

**▼ M31****PARTE 10: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS TOMATES****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum lycopersicum* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Los tomates pueden clasificarse en cuatro tipos comerciales:

- «redondos»,
- «asurcados»,
- «oblongos» o «alargados»,
- tomates «cereza»/«cóctel» (variedades miniatura) de todas las formas.

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los tomates 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 tomates 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,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

En el caso de los tomates en racimos, los tallos deben tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates 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 los tomates deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

**▼ M31****C. Clasificación**

Los tomates se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Los tomates de esta categoría deben ser de calidad superior, tener una consistencia firme y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar «dorso verde» ni otros defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los tomates de esta categoría deben ser de buena calidad, tener una consistencia razonablemente firme y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar grietas ni «dorso verde» aparentes.

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 y desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos en la epidermis,
- magulladuras muy ligeras.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

- grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima,
- protuberancias no excesivas,
- un pequeño ombligo que no presente suberización,
- suberización del estigma no superior a 1 cm<sup>2</sup>,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

iii) *Categoría II*

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

Deben ser razonablemente firmes (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la categoría I) y no deben presentar grietas sin cicatrizar.

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

- defectos de forma y desarrollo,
- defectos de coloración,
- defectos de la epidermis o magulladuras, siempre que no dañen gravemente el fruto,

**▼ M31**

- grietas cicatrizadas de 3 cm de longitud máxima en los tomates «redondos», «asurcados» u «oblongos».

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

- protuberancias más marcadas que las aceptadas en la categoría I, sin que exista deformidad,
- un ombligo,
- suberización del estigma no superior a 2 cm<sup>2</sup>,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura).

**III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

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

Las disposiciones siguientes no se aplicarán a los tomates en racimos y son optativas para:

- los tomates cereza y cóctel con un diámetro inferior a 40 mm;
- los tomates asurcados de forma irregular; y
- la categoría II.

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

- a) En el caso de los tomates calibrados por el diámetro:
- 10 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es inferior a 50 mm;
  - 15 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es igual o superior a 50 mm pero inferior a 70 mm;
  - 20 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es igual o superior a 70 mm pero inferior a 100 mm;
  - para los frutos de diámetro igual o superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.

En el caso de que se apliquen códigos de calibre, deben respetarse los siguientes códigos y escalas:

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

**▼M31**

- b) En el caso de los tomates calibrados por peso o por número de piezas, las diferencias de calibre deben ser coherentes con las diferencias indicadas en la letra a).

**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 tomates 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 tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

En el caso de los tomates en racimos, un 5 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

*iii) Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de tomates 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 %.

En el caso de los tomates en racimos, un 10 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías, se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de tomates 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 tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado).

Los tomates clasificados en las categorías «Extra» y I deben ser prácticamente homogéneos en lo que se refiere a su madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates «oblongos» deberá ser suficientemente uniforme.

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

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

**▼ M31****B. Envasado**

Los tomates 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 efectúen 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 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 <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;
- 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**

- «Tomates» o «tomates en racimos» y el tipo comercial, o «tomates cereza/cóctel» o «racimos de tomates cereza/cóctel», o una denominación equivalente para otras variedades miniatura, si el contenido no es visible desde el exterior.
- «Mezcla de tomates», o una denominación equivalente, en el caso de los envases que contengan mezclas de productos de diferentes variedades, tipos comerciales y/o colores. Si el producto no es visible desde el exterior, deben indicarse los colores, variedades o tipos comerciales y la cantidad de cada uno de ellos que contenga el envase.
- Nombre de la variedad (facultativo).

<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****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 tomates de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de los colores, variedades y/o tipos comerciales.

**D. Características comerciales**

- Categoría.
- Calibre (si se trata de producto calibrado) expresado en
  - diámetros mínimo y máximo; o
  - pesos mínimo y máximo; o
  - código de calibre, tal como se especifica en la sección III; o
  - número de unidades seguido de los calibres mínimo y máximo.

**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 visible colocada al menos en dos lados del palé.

---

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