

▼ 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.

▼ M31

- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Además, los granos estarán:

- intactos,
- bien formados,
- desarrollados de forma normal.

La pigmentación debida al sol no se considerará un defecto.

Las uvas de mesa 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 zumo de la fruta debe tener un índice de refracción ⁽¹⁾ mínimo de:

- 12.º Brix para las variedades Alphonse Lavallée, Cardinal y Victoria,
- 13.º Brix para las restantes variedades con pepitas,
- 14.º Brix para todas las variedades sin pepitas.

Además, en todas las variedades la relación azúcar-acidez deberá ser satisfactoria.

C. Clasificación

Las uvas de mesa se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características de la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo, repartidos uniformemente en él y cubiertos casi totalmente de su pruina.

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*

Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos deben ser de carne firme, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, cubiertos casi totalmente de su pruina. No obstante, su distribución en el escobajo podrá ser menos uniforme que en la categoría «Extra».

⁽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,
- ligeros defectos de coloración,
- ligerísimas quemaduras de sol que solo afecten a la epidermis.

iii) Categoría II

Esta categoría comprenderá las uvas de mesa que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Los racimos podrán presentar defectos leves de desarrollo, forma y color siempre que no se vean modificadas las características esenciales que tenga la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne suficientemente firme y estarán unidos al escobajo así como, en la medida de lo posible, cubiertos de su pruina. Su distribución en el escobajo podrá ser más irregular que en la categoría I.

Además, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- ligeras quemaduras de sol en la epidermis,
- ligeras magulladuras,
- ligeras alteraciones de la epidermis.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso de los racimos.

El peso mínimo por racimo será de 75 g. Esta disposición no se aplica a los envases para porciones individuales.

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 peso, de racimos 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 peso, de racimos 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 %.

▼M31

Además de estas tolerancias, se autoriza un máximo del 10 %, en peso, de granos sueltos, es decir granos separados del racimo, siempre que estén sanos e intactos.

iii) *Categoría II*

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

Además de estas tolerancias, se autoriza un máximo del 10 %, en peso, de granos sueltos, es decir granos separados del racimo, siempre que estén sanos e intactos.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías, se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de calibre. Cada envase destinado a la venta podrá incluir un racimo de menos de 75 g para ajustar el peso, siempre y cuando dicho racimo reúna todos los demás requisitos de la categoría de que se trate.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la categoría «Extra», los racimos deben ser de una coloración y un calibre aproximadamente iguales.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de uvas de mesa de diferentes variedades siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada variedad, la homogeneidad de origen.

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

B. Envasado

Las uvas de mesa 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.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas, salvo en los casos de presentación especial en que se mantenga unido a la rama del racimo un trozo de sarmiento de no más de 5 cm de longitud.

▼ **M31****VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

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

- «Uvas de mesa», si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, nombres de las diferentes variedades.

C. Origen del producto

- País de origen ⁽²⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la variedad correspondiente.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Si procede, «racimo de menos de 75 g para porción individual».

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.

⁽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.

⁽²⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.