o ligeros daños causados por trips que no supongan más de 1/3 de la superficie total del fruto,
- ligeros defectos de la epidermis como:
 - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, señales de presión que no supongan en total más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 1 cm² de superficie, cuando se trate de otros defectos; o
 - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/8 de la superficie total del fruto;
- pedúnculo ligeramente dañado.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

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

- malformaciones,
- manchas plateadas o daños causados por trips que no supongan más de 2/3 de la superficie total del fruto,
- defectos de la epidermis como:
 - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, magulladuras y heridas cicatrizadas que no supongan en total más de 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 2,5 cm² de superficie, cuando se trate de otros defectos; o
 - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/4 de la superficie total del fruto;
- un deterioro apical no superior a 1 cm²,
- desecación que no afecte a más de 1/3 de la superficie del fruto,
- pedúnculo y cáliz dañados, siempre y cuando la pulpa que los rodea esté intacta.

▼ M31**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso. Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- a) en el caso de los pimientos dulces calibrados por el diámetro:
- 20 mm.
- b) en el caso de los pimientos dulces calibrados por peso:
- 30 g, cuando el fruto más pesado pese 180 g o menos,
 - 80 g, cuando el fruto más ligero pese más de 180 g pero menos de 260 g,
 - sin límite cuando el fruto más ligero pese 260 g o más.

Los pimientos dulces largos deben tener una longitud suficientemente homogénea.

En la categoría II, no será obligatorio que los frutos sean de un calibre homogéneo.

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 pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí 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 pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de esta 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 pimientos dulces 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 pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de calibre.

▼ M31**V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado) y, en el caso de las categorías «Extra» y I, en los que pueda apreciarse el mismo grado de madurez y coloración.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de pimientos dulces de diferentes tipos comerciales y/o colores, siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada tipo comercial y/o color, la homogeneidad de origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Los pimientos dulces 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 ⁽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.

⁽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**B. Naturaleza del producto**

- «Pimientos dulces», si el contenido no es visible desde el exterior.
- «Mezcla de pimientos dulces», u otra indicación equivalente, si el envase destinado a la venta directa al consumidor contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes tipos comerciales y/o colores. En caso de que no pueda verse el contenido, deben indicarse los tipos comerciales y/o los colores y el número de unidades de cada uno de ellos.

C. Origen del producto

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

Si el envase contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes colores y/o tipos comerciales de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de los tipos comerciales y/o colores.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (si se trata de producto calibrado), expresado en diámetros mínimo y máximo o en peso mínimo y máximo.
- Número de unidades (facultativo).
- «Picante», o una indicación equivalente, cuando proceda.

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 deberán 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 9: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS UVAS DE MESA**I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a las uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de *Vitis vinifera* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las uvas de mesa destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las uvas de mesa 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 racimos y los granos deben estar:

- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

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