Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

►B

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 543/2011 DE LA COMISIÓN

de 7 de junio de 2011

por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas

(DO L 157 de 15.6.2011, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►M1	Reglamento de Ejecución (UE) nº 726/2011 de la Comisión de 25 de julio de 2011	L 194	25	26.7.2011
►M2	Reglamento de Ejecución (UE) nº 898/2011 de la Comisión de 7 de septiembre de 2011	L 231	11	8.9.2011
►M3	Reglamento de Ejecución (UE) nº 996/2011 de la Comisión de 7 de octubre de 2011	L 264	25	8.10.2011
►M4	Reglamento de Ejecución (UE) nº 1020/2011 de la Comisión de 14 de octubre de 2011	L 270	14	15.10.2011
►M5	Reglamento de Ejecución (UE) nº 1095/2011 de la Comisión de 28 de octubre de 2011	L 283	32	29.10.2011
►M6	Reglamento de Ejecución (UE) nº 1325/2011 de la Comisión de 16 de diciembre de 2011	L 335	66	17.12.2011
►M7	Reglamento de Ejecución (UE) nº 72/2012 de la Comisión de 27 de enero de 2012	L 26	26	28.1.2012
►M8	Reglamento de Ejecución (UE) nº 302/2012 de la Comisión de 4 de abril de 2012	L 99	21	5.4.2012
►M9	Reglamento de Ejecución (UE) nº 366/2012 de la Comisión de 27 de abril de 2012	L 116	10	28.4.2012
►M10	Reglamento de Ejecución (UE) nº 450/2012 de la Comisión de 29 de mayo de 2012	L 140	53	30.5.2012
►M11	Reglamento de Ejecución (UE) nº 701/2012 de la Comisión de 30 de julio de 2012	L 203	60	31.7.2012
►M12	Reglamento de Ejecución (UE) nº 755/2012 de la Comisión de 16 de agosto de 2012	L 223	6	21.8.2012
►M13	Reglamento de Ejecución (UE) nº 781/2012 de la Comisión de 28 de agosto de 2012	L 232	5	29.8.2012
►M14	Reglamento de Ejecución (UE) nº 988/2012 de la Comisión de 25 de octubre de 2012	L 297	9	26.10.2012
►M15	Reglamento de Ejecución (UE) nº 353/2013 de la Comisión de 18 de abril de 2013	L 109	1	19.4.2013
►M16	Reglamento (UE) nº 519/2013 de la Comisión de 21 de febrero de 2013	L 158	74	10.6.2013
►M17	Reglamento de Ejecución (UE) nº 565/2013 de la Comisión de 18 de junio de 2013	L 167	26	19.6.2013
►M18	Reglamento de Ejecución (UE) nº 594/2013 de la Comisión de 21 de junio de 2013	L 170	43	22.6.2013

►**M19**	Reglamento de Ejecución (UE) nº 956/2013 de la Comisión de 4 de octubre de 2013	L 263	9	5.10.2013
►**M20**	Reglamento de Ejecución (UE) nº 979/2013 de la Comisión de 11 de octubre de 2013	L 272	35	12.10.2013
►**M21**	Reglamento de Ejecución (UE) nº 443/2014 de la Comisión de 30 de abril de 2014	L 130	41	1.5.2014
►**M22**	Reglamento Delegado (UE) nº 499/2014 de la Comisión de 11 de marzo de 2014	L 145	5	16.5.2014
►**M23**	Reglamento de Ejecución (UE) nº 1139/2014 de la Comisión de 27 de octubre de 2014	L 307	34	28.10.2014
►**M24**	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/678 de la Comisión de 29 de abril de 2015	L 111	24	30.4.2015
►**M25**	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2000 de la Comisión de 9 de noviembre de 2015	L 292	4	10.11.2015
►**M26**	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2244 de la Comisión de 3 de diciembre de 2015	L 318	23	4.12.2015
►**M27**	Reglamento de Ejecución (UE) 2016/674 de la Comisión de 29 de abril de 2016	L 116	23	30.4.2016
►**M28**	Reglamento de Ejecución (UE) 2016/2097 de la Comisión de 30 de noviembre de 2016	L 326	9	1.12.2016
►**M29**	Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión de 13 de marzo de 2017	L 138	4	25.5.2017

Rectificado por:

►**C1**	Rectificación, DO L 70 de 11.3.2014, p. 37 (543/2011)			

▼B

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 543/2011 DE LA COMISIÓN

de 7 de junio de 2011

por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas

TÍTULO I

DISPOSICIONES PRELIMINARES

Artículo 1

Ámbito de aplicación y empleo de los términos

1. El presente Reglamento establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 en lo que atañe a los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

Sin embargo, los títulos II y III del presente Reglamento únicamente se aplicarán a los productos del sector de las frutas y hortalizas a los que hace referencia el artículo 1, apartado 1, letra i), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 y a los productos destinados exclusivamente a la transformación.

2. Salvo que el presente Reglamento establezca otra cosa, los términos empleados en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 tendrán el mismo significado cuando se utilicen en el presente Reglamento.

▼M29

———————

▼B

TÍTULO II

CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

CAPÍTULO I

Normas generales

Artículo 3

Normas de comercialización; tenedores

1. Los requisitos enumerados en el artículo 113 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 serán la norma general de comercialización. En el anexo I, parte A, del presente Reglamento figuran los detalles de dicha norma.

Las frutas y hortalizas no cubiertas por una norma de comercialización específica se ajustarán a la norma general de comercialización. Sin embargo, cuando el tenedor pueda demostrar que los productos cumplen cualquier norma aplicable adoptada por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU), dichos productos se considerarán conformes a la norma general de comercialización.

▼B

2. Las normas de comercialización específicas a las que se hace referencia en el artículo 113, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 figuran en el anexo I, parte B, del presente Reglamento y atañen a los productos siguientes:

a) manzanas,

b) cítricos,

c) kiwis,

d) lechugas y escarolas,

e) melocotones y nectarinas,

f) peras,

g) fresas,

h) pimientos dulces,

i) uvas de mesa,

j) tomates.

3. A efectos del artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, se entenderá por «tenedor» cualquier persona física o jurídica que posea físicamente los productos en cuestión.

Artículo 4

Excepciones y exenciones a la aplicación de las normas de comercialización

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, no estarán sujetos a la obligación de cumplir con las normas de comercialización:

a) a condición de que estén claramente marcados con las palabras «destinados a la transformación» o «destinados a la alimentación animal» o con cualquier otra indicación equivalente, los productos:

   i) destinados a la transformación industrial, o

   ii) destinados a la alimentación animal o a otro uso no alimentario;

b) los productos que en su propia explotación ceda el productor al consumidor para sus necesidades personales;

▼M18

c) los productos reconocidos en una Decisión de la Comisión adoptada a petición de un Estado miembro de acuerdo con el procedimiento mencionado en el artículo 195, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, como productos de una región determinada que se venden en el comercio al por menor de dicha región o, en casos excepcionales y debidamente justificados, de ese Estado miembro, en caso de consumo local tradicional ampliamente reconocido;

▼B

d) los productos que hayan sufrido un recorte o un corte dejándolos «listos para consumir» o «listos para cocinar»;

e) los productos comercializados como brotes comestibles, tras la germinación de semillas de plantas clasificadas como frutas y hortalizas en virtud del artículo 1, apartado 1, letra i), y del anexo I, parte IX, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

▼B

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, dentro de la propia región de producción, no estarán sujetos a la obligación de cumplir con las normas de comercialización:

a) los productos vendidos o entregados por el productor a centros de acondicionamiento y envasado o a centros de almacenamiento, o que se expidan desde la explotación del productor a estos centros; y

b) los productos que se expidan desde centros de almacenamiento a centros de acondicionamiento y envasado.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, los Estados miembros podrán eximir de las normas de comercialización específicas los productos presentados para la venta al por menor a los consumidores para su uso personal y rotulados con la indicación «producto destinado a la transformación», o con cualquier otra indicación equivalente, o los productos destinados a la transformación distintos de los mencionados en el apartado 1, letra a), inciso i), del presente artículo.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, los Estados miembros podrán eximir de las normas de comercialización los productos directamente vendidos por el productor al consumidor final para uso personal en mercados reservados exclusivamente a los productores dentro de una zona de producción concreta delimitada por los Estados miembros.

5. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, en lo que atañe a las normas de comercialización específicas, las frutas y hortalizas no clasificadas en la categoría «Extra» podrán presentar, en las fases posteriores al envío, una ligera falta de frescura y turgencia y un leve deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero.

6. No obstante lo dispuesto en el artículo 113 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, los siguientes productos no estarán sujetos al cumplimiento de la norma general de comercialización:

a) setas y demás hongos no cultivados del código NC 0709 59,

b) alcaparras del código NC 0709 90 40,

c) almendras amargas del código NC 0802 11 10,

d) almendras sin cáscara del código NC 0802 12,

e) avellanas sin cáscara del código NC 0802 22,

f) nueces sin cáscara del código NC 0802 32,

g) piñones del código NC 0802 90 50,

h) pistachos del código NC 0802 50 00,

i) nueces de macadamia del código NC 0802 60 00,

j) pacanas del código NC ex 0802 90 20,

k) los demás frutos de cáscara del código NC 0802 90 85,

l) plátanos hortaliza secos del código NC 0803 00 90,

m) cítricos secos del código NC 0805,

n) mezclas de nueces tropicales del código NC 0813 50 31,

▼B

o) mezclas de las demás nueces del código NC 0813 50 39,

p) azafrán del código NC 0910 20.

7. Con respecto a los productos contemplados en el apartado 1, letra a), y en el apartado 2, deberá aportarse a la autoridad competente del Estado miembro la prueba de que se ajustan a las condiciones previstas, especialmente en lo que se refiere a su destino.

Artículo 5

Menciones particulares

1. Las menciones particulares exigidas por el presente capítulo deberán indicarse de forma legible y clara en uno de los lados del envase, bien mediante impresión directa indeleble o por medio de una etiqueta incorporada al paquete o fijada sólidamente al mismo.

2. En el caso de las mercancías expedidas a granel y cargadas directamente en un medio de transporte, las menciones particulares a que se refiere el apartado 1 deberán figurar en un documento que acompañe a las mercancías o en una ficha situada visiblemente en el interior del medio de transporte.

3. En el caso de los contratos a distancia, en la acepción del artículo 2, apartado 1, de la Directiva 97/7/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), la conformidad con las normas de comercialización exigirá que las menciones particulares puedan consultarse antes de que se concluya la compra.

4. Las facturas y documentos de acompañamiento, excepto los recibos para el consumidor, indicarán el nombre y el país de origen de los productos y, según proceda, la categoría, variedad o tipo comercial si una norma de comercialización específica así lo exige, o que el producto se destina a la transformación.

Artículo 6

Menciones particulares en la fase de venta al por menor

1. En la fase de venta al por menor, las menciones particulares exigidas por el presente capítulo deberán ser legibles y claras. Los productos podrán presentarse para su venta a condición de que el minorista exhiba junto a los mismos, de forma destacada y legible, las menciones particulares relativas al país de origen y, según proceda, la categoría y la variedad o el tipo comercial de tal forma que no induzca a error al consumidor.

2. En el caso de los productos preenvasados en la acepción de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]), se indicará el peso neto, además de todas las menciones previstas en las normas de comercialización. No obstante, en los productos que normalmente se venden por unidades, la obligación de indicar el peso neto no se aplicará si el número de unidades puede verse claramente y contarse con facilidad desde el exterior o si se indica este número en la etiqueta.

([1]) DO L 144 de 4.6.1997, p. 19.
([2]) DO L 41 de 14.2.2003, p. 33.

▼B

Artículo 7

Mezclas

1. Se permitirá la comercialización de envases de un peso neto igual o inferior a cinco kilogramos que contengan mezclas de diferentes especies de frutas y hortalizas, a condición de que:

a) los productos sean de calidad homogénea y cada producto en cuestión cumpla la norma de comercialización específica pertinente o, en caso de que no exista ninguna norma de comercialización específica para un producto concreto, la norma general de comercialización;

b) el envase esté adecuadamente etiquetado, de conformidad con lo dispuesto en el presente capítulo; y

c) la mezcla no induzca a error al consumidor.

2. Los requisitos del apartado 1, letra a), no se aplicarán a los productos incluidos en una mezcla compuesta por productos que no pertenezcan al sector de las frutas y hortalizas al que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1, letra i), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

3. Si las frutas y hortalizas que componen una mezcla provienen de más de un Estado miembro o tercer país, los nombres completos de los países de origen podrán reemplazarse por una de las indicaciones siguientes, según proceda:

a) «mezcla de frutas y hortalizas originarias de la UE»;

b) «mezcla de frutas y hortalizas no originarias de la UE»;

c) «mezcla de frutas y hortalizas originarias y no originarias de la UE».

CAPÍTULO II

Controles de la conformidad con las normas de comercialización

Sección 1

Disposiciones generales

Artículo 8

Ámbito de aplicación

El presente capítulo establece las normas de los controles de conformidad, es decir, los controles efectuados a las frutas y hortalizas en todas las fases de comercialización, para verificar que se ajustan a las normas de comercialización y a otras disposiciones del presente título y de los artículos 113 y 113 *bis* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

Artículo 9

Autoridades de coordinación y organismos de control

1. Cada Estado miembro designará:

a) una autoridad competente única encargada de la coordinación y los contactos en todo lo relacionado con el presente capítulo, en adelante denominada «la autoridad de coordinación»; y

b) un organismo u organismos de control responsables de la aplicación del presente capítulo, en adelante denominados «los organismos de control».

▼B

Las autoridades de coordinación y los organismos de control mencionados en el párrafo primero podrán ser públicos o privados. Sin embargo, los Estados miembros serán responsables de los mismos en ambos casos.

2. Los Estados miembros notificarán a la Comisión:

a) el nombre, dirección postal y correo electrónico de la autoridad de coordinación que designen en virtud del apartado 1, letra a);

b) el nombre, dirección postal y correo electrónico de los organismos de control que designen en virtud del apartado 1, letra b); y

c) la descripción precisa de los ámbitos de competencia respectivos de los organismos de control que designen.

3. La autoridad de coordinación podrá ser el organismo de control o uno de los organismos de control o cualquier otro organismo designado en virtud del apartado 1.

4. La Comisión hará pública en la forma que estime conveniente la lista de las autoridades de coordinación designadas por los Estados miembros.

Artículo 10

Base de datos de los agentes económicos

1. Los Estados miembros crearán una base de datos de los agentes económicos del sector de las frutas y hortalizas en la que figurarán, en las condiciones establecidas en el presente artículo, todos los agentes económicos que participen en la comercialización de frutas y hortalizas para las que se hayan adoptado normas en aplicación del artículo 113 del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

A tal efecto, los Estados miembros podrán utilizar cualquier otra base o bases de datos ya establecidas para otros fines.

2. A efectos del presente Reglamento, por «agente económico» se entenderá cualquier persona física o jurídica:

a) que esté en posesión de frutas y hortalizas sujetas a normas de comercialización con miras a:

   i) su exposición o su puesta a la venta,

   ii) su venta, o

   iii) su comercialización de cualquier otra manera, o

b) que realmente lleve a cabo cualquier actividad mencionada en la letra a), por lo que se refiere a las frutas y hortalizas sujetas a las normas de comercialización.

Las actividades a las que se hace referencia en el párrafo primero, letra a), incluirán:

a) la venta a distancia a través de Internet o por otros medios;

b) las actividades correspondientes llevadas a cabo por la persona física o jurídica en cuestión por cuenta propia o por cuenta de un tercero; y

▼B

c) las actividades correspondientes llevadas a cabo en la Unión y/o en el ámbito de la exportación a terceros países y/o de la importación de terceros países.

3. Los Estados miembros determinarán en qué condiciones se incluirán o no los agentes económicos siguientes en la base de datos:

a) los agentes económicos que, por el tipo de actividad que desempeñen, estén exentos de la obligación de conformidad con las normas de comercialización en aplicación de lo dispuesto en el artículo 4; y

b) las personas físicas o jurídicas cuya actividad en el sector de las frutas y hortalizas se circunscriba al transporte de mercancías o a la venta al por menor.

4. Cuando la base de datos de los agentes económicos esté compuesta por varios elementos diferenciados, la autoridad de coordinación velará por que la base y sus diferentes elementos sean homogéneos y se actualicen. Las actualizaciones de la base de datos se efectuarán, en particular, utilizando la información recabada en los controles de conformidad.

5. En la base de datos constarán, por cada agente económico:

a) el número de registro, el nombre y la dirección;

b) la información necesaria para clasificarlo en alguna de las categorías de riesgo mencionadas en el artículo 11, apartado 2, como, por ejemplo, su localización en la cadena de comercialización e información sobre la importancia de la empresa;

c) información sobre los resultados de controles anteriores del agente económico;

d) cualesquiera otros datos que se consideren necesarios para los controles, tales como información sobre la existencia de un sistema de garantía de calidad o de un sistema de autocontrol relativo a la conformidad con las normas de comercialización.

Las actualizaciones de la base de datos se efectuarán, en particular, utilizando la información recabada en los controles de conformidad.

6. Los agentes económicos estarán obligados a proporcionar los datos que los Estados miembros consideren necesarios para la creación y actualización de la base de datos. Los Estados miembros determinarán las condiciones en las que deberán figurar en su base de datos los agentes económicos que, sin estar establecidos en su territorio, ejerzan actividades comerciales en él.

Sección 2

Controles de conformidad efectuados por los Estados miembros

Artículo 11

Controles de conformidad

1. Los Estados miembros deberán garantizar que los controles de conformidad se efectúan selectivamente, sobre la base de un análisis de riesgos y con la frecuencia adecuada, con el fin de asegurar el cumplimiento de las normas de comercialización y demás disposiciones del presente título y de los artículos 113 y 113 *bis* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

▼B

Los criterios de evaluación del riesgo incluirán la existencia del certificado de conformidad al que se hace referencia en el artículo 14 expedido por una autoridad competente de un tercer país cuando los controles de conformidad hayan sido homologados en virtud del artículo 15. La existencia de tal certificado se considerará un factor de reducción del riesgo de no conformidad.

Los criterios de evaluación del riesgo también podrán incluir:

a) la naturaleza del producto, el periodo de producción, el precio del producto, las condiciones meteorológicas, las operaciones de embalaje y manipulación, las condiciones de almacenamiento, el país de origen, los medios de transporte o el volumen del lote;

b) la importancia de los agentes económicos, su localización en la cadena de comercialización, el volumen o el valor comercializado por los mismos, su gama de productos, el área de entrega o el tipo de actividades empresariales llevadas a cabo, como, por ejemplo, el almacenamiento, la clasificación, el embalaje o la venta;

c) resultados obtenidos en controles anteriores, como número y tipo de defectos encontrados, la calidad habitual de los productos comercializados o el nivel del equipo técnico utilizado;

d) la fiabilidad de los sistemas de control de calidad o de los sistemas de autocontrol de los agentes económicos relacionados con la conformidad con las normas de comercialización;

e) el lugar donde se realiza el control, sobre todo si se trata del punto de primera entrada en la Unión, o el lugar donde los productos van a ser embalados o cargados;

f) cualquier otra información que pudiera indicar un riesgo de no cumplimiento.

2. El análisis de riesgos se basará en la información contenida en la base de datos de los agentes económicos a la que se hace referencia en el artículo 10 y clasificará a los agentes económicos en diferentes categorías de riesgo.

Los Estados miembros establecerán previamente:

a) los criterios de evaluación del riesgo de no conformidad de los lotes;

b) sobre la base de un análisis de riesgos con respecto a cada categoría de riesgo, las proporciones mínimas de agentes económicos o de lotes y/o de cantidades que deberán someterse a un control de conformidad.

Los Estados miembros podrán optar por no efectuar controles selectivos de productos no sujetos a normas de comercialización específicas, sobre la base de un análisis de riesgos.

3. Si en los controles se detectan irregularidades significativas, los Estados miembros aumentarán la frecuencia de los controles en relación con los agentes económicos, productos, orígenes u otros parámetros.

4. Los agentes económicos facilitarán a los organismos de control todos los datos que estos consideren necesarios para la organización y realización de los controles de conformidad.

▼B

Artículo 12

Agentes económicos autorizados

1. Los Estados miembros podrán autorizar a los agentes económicos clasificados en la categoría de riesgo más baja, y que ofrezcan garantías especiales en cuanto a la conformidad con las normas de comercialización, a colocar en cada bulto en la fase de envío la etiqueta cuyo modelo figura en el anexo II y/o a firmar el certificado de conformidad contemplado en el artículo 14.

2. La autorización se concederá por un periodo mínimo de un año.

3. Los agentes económicos que se beneficien de esta posibilidad deberán:

a) contar con personas encargadas del control que tengan una formación homologada por los Estados miembros;

b) disponer de instalaciones adecuadas para la preparación y el envasado de los productos;

c) comprometerse a efectuar un control de conformidad de las mercancías que expidan y llevar un registro de todos los controles que efectúen.

4. Cuando un agente económico autorizado deje de cumplir los requisitos de la autorización, el Estado miembro se la retirará.

5. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los agentes económicos autorizados podrán seguir utilizando, hasta el fin de las existencias, los modelos conformes al Reglamento (CE) nº 1580/2007 el ►**M18** 21 de junio de 2011 ◄.

Las autorizaciones concedidas a los agentes económicos antes del ►**M18** 22 de junio de 2011 ◄ seguirán aplicándose durante el periodo para el que fueron concedidas.

Artículo 13

Aceptación de declaraciones por las aduanas

1. Las aduanas solo podrán aceptar declaraciones de exportación y/o declaraciones de despacho a libre práctica correspondientes a los productos sujetos a normas de comercialización específicas si:

a) las mercancías van acompañadas por un certificado de conformidad;

b) el organismo de control competente ha informado a la autoridad aduanera de que se ha expedido un certificado de conformidad para los lotes en cuestión; o

c) el organismo de control competente ha informado a la autoridad aduanera de que no ha expedido ningún certificado de conformidad para los lotes en cuestión porque de resultas de la evaluación de riesgo mencionada en el artículo 11, apartado 1, no fue necesario controlarlos.

Estas disposiciones se aplicarán sin perjuicio de cualquier otro control de conformidad que el Estado miembro pueda llevar a cabo en virtud del artículo 11.

▼B

2. El apartado 1 se aplicará asimismo a los productos sujetos a la norma general de comercialización que figura en el anexo I, parte A, y a los productos mencionados en el artículo 4, apartado 1, letra a), si el Estado miembro de que se trate lo considera necesario a la luz del análisis de riesgos mencionado en el artículo 11, apartado 1.

Artículo 14

Certificado de conformidad

1. La autoridad competente podrá expedir un certificado de conformidad que confirme que los productos en cuestión se ajustan a la norma de comercialización pertinente (denominado en lo sucesivo «certificado»). En el anexo III figura el certificado que deben utilizar las autoridades competentes en la Unión.

En lugar del certificado expedido por las autoridades competentes de la Unión, los terceros países a los que se hace referencia en el artículo 15, apartado 4, podrán utilizar sus propios certificados siempre que contengan como mínimo información equivalente al certificado de la Unión. La Comisión, por los medios que considere adecuados, dará a conocer los modelos de tales certificados de terceros países.

2. Los certificados podrán expedirse en papel, con la firma original, o en formato electrónico autentificado con firma electrónica.

3. Cada certificado será sellado por la autoridad competente y firmado por la persona o personas habilitadas para tal fin.

4. Los certificados se expedirán, como mínimo, en una de las lenguas oficiales de la Unión.

5. Cada certificado deberá llevar un número de serie, por el cual podrá ser identificado. La autoridad competente deberá conservar una copia de cada certificado expedido.

6. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, párrafo primero, los Estados miembros podrán seguir utilizando, hasta que se agoten las existencias, los certificados conformes al Reglamento (CE) nº 1580/2007 el 30 de junio de 2009.

Sección 3

Controles de conformidad realizados por terceros países

Artículo 15

Homologación de los controles de conformidad realizados por terceros países antes de la importación en la Unión

▼M18

1. A petición de un tercer país, la Comisión podrá homologar, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 195, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, controles de conformidad con las normas de comercialización efectuados por ese tercer país antes de la importación en la Unión.

▼B

2. La homologación establecida en el apartado 1 podrá concederse a los terceros países en los que se respeten las normas de comercialización de la Unión, o al menos normas equivalentes, aplicables a los productos exportados a la Unión.

En la homologación se determinará el corresponsal oficial en el tercer país bajo cuya responsabilidad se realizarán los controles indicados en el apartado 1. Ese corresponsal será el encargado de los contactos con la Unión. En la homologación también se determinarán los organismos de control de los terceros países encargados de la realización de los controles.

La homologación únicamente será válida para productos originarios del tercer país y podrá circunscribirse a ciertos productos.

3. Los organismos de control de los terceros países deberán ser organismos oficiales u organismos reconocidos oficialmente por el corresponsal al que se hace referencia en el apartado 2 que ofrezcan garantías suficientes y dispongan del personal, el material y las instalaciones necesarios para la realización de esos controles con arreglo a los métodos contemplados en el artículo 17, apartado 1, o a métodos equivalentes.

4. En el anexo IV figuran los terceros países cuyos controles de conformidad han sido homologados en virtud del presente artículo, así como los productos en cuestión.

La Comisión, a través de los medios que considere adecuados, comunicará los datos de los corresponsales oficiales y de los organismos de control de que se trate.

Artículo 16

Suspensión de la homologación de los controles de conformidad

La Comisión podrá suspender la homologación de los controles de conformidad si se comprueba, en un número significativo de lotes o cantidades, que las mercancías no concuerdan con lo indicado en los certificados de conformidad expedidos por los organismos de control de los terceros países.

Sección 4

Métodos de control

Artículo 17

Métodos de control

1. Los controles de conformidad previstos en el presente capítulo, exceptuando los que se realicen en la fase de venta al por menor al consumidor final, se efectuarán con arreglo a los métodos de control que se indican en el anexo V, salvo que el presente Reglamento indique otra cosa.

Los Estados miembros establecerán las disposiciones específicas de control de la conformidad de los productos en la fase de venta al por menor al consumidor.

2. Si los inspectores estiman que las mercancías se ajustan a las normas de comercialización, el organismo de control competente podrá expedir el certificado de conformidad previsto en el anexo III.

▼B

3. Si la mercancía controlada resulta no conforme, el organismo de control levantará un acta de no conformidad y la entregará al agente económico o a su representante. Las mercancías de las que se levante un acta de no conformidad no podrán moverse sin la autorización del organismo de control que haya levantado el acta. Esta autorización podrá supeditarse a la observancia de las condiciones que fije el citado organismo de control.

Los agentes económicos podrán decidir hacer lo necesario para que la totalidad de las mercancías o una parte de ellas sea conforme. Una vez hecho eso, esa mercancía no podrá comercializarse hasta que el organismo de control competente se cerciore mediante los medios apropiados de que se han subsanado los problemas. En su caso, el organismo de control competente solo expedirá el certificado de conformidad previsto en el anexo III para el lote o una parte del lote una vez se hayan subsanado los problemas.

Si un organismo de control accede a la solicitud de un agente económico de subsanar la falta de conformidad de la mercancía en un Estado miembro distinto de aquél en que se haya efectuado el control que haya puesto de manifiesto dicha falta de conformidad, el agente económico notificará al organismo de control competente del Estado miembro de destino la no conformidad del lote. El Estado miembro emisor de la declaración de no conformidad enviará una copia de la misma a los demás Estados miembros afectados, incluido el Estado miembro de destino del lote no conforme.

Cuando no pueda subsanarse la falta de conformidad de la mercancía ni destinarse esta a la alimentación animal, a la transformación industrial o a cualquier otro uso de carácter no alimentario, el organismo de control podrá pedir a los agentes económicos, si resulta necesario, que tomen las medidas adecuadas para que no se comercialice.

Los agentes económicos facilitarán cuanta información consideren necesaria los Estados miembros para la aplicación de lo dispuesto en el presente apartado.

Sección 5

Notificaciones

Artículo 18

Notificaciones

1. Un Estado miembro en cuyo territorio un envío procedente de otro Estado miembro se considere no conforme con las normas de comercialización, a causa de los defectos o del deterioro que podrían haber sido detectados en el momento del envasado, lo notificará sin demora a la Comisión y a los Estados miembros que puedan verse afectados.

2. Un Estado miembro en cuyo territorio haya sido rechazado el despacho a libre práctica de un lote de mercancías procedente de un tercer país, a causa del incumplimiento de las normas de comercialización, lo notificará sin demora a la Comisión, a los Estados miembros que puedan verse afectados y al tercer país de que se trate si está en la lista de países del anexo IV.

3. Los Estados miembros notificarán a la Comisión las disposiciones de sus sistemas de control y de análisis de riesgos. Informarán a la Comisión de cualquier enmienda posterior de dichos sistemas.

▼B

4. Antes del 30 de junio del año siguiente, los Estados miembros notificarán a la Comisión y a los otros Estados miembros un resumen de los resultados de los controles efectuados en todas las fases de comercialización en un año determinado.

5. Las notificaciones contempladas en los apartados 1 a 4 se efectuarán a través de los medios especificados por la Comisión.

TÍTULO III

ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES

CAPÍTULO I

Requisitos y reconocimiento

▼M29

_____

▼B

Sección 4

Agrupaciones de productores

Artículo 36

Presentación del plan de reconocimiento

1. Una entidad jurídica o parte claramente definida de una entidad jurídica presentará el plan de reconocimiento al que se hace referencia en el artículo 125 *sexies*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 a la autoridad competente del Estado miembro en el que la entidad tenga su sede principal.

2. Los Estados miembros definirán:

a) los criterios mínimos que deba cumplir la entidad jurídica o parte claramente definida de una entidad jurídica para poder presentar un plan de reconocimiento;

b) las reglas para la elaboración, el contenido y la ejecución de los planes de reconocimiento;

c) el periodo durante el cual un antiguo miembro de una organización de productores tendrá prohibido adherirse a otra agrupación de productores tras abandonar la organización de productores en lo que atañe a los productos para los cuales la organización de productores ha sido reconocida;

d) los procedimientos administrativos en materia de aprobación, control y cumplimiento de los planes de reconocimiento; y

▼M8

e) las normas para evitar que un productor se beneficie durante más de cinco años de la ayuda de la Unión destinada a las agrupaciones de productores.

▼B

Artículo 37

Contenido del plan de reconocimiento

El proyecto de plan de reconocimiento comprenderá al menos los elementos siguientes:

a) una descripción de la situación de partida, en lo que respecta, en particular, al número de productores miembros, con un fichero completo de afiliados, la producción, incluido el valor de la producción comercializada, la comercialización y la infraestructura que se encuentra a disposición de la agrupación de productores, incluida la infraestructura de cada uno de los miembros de la agrupación de productores;

b) la fecha propuesta para el comienzo de la ejecución del plan y su duración, que no podrá superar los cinco años; y

c) las actividades y las inversiones que deben realizarse con el fin de obtener el reconocimiento.

▼M8

Las inversiones a las que se refiere la letra c) del párrafo primero no incluirán los gastos de las inversiones que se recogen en el anexo V *bis*.

▼B

Artículo 38

Aprobación del plan de reconocimiento

▼M8

1. La autoridad competente del Estado miembro tomará una de las decisiones mencionadas en el apartado 3 dentro de los tres meses siguientes a la recepción del proyecto de plan de reconocimiento acompañado de toda la documentación justificativa. Los Estados miembros podrán establecer un plazo más corto.

▼B

2. Los Estados miembros podrán adoptar normas complementarias relativas a la subvencionabilidad de las operaciones y de los gastos en virtud del plan de reconocimiento, incluidas normas sobre la subvencionabilidad de las inversiones, con objeto de que las agrupaciones de productores logren el cumplimiento de los criterios de reconocimiento de las organizaciones de productores contemplados en el artículo 125 *ter*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

▼M8

3. Tras efectuar los controles de conformidad contemplados en el artículo 111, la autoridad competente del Estado miembro deberá, según proceda:

a) aceptar provisionalmente el plan y conceder el reconocimiento previo;

b) solicitar modificaciones del plan, incluidas las modificaciones relativas a su duración; en particular, el Estado miembro valorará si las etapas propuestas son indebidamente largas y solicitará modificaciones en el caso de que una agrupación de productores pueda cumplir los criterios de reconocimiento de las organizaciones de productores antes de que finalice el período de cinco años al que se refiere el artículo 125 *sexies*, apartado 1, párrafo tercero, del Reglamento (CE) nº 1234/2007;

c) rechazar el plan, especialmente en el caso de que las entidades jurídicas o las partes claramente definidas de dichas entidades que solicitan el reconocimiento previo como agrupación de productores cumplan ya los criterios para su reconocimiento como organización de productores.

Solo podrá aceptarse provisionalmente, en su caso, un plan que haya incorporado las modificaciones exigidas en virtud de la letra b).

▼M8

4. Anualmente, no más tarde del 1 de julio, la autoridad competente del Estado miembro notificará a la Comisión las decisiones sobre la aceptación provisional de los planes de reconocimiento y las implicaciones financieras de estos, para lo que utilizará los modelos que figuran en el anexo V *ter*.

5. Una vez que se hayan fijado los coeficientes de asignación mencionados en el artículo 47, apartado 4, párrafo segundo, la autoridad competente del Estado miembro dará a las agrupaciones de productores interesadas la oportunidad de modificar o retirar su plan de reconocimiento. En caso de que una agrupación de productores no retire su plan, la autoridad competente lo aceptará con carácter definitivo, sin perjuicio de que se le apliquen las modificaciones que considere necesarias.

6. La autoridad competente del Estado miembro notificará a la entidad jurídica o parte claramente definida de la entidad jurídica las decisiones mencionadas en los apartados 3 y 5.

▼B

Artículo 39

Ejecución del plan de reconocimiento

1. El plan de reconocimiento se ejecutará por periodos anuales a partir del 1 de enero. Los Estados miembros podrán permitir a las agrupaciones de productores dividir estos periodos anuales en periodos semestrales.

En el primer año de ejecución, de acuerdo con la fecha propuesta contemplada en el artículo 37, letra b), el plan de reconocimiento comenzará:

a) el 1 de enero siguiente a la fecha de su aceptación por la autoridad competente del Estado miembro; o

b) el primer día natural después de la fecha de su aceptación.

El primer año de ejecución del plan de reconocimiento deberá finalizar, en cualquier caso, el 31 de diciembre del mismo año.

▼M8

2. Los Estados miembros determinarán en qué condiciones las agrupaciones de productores podrán solicitar cambios en los planes durante su ejecución. Estas solicitudes irán acompañadas de toda la documentación justificativa necesaria.

Los Estados miembros determinarán en qué condiciones podrán modificarse los planes de reconocimiento durante un período anual o semestral sin la aprobación previa de la autoridad competente del Estado miembro. Estos cambios únicamente tendrán derecho a la ayuda si la agrupación de productores los notifica sin demora a la autoridad competente del Estado miembro.

Las agrupaciones de productores podrán ser autorizadas por la autoridad competente del Estado miembro, durante un año determinado y con respecto a dicho año, a incrementar el importe total del gasto establecido en el plan de reconocimiento en un máximo del 5 % del importe inicialmente aprobado, o a reducirlo en un porcentaje máximo fijado por los Estados miembros, a condición de que se mantengan en ambos casos los objetivos generales del plan de reconocimiento y de que el gasto global de la Unión al nivel del Estado miembro interesado no supere el importe de la participación de la Unión que se haya asignado a ese Estado miembro de conformidad con el artículo 47, apartado 4.

▼M8

En el caso de que se produzcan fusiones de agrupaciones de productores, contempladas en el artículo 48, el límite del 5 % se aplicará al importe total del gasto establecido en los planes de reconocimiento de las agrupaciones de productores fusionadas.

▼B

3. Para cualquier modificación del plan, la autoridad competente del Estado miembro tomará una decisión dentro de los tres meses siguientes a la recepción de la solicitud de modificación, tras examinar las justificaciones presentadas. Cualquier solicitud de modificación que no haya sido objeto de una decisión en el plazo antes citado se considerará rechazada. Los Estados miembros podrán establecer un plazo más corto.

Artículo 40

Solicitudes de reconocimiento como organización de productores

1. Durante la ejecución de un plan de reconocimiento, las agrupaciones de productores podrán presentar, en cualquier momento, una solicitud de reconocimiento en virtud del artículo 125 *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007. Dichas solicitudes deberán presentarse, en cualquier caso, antes de que finalice el periodo transitorio al que se hace referencia en el artículo 125 *sexies*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. A partir de la fecha en que se presente dicha solicitud, la agrupación en cuestión podrá presentar un proyecto de programa operativo al amparo del artículo 63.

Artículo 41

Actividades principales de las agrupaciones de productores

1. La actividad principal de una agrupación de productores consistirá en la concentración de la oferta y la puesta en el mercado de los productos de sus miembros con respecto a los cuales haya sido previamente reconocida.

2. Una agrupación de productores podrá vender productos de productores que no sean miembros de una agrupación de productores, cuando sea reconocida para tales productos y siempre que el valor económico de esa actividad sea inferior al valor de la producción comercializada de los propios miembros de la agrupación de productores y de los miembros de otras agrupaciones de productores.

Artículo 42

Valor de la producción comercializada

1. El artículo 50, apartados 1 a 4 y 7, y la primera frase del apartado 6 de dicho artículo se aplicarán *mutatis mutandis* a las agrupaciones de productores.

2. Cuando se produzca una reducción del valor de la producción comercializada de al menos el 35 % por motivos debidamente justificados ante el Estado miembro pero ajenos a la responsabilidad y al control de la agrupación de productores, se considerará que el valor total de la producción comercializada representa el 65 % del valor total declarado en la solicitud o solicitudes previas de ayuda correspondientes al periodo anual más reciente, verificado por el Estado miembro, y, a falta de dicha verificación, del valor inicialmente declarado en el plan de reconocimiento aprobado.

3. El valor de la producción comercializada será el calculado de conformidad con la normativa aplicable en lo relativo al periodo para el cual se solicita la ayuda.

▼B

Artículo 43

Financiación de los planes de reconocimiento

1. Los porcentajes de ayuda contemplados en el artículo 103 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 se reducirán a la mitad en caso de que la producción comercializada sea superior a 1 000 000 EUR.

2. La ayuda contemplada en el artículo 103 *bis*, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 estará sujeta a un límite anual de 100 000 EUR por cada agrupación de productores.

3. La ayuda contemplada en el artículo 103 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 se pagará:

a) en tramos anuales o semestrales al término de cada uno de los periodos anuales o semestrales de ejecución del plan de reconocimiento; o

b) en tramos relativos a parte de un periodo anual si el plan comienza durante el periodo anual o si el reconocimiento se produce al amparo del artículo 125 *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007, antes del final de un periodo anual. En tal caso, el límite contemplado en el apartado 2 del presente artículo se reducirá proporcionalmente.

Para calcular el importe de los tramos, los Estados miembros podrán basarse en la producción comercializada correspondiente a un periodo diferente del periodo respecto al cual se abone el tramo, si está justificado por motivos de control. La diferencia entre estos periodos deberá ser inferior a la del periodo real en cuestión.

4. El tipo de cambio aplicable a los importes contemplados en los apartados 1 y 2 será el último tipo de cambio publicado por el Banco Central Europeo antes del primer día del periodo con respecto al cual se conceden las ayudas en cuestión.

Artículo 44

Ayudas a las inversiones necesarias para obtener el reconocimiento

Las inversiones vinculadas a la ejecución de los planes de reconocimiento, a las que se hace referencia en el artículo 37, letra c), del presente Reglamento, para las cuales se prevén ayudas en virtud del artículo 103 *bis*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 se financiarán proporcionalmente a su utilización por los productos de los miembros de una agrupación de productores para los que se haya concedido el reconocimiento previo.

Quedarán excluidas de la ayuda de la Unión las inversiones que puedan falsear la competencia en otras actividades económicas de la agrupación de productores.

▼M8

Las inversiones podrán ejecutarse en las explotaciones individuales y/o en las instalaciones de los miembros de la agrupación de productores, a condición de que contribuyan a los objetivos del plan de reconocimiento. Si algún miembro abandona la agrupación de productores, los Estados miembros velarán por que se recupere la inversión o su valor residual en caso de que el período de amortización no haya expirado aún.

▼B

Artículo 45

Solicitudes de ayuda

1. Una agrupación de productores presentará una única solicitud en relación con las ayudas contempladas en el artículo 103 *bis*, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 durante los tres meses siguientes al término de cada periodo anual o semestral mencionado en el artículo 43, apartado 3, del presente Reglamento. La solicitud incluirá una declaración del valor de la producción comercializada del periodo para el cual se solicita la ayuda.

2. Las solicitudes de ayuda que cubren periodos semestrales solo podrán presentarse si el plan de reconocimiento está dividido en periodos semestrales, tal como se contempla en el artículo 39, apartado 1. Todas las solicitudes de ayuda irán acompañadas por una declaración escrita de la agrupación de productores en la que se indique que esta:

a) respeta y va a respetar las disposiciones del Reglamento (CE) nº 1234/2007 y del presente Reglamento; y

b) no se ha beneficiado, no se está beneficiando y no se va a beneficiar, directa ni indirectamente, de una doble financiación de la Unión o nacional respecto de las acciones ejecutadas en virtud de su plan de reconocimiento para las cuales se conceda financiación de la Unión en virtud del presente Reglamento.

3. Los Estados miembros fijarán el plazo para el pago de la ayuda que, en cualquier caso, no deberá ser superior a seis meses a partir de la recepción de la solicitud.

Artículo 46

Criterios de selección

Los Estados miembros comprobarán si las agrupaciones de productores cumplen los criterios necesarios para acogerse a las ayudas previstas en el presente Reglamento con el fin de cerciorarse de que las ayudas están debidamente justificadas, teniendo en cuenta las condiciones y la fecha de la posible concesión anterior de una ayuda pública a las organizaciones o agrupaciones de productores de las que procedan los miembros de la agrupación de productores de que se trate, así como de los eventuales movimientos de miembros entre organizaciones de productores y agrupaciones de productores.

▼M8

Artículo 47

Participación de la Unión

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 4 del presente artículo, la participación de la Unión en la financiación de la ayuda contemplada en el artículo 103 *bis*, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 será igual:

a) al 75 % en las regiones con derecho a la ayuda en virtud del objetivo de convergencia; y

b) al 50 % en las demás regiones.

El Estado miembro podrá abonar su ayuda nacional en forma de un pago a tanto alzado. No será necesario incluir en la solicitud de ayuda pruebas sobre el uso de la ayuda.

▼**M8**

2. La participación de la Unión en la financiación de la ayuda contemplada en el artículo 103 *bis*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, expresada en subvención en capital o en equivalente de subvención en capital, no podrá superar los siguientes porcentajes de los gastos de inversión subvencionables:

a) el 50 % en las regiones con derecho a la ayuda en virtud del objetivo de convergencia; y

b) el 30 % en las demás regiones.

Los Estados miembros interesados deberán comprometerse a aportar un 5 %, como mínimo, de los gastos de inversión subvencionables.

La participación de los beneficiarios de la ayuda en la financiación de los gastos de inversión subvencionables será, como mínimo:

a) del 25 % en las regiones con derecho a la ayuda en virtud del objetivo de convergencia; y

b) del 45 % en las demás regiones.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado 4 del presente artículo, la participación de la Unión en la financiación de la ayuda contemplada en el artículo 103 *bis*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 se determinará para cada agrupación de productores sobre la base del valor de su producción comercializada y deberá cumplir las normas siguientes:

a) en el caso de las agrupaciones de productores de los Estados miembros que se adhirieron a la Unión Europea el 1 de mayo de 2004 o en una fecha posterior, no se aplicará límite máximo alguno en los dos primeros años de ejecución de su plan de reconocimiento y se aplicará un límite máximo del 70 %, 50 % y 20 % del valor de la producción comercializada en el tercer, cuarto y quinto año de ejecución de dicho plan, respectivamente;

b) en el caso de las agrupaciones de productores situadas en las regiones ultraperiféricas de la Unión a que se refiere el artículo 349 del Tratado o en las islas menores del mar Egeo mencionadas en el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1405/2006 del Consejo ([1]), la participación de la Unión estará limitada al 25 %, 20 %, 15 %, 10 % y 5 % del valor de la producción comercializada durante el primer, segundo, tercer, cuarto y quinto año de ejecución de su plan de reconocimiento, respectivamente.

4. El gasto total de la participación de la Unión en la financiación de la ayuda contemplada en el artículo 103 *bis* del Reglamento (CE) nº 1234/2007 no podrá ser superior a 10 000 000 EUR por año civil.

La Comisión, sobre la base de las notificaciones a que se refiere el artículo 38, apartado 4, establecerá coeficientes de asignación y en función de ellos fijará la participación total de la Unión disponible por Estado miembro y por año. En caso de que el importe total derivado de las notificaciones a que se refiere el artículo 38, apartado 4, no supere en un año cualquiera el importe máximo de la participación de la Unión, el coeficiente de asignación se fijará en el 100 %.

([1]) DO L 265 de 26.9.2006, p. 1.

▼M8

La participación de la Unión se concederá de acuerdo con el coeficiente de asignación mencionado en el párrafo segundo. No se concederá participación de la Unión para los planes de reconocimiento que no se hayan notificado con arreglo al artículo 38, apartado 4.

El tipo de cambio aplicable a la participación de la Unión por Estado miembro será el último tipo de cambio publicado por el Banco Central Europeo antes de la fecha prevista en el artículo 38, apartado 4.

▼B

Artículo 48

Fusiones

1. Podrán beneficiarse o seguir beneficiándose de las ayudas previstas en el artículo 103 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, las agrupaciones de productores previamente reconocidas y que resulten de la fusión de dos o más agrupaciones de productores previamente reconocidas.

2. Para el cálculo de la cuantía de la ayuda contemplada en el apartado 1, la agrupación de productores resultante de la fusión sustituirá a las agrupaciones fusionadas.

3. Cuando se fusionen dos o más agrupaciones de productores, la nueva entidad asumirá los derechos y obligaciones de la agrupación de productores que haya sido previamente reconocida en primer lugar.

4. Cuando una agrupación de productores previamente reconocida se fusione con una organización de productores reconocida, la entidad resultante dejará de beneficiarse del reconocimiento previo como agrupación de productores y de la ayuda contemplada en el artículo 103 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007. La entidad resultante seguirá siendo tratada como organización de productores reconocida, a condición de que respete los requisitos aplicables. En caso necesario, la organización de productores solicitará una modificación de su programa operativo, y a tal fin el artículo 29 se aplicará *mutatis mutandis*.

Sin embargo, las acciones llevadas a cabo por las agrupaciones de productores antes de dicha fusión seguirán siendo subvencionables en virtud de las condiciones establecidas en el plan de reconocimiento.

Artículo 49

Consecuencias del reconocimiento

1. La concesión del reconocimiento pondrá fin a las ayudas previstas en el artículo 103 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. Cuando se presente un programa operativo en virtud del presente Reglamento, el Estado miembro en cuestión se asegurará de que las medidas previstas en el plan de reconocimiento no reciben una doble financiación.

3. Las inversiones que puedan beneficiarse de las ayudas o los gastos contemplados en el artículo 103 *bis*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 podrán incluirse en los programas operativos siempre y cuando se ajusten a lo dispuesto en el presente Reglamento.

4. Los Estados miembros fijarán el periodo, que comenzará tras la ejecución del plan de reconocimiento, durante el cual la agrupación de productores deberá ser reconocida como organización de productores. Dicho periodo no será superior a cuatro meses.

▼M29

_____

▼B

TÍTULO V

DISPOSICIONES GENERALES, TRANSITORIAS Y FINALES

▼M29

_____

▼B

Artículo 149

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) nº 1580/2007.

Sin embargo, su artículo 134 seguirá aplicándose hasta el 31 de agosto de 2011.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán como referencias al presente Reglamento y deberán leerse, cuando proceda, con arreglo al cuadro de correspondencias que figura en el anexo XIX.

Artículo 150

Disposiciones transitorias

1. Los programas operativos que se benefician de lo dispuesto en el artículo 203 *bis*, apartado 3, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 podrán seguir aplicándose hasta el final, a condición de que cumplan las normas aplicables antes del 1 de enero de 2008.

2. A efectos de la aplicación del artículo 203 *bis*, apartado 6, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, las normas sobre las características mínimas de la materia prima suministrada para la transformación y los requisitos mínimos de calidad de los productos acabados que seguirán siendo aplicables con respecto a las materias primas cosechadas en el territorio de los Estados miembros que hacen uso del acuerdo transitorio al que se hace referencia en dicho apartado serán, además de cualquier norma de comercialización pertinente contemplada en el título II del presente Reglamento, las que figuran en los Reglamentos de la Comisión enumerados en el anexo XX.

3. Los planes de reconocimiento aceptados en virtud del Reglamento (CE) nº 2200/96 que sigan beneficiándose de la aceptación con arreglo al artículo 203 *bis*, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, para las agrupaciones de productores que no sean de los Estados miembros adheridos a la Comunidad el 1 de mayo de 2004 o en una fecha posterior y que tampoco sean de las regiones ultraperiféricas de la Unión a que se refiere el artículo 349 del Tratado ni de las islas menores del mar Egeo a que se refiere el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1405/2006 del Consejo ([1]), se financiarán según los porcentajes especificados en el artículo 103 *bis*, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

([1]) DO L 265 de 26.9.2006, p. 1.

▼B

Los planes de reconocimiento aceptados en virtud del Reglamento (CE) nº 2200/96 que se beneficiaban de lo dispuesto en el artículo 14, apartado 7, de dicho Reglamento y que sigan beneficiándose de la aceptación con arreglo al artículo 203 *bis*, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, se financiarán según los porcentajes especificados en el artículo 103 *bis*, apartado 3, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

4. Los Estados miembros modificarán sus estrategias nacionales no más tarde del 15 de septiembre de 2011, si fuese necesario, con el fin de:

a) justificar debidamente qué distancia será considerada importante, conforme a lo dispuesto en el artículo 50, apartado 7, letra b);

b) fijar el porcentaje máximo del gasto anual de un programa operativo que puede dedicarse a acciones relacionadas con la gestión ambiental de los envases, conforme a lo dispuesto en el artículo 60, apartado 4, párrafo segundo.

5. Los programas operativos aprobados antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento podrán seguir aplicándose hasta su finalización sin alcanzar el porcentaje máximo previsto en el artículo 60, apartado 4, párrafo segundo.

Artículo 151

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

▼B

ANEXO I

NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN A LAS QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 3

PARTE A

Norma de comercialización general

1. **Requisitos mínimos de calidad**

Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos deberán estar:

— enteros,

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

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores y/o sabores extraños.

Los productos deberán hallarse en un estado que les permita:

— soportar su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

2. **Requisitos mínimos de madurez**

Los productos deberán presentar un desarrollo suficiente, que no sea excesivo, y los frutos deberán encontrarse en un estado de maduración satisfactorio, sin estar pasados.

El desarrollo y el estado de maduración de los productos deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

3. **Tolerancia**

Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

▼M18

4. **Marcado**

A. *Identificación*

Nombre y dirección del envasador y/o expedidor.

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;

— 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.

▼M18

B. *Origen*

Nombre completo del país de origen ([1]). En el caso de los productos originarios de un Estado miembro, dicha indicación aparecerá en la lengua del país de origen o en cualquier otra lengua comprensible por los consumidores del país de destino. En el caso de otros productos, dicha indicación aparecerá en cualquier lengua comprensible por los consumidores del país de destino.

▼B

PARTE B

Normas de comercialización específicas

PARTE 1: *NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS MANZANAS*

I. **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a las manzanas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Malus domestica* Borkh. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las manzanas destinadas a la transformación industrial.

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las manzanas tras su acondicionamiento y envasado.

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 manzanas deberán estar:

— enteras,

— sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios 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 vidriosidad grave, salvo en la variedad Fuji y sus mutaciones,

— exentas de humedad exterior anormal,

— exentas de olores y/o sabores extraños.

Deberán 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**

Las manzanas deberán presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.

El desarrollo y el estado de maduración de las manzanas deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales.

Con el fin de comprobar los requisitos mínimos de madurez, podrán tenerse en cuenta varios parámetros (aspecto morfológico, sabor, consistencia, índice refractométrico, etc.).

([1]) Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼B

C. **Clasificación**

Las manzanas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes.

i) *Categoría «Extra»*

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior, presentar las características que sean propias de la variedad a la que pertenezcan ([1]) y estar provistas del pedúnculo, que deberá estar intacto.

Las manzanas deberán presentar la superficie mínima siguiente con la coloración característica de la variedad:

— 3/4 de la superficie total de coloración roja, en el caso del grupo de coloración A,

— 1/2 de la superficie total de coloración mixta-roja, en el caso del grupo de coloración B,

— 1/3 de la superficie total de coloración ligeramente roja, rojiza o estriada, en el caso del grupo de coloración C.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro.

Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

— ligerísimos defectos de la epidermis,

— ligerísimo «russeting» ([2]), tal como:

— manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad pedunccular ni ser rugosas y/o

— ligeras señales aisladas de «russeting».

ii) *Categoría I*

Las manzanas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad a la que pertenezcan ([3]).

Las manzanas deberán presentar la superficie mínima siguiente con la coloración característica de la variedad:

— 1/2 de la superficie total de coloración roja, en el caso del grupo de coloración A,

— 1/3 de la superficie total de coloración mixta-roja, en el caso del grupo de coloración B,

— 1/10 de la superficie total de coloración ligeramente roja, rojiza o estriada, en el caso del grupo de coloración C.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes:

— una ligera malformación,

— un ligero defecto de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración,

([1]) En el apéndice de la presente norma figura una lista no exhaustiva de variedades clasificadas por color y «russeting».

([2]) A las variedades señaladas con una «R» en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre «russeting».

([3]) En el apéndice de la presente norma figura una lista no exhaustiva de variedades clasificadas por color y «russeting».

▼B

— magulladuras ligeras que no superen 1 cm^2 de superficie total, excluidas las decoloradas,

— ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

— 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

— 1 cm^2 de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 0,25 cm^2,

— ligero «russeting» ([1]), tal como:

— manchas pardas que podrán sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar pero que no podrán ser rugosas y/o

— «russeting» reticular fino que no supere 1/5 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto y/o

— «russeting» denso que no supere 1/20 de la superficie total del fruto; el «russeting» reticular fino y el «russeting» denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/5 de la superficie total del fruto.

Las manzanas de esta categoría podrán haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las manzanas que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

La pulpa no deberá presentar ningún defecto importante.

Podrán admitirse los defectos siguientes, siempre que las manzanas conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— defectos de forma,

— defectos de desarrollo,

— defectos de coloración,

— magulladuras ligeras, que pueden estar ligeramente decoloradas, cuya superficie no supere 1,5 cm^2,

— defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

— 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

— 2,5 cm^2 de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm^2,

— ligero «russeting» ([2]), tal como:

— manchas pardas que podrán sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar y podrán ser ligeramente rugosas y/o

— «russeting» reticular fino que no supere 1/2 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto y/o

— «russeting» denso que no supere 1/3 de la superficie total del fruto,

— el «russeting» reticular fino y el «russeting» denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/2 de la superficie total del fruto.

([1]) A las variedades señaladas con una «R» en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre «russeting».

([2]) A las variedades señaladas con una «R» en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre «russeting».

▼B

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso.

El calibre mínimo será de 60 mm, si se mide por el diámetro, o de 90 g, si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutos de calibres más pequeños si el valor de grados Brix del producto es igual o superior a 10,5° Brix y si el calibre no es inferior a 50 mm o 70 g.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) frutos calibrados según el diámetro:

— 5 mm en el caso de los frutos de categoría «Extra» y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas; sin embargo, en el caso de manzanas de las variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar los 10 mm;

— 10 mm en el caso de los frutos de categoría I que se presenten a granel dentro de un envase o en envases de venta; sin embargo, en el caso de las manzanas de las variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar los 20 mm;

b) frutos calibrados según el peso:

— Manzanas de categoría «Extra» y de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— Frutos de categoría I que se presenten a granel dentro de un envase o en envases de venta:

Intervalo (g)	Homogeneidad (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

Los frutos de categoría II que se presenten a granel en un envase o en envases de venta no estarán sujetos a ningún requisito de homogeneidad de calibre.

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.

▼B

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría «Extra»*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de manzanas que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan 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 manzanas que no cumplan 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 cumplan 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 manzanas que no cumplan 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 manzanas que no cumplan los requisitos de calibrado. Esta tolerancia no podrá ampliarse para incluir productos con un calibre:

— 5 mm o más por debajo del diámetro mínimo,

— 10 g o más por debajo del peso mínimo.

V. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluirá únicamente manzanas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado), y con el mismo estado de madurez.

Además, en el caso de la categoría «Extra», será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

No obstante, podrán presentarse en envases de venta mezclas de manzanas de variedades claramente diferentes, siempre que sean homogéneas en lo que respecta a su calidad y, para cada variedad en cuestión, a su origen.

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

B. **Acondicionamiento**

El envase de las manzanas deberá protegerlas convenientemente. En particular, los envases de venta de un peso neto superior a 3 kilogramos deberán ser suficientemente rígidos para proteger convenientemente el producto.

Los materiales utilizados en el interior de los envases deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas ni internas. Se permite 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.

▼B

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 deberán estar exentos de materias extrañas.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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.

▼M18

B. **Naturaleza del producto**

— «Manzanas», si el contenido no es visible desde el exterior;

— nombre de la variedad; en caso de mezclas de manzanas de variedades claramente diferentes, los nombres de esas variedades;

— podrá sustituirse el nombre de la variedad por un sinónimo; podrá indicarse el nombre de la mutación o un nombre comercial [1] únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

▼B

C. **Origen del producto**

País de origen [2] y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

En el caso de una mezcla de manzanas de variedades claramente diferentes y de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

D. **Características comerciales**

— categoría,

— calibre o, para los frutos presentados en capas ordenadas, número de unidades.

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo o el peso mínimo y máximo;

b) en el caso de los frutos no sujetos a los requisitos de homogeneidad, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de «o más» o una denominación equivalente, o, en su caso, el diámetro o el peso de la pieza mayor del envase.

[1] Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

[2] Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼B

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.

▼M18

Apéndice

Lista no exhaustiva de variedades de manzanas

Los frutos de variedades que no forman parte de la lista deberán clasificarse en función de sus características varietales.

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
African Red			B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge	B	
Alborz Seedling			C	
Aldas			B	
Alice			B	
Alkmene		Early Windsor	C	
Alro			B	
Alwa			B	
Amasya			B	
Angold			C	
Antej		Antei	B	
Apollo		Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm		Arkansas Nº 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Mutaciones de Aroma, por ejemplo:		C	
	Amorosa		C	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Mutaciones de Belle de Boskoop, por ejemplo:			R

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorrusskoje Maļinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Mutaciones de Berlepsch, por ejemplo:		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Mutaciones de Braeburn, por ejemplo:		B	
	Hidala		B	
	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	
	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville Groupe des				
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
Coop 38				
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange	C	R
	Mutaciones de Cox's Orange Pippin, por ejemplo:		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Mutaciones de Cripps Pink, por ejemplo:		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	
	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C (*)	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	Mutaciones de Delcorf, por ejemplo:		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	
Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R
Dykmanns Zoet			C	
Egremont Russet				R

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellison's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	Mutaciones de Elstar, por ejemplo:		C	
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
	Valstar		C	
Empire			A	
Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Mutaciones de Fuji, por ejemplo:		B	
	Fuji Brak		B	
Gala			C	
	Mutaciones de Gala, por ejemplo:		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgla		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	
	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
Garcia				
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden Delicious				
	Mutaciones de Golden Delicious, por ejemplo:			
Golden Russet				R
Goldstar				
Granny Smith				
Gradigold				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Mutaciones de Gravensteiner, por ejemplo:			
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		
Greensleeves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Mutaciones de Holsteiner Cox, por ejemplo:			R
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honeygold				
Horneburger				
Howgate Wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzēnu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica		Izbranica	C	
Jacob Fisher				
Jacques Lebel				
Jamba			C	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
James Grieve				
	Mutaciones de James Grieve, por ejemplo:			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
Jonagold			C	
	Mutaciones de Jonagold, por ejemplo:		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	
	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn de Sonnaville			C	R
Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovaļenkovs-koje			B	
Krameri Tuvioun			B	
Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
McIntosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
Moonglo			C	
Morgenduft		Imperatore	B	
Mountain Cove				
Mutsu		Crispin		
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Paula Red			B	
Pero de Cirio				
Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pirella			B	
Piros			C	
Prima			B	
Rafzubin			C	
	Mutaciones de Rafzubin, por ejemplo:		C	
	Rafzubex		C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	
Red Delicious			A	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
	Mutaciones de Red Delicious, por ejemplo:		A	
	Campsur		A	
	Erovan		A	
	Fortuna Delicious		A	
	Otago		A	
	Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
	Shotwell Delicious		A	
	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Starkspur		A	
	Topred		A	
	Trumdor		A	
	Well Spur		A	
Red Dougherty			A	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	
Roja de Benejama		Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	Mutaciones de Rome Beauty, por ejemplo:		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (cultivar checo)			C	
Rubin (cultivar de Kazajistán)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svītrainais		Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svītrotais, Streifling, Streifling Herbst,Sügisjoonik, Syysjuovikas y muchos otros	C	
Saltanat			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	

▼**M18**

Variedades	Mutación	Sinónimos	Grupo de coloración	Russeting
Scired			A	R
Sciros			A	
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	
St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wealthy			B	
Worcester Pearmain			B	
York			B	
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhigulovskoe	C	

(*) Con un mínimo del 20 % para la categoría I y la categoría II.

▼B

PARTE 2: *NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS CÍTRICOS*

I. **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a las siguientes variedades (cultivares) de frutos, designados con el nombre de «agrios (cítricos)», que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los cítricos destinados a la transformación industrial:

— limones obtenidos de la especie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,

— mandarinas (*Citrus reticulata* Blanco), incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos,

— naranjas obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los cítricos tras su acondicionamiento y envasado.

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 cítricos deberán estar:

— enteros,

— exentos de heridas y/o magulladuras cicatrizadas de importancia,

— sanos, quedando excluidos los productos 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 toda señal de desecación o deshidratación,

— exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores y/o sabores extraños.

El desarrollo y estado de los cítricos deberán permitirles:

— soportar su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. **Requisitos de madurez**

Los cítricos deberán haber alcanzado un grado de desarrollo y maduración adecuado, habida cuenta de los criterios propios de la variedad, del momento de la recolección y de la zona de cultivo.

El estado de madurez de los cítricos vendrá determinado por los parámetros siguientes especificados para cada especie:

— contenido mínimo de zumo,

▼M18

———————

▼B

— relación mínima azúcar/ácido ([1]),

— coloración.

El grado de coloración deberá ser tal que, al término de su proceso normal de desarrollo, los cítricos alcancen en el lugar de destino el color típico de la variedad a la que pertenezcan.

([1]) Calculada tal como se describe en la *Guidance on objective tests* de la OCDE.

▼B

	Contenido mínimo de zumo (porcentaje)	►M18 ——— ◄	Relación mínima azúcar/ácido	Coloración
Limones	20			Debe ser típica de la variedad. Se admitirán los frutos de coloración verde (no oscura), siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.

Satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos

Satsumas	33		6,5:1	Debe ser típica de la variedad en al menos un tercio de la superficie del fruto.
Clementinas	40		7,0:1	
Otras variedades de mandarinas y sus híbridos	33		7,5:1 ([1])	

Naranjas

Naranjas sanguinas	30		6,5:1	Debe ser típica de la variedad. No obstante, se admitirán los frutos de coloración verde clara en los que esta no sobrepase un quinto de la superficie total del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo. Se admitirán las naranjas producidas en zonas con elevadas temperaturas y elevada humedad relativa durante el periodo de crecimiento que presenten una coloración verde en más de un quinto de la superficie del fruto, siempre que respeten el contenido mínimo de zumo.
Grupo navel	33		6,5:1	
Otras variedades	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi y Pacitan con más de un quinto de color verde	33			
Otras variedades con más de un quinto de color verde	45			

▼M18

([1]) En el caso de las variedades Mandora y Minneola, la relación mínima azúcar/ácido será de 6.0:1 hasta el final de la campaña de comercialización que comienza el 1 de enero de 2023.

▼B

Los frutos que cumplan estos criterios de madurez podrán ser «desverdizados». Este tratamiento solo se permitirá si no se ven modificadas las demás características organolépticas naturales del cítrico.

C. **Clasificación**

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

i) *Categoría «Extra»*

Los cítricos de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

Estos cítricos 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 cítricos de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad y/o del 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:

— ligeras malformaciones,

▼B

— ligeros defectos de coloración, incluidas ligeras quemaduras de sol,

— ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa,

— ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas,

— ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,

— ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el caso de todos los frutos del grupo de las mandarinas.

iii) *Categoría II*

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

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

— malformaciones,

— defectos de coloración, incluidas quemaduras de sol,

— defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa,

— defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas,

— defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,

— alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas,

— cáscara rugosa,

— ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el caso de las naranjas y desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el de todos los frutos del grupo de las mandarinas.

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre de los cítricos vendrá determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial o por el número de frutos.

A. **Calibre mínimo**

Se aplicarán los calibres mínimos siguientes:

Frutos	Diámetro (mm)
Limones	45
Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas	45
Clementinas	35
Naranjas	53

B. **Homogeneidad**

Los cítricos podrán calibrarse de acuerdo con alguna de las opciones siguientes:

a) Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá superar:

— 10 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es < 60 mm,

▼B

— 15 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es ≥ 60 mm pero < 80 mm,

— 20 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es ≥ 80 mm pero < 110 mm,

— la diferencia de diámetros no está limitada en el caso de los frutos ≥ 110 mm.

b) Cuando se apliquen códigos de calibre, deberán respetarse los códigos e intervalos que figuran en las tablas siguientes:

	Código de calibre	Diámetro (mm)
Limones	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Satsumas, clementinas y otras variedades e híbridos de mandarinas	1 - XXX	78 y más
	1 - XX	67 - 78
	1 o 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 ([1])	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Naranjas	0	92 – 110
	1	87 – 100
	2	84 – 96
	3	81 – 92
	4	77 – 88
	5	73 – 84
	6	70 – 80
	7	67 – 76
	8	64 – 73
	9	62 – 70
	10	60 – 68
	11	58 – 66
	12	56 – 63
	13	53 – 60

([1]) Los calibres inferiores a 45 mm se refieren únicamente a las clementinas.

▼B

La homogeneidad de calibre se corresponderá con las escalas de calibre arriba indicadas, salvo en los casos que se mencionan a continuación:

En el caso de los frutos que se presenten a granel en cajas de gran capacidad y en el de los que se presenten en envases de venta de un peso neto máximo de 5 kg, la diferencia máxima no deberá sobrepasar el intervalo que resulte de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibre.

c) Tratándose de cítricos calibrados por el número de frutos, la diferencia de calibre deberá ser coherente con lo dispuesto 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 de productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

Se admite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan 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 cumplan 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 admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan 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 admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que presenten el calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado (o a los indicados, en caso de agruparse tres calibres) en el envase.

En todos los casos, esta tolerancia del 10 % solo incluirá frutos cuyo calibre no sea inferior a los mínimos siguientes:

Fruto	Diámetro (mm)
Limones	43
Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas	43
Clementinas	34
Naranjas	50

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluirá únicamente cítricos que sean del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse un estado similar de madurez y desarrollo.

▼B

Además, en el caso de la categoría «Extra», se exigirá también la homogeneidad de coloración.

No obstante, podrán presentarse en envases de venta mezclas de cítricos de especies claramente diferentes, siempre que sean homogéneas en lo que respecta a su calidad y, para cada especie en cuestión, a la variedad o tipo comercial y origen.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de los cítricos deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, 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.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este será nuevo, fino e inodoro ([1]) y estará seco.

Se prohíbe el empleo de toda sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor o su sabor ([2]).

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que los cítricos lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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**

— Nombre común de la especie, si el producto no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad, en el caso de las naranjas.

([1]) El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, sólo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión Europea aplicables.

([2]) El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, sólo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión Europea aplicables.

▼B

— En el caso del grupo de las mandarinas:

— satsumas: «Satsumas», que podrá ir seguido del nombre de la variedad;

— clementinas: «Clementinas», que podrá ir seguido del nombre de la variedad y, cuando proceda, de la indicación «sin semillas», en el caso de las clementinas desprovistas de semillas (sin semillas), clementinas (de 1 a 10 semillas) o clementinas «con semillas», en el de las clementinas con más de 10 semillas;

— otras mandarinas y sus híbridos: nombre de la variedad.

— «Mezcla de cítricos» o una denominación equivalente y los nombres comunes de las diferentes especies, en el caso de una mezcla de cítricos de especies claramente diferentes.

— «Sin semillas» (facultativo) ([1]).

C. **Origen del producto**

— País de origen ([2]) 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:

▼C1

— calibres mínimos y máximos (en mm) o

▼M18

— código(s) de calibre seguido(s), con carácter facultativo, de un calibre mínimo o máximo o del número de frutos

▼B

— 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 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 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.

([1]) Los cítricos sin semillas pueden contenerlas ocasionalmente.
([2]) Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼B

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los kiwis tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

— enteros (aunque sin pedúnculo),

— sanos; se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentos de plagas,

— exentos de alteraciones causadas por plagas que afecten a la pulpa,

— 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.

El desarrollo y el estado de los kiwis deberán ser tales que les permitan:

— soportar su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. **Requisitos mínimos de madurez**

Los kiwis deberán estar suficientemente desarrollados y tener una madurez suficiente.

Con el fin de ajustarse a esta disposición, los frutos deberán haber alcanzado un grado de madurez en la fase de acondicionamiento de por lo menos 6,2° Brix o un 15 % de contenido medio de materia seca, que deberá llegar a 9,5° Brix 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 clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características de la variedad.

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

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 clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad.

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

▼B

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

— 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^2,

— 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.

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^2,

— varias «señales de Hayward» un poco más pronunciadas y con una ligera protuberancia,

— una ligera magulladura.

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibrado 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 garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos del mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

— 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 admite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de kiwis que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

▼B

ii) *Categoría I*

Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no cumplan 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 admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas. 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 admite 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 debe ser homogéneo y constar únicamente de kiwis del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento de los kiwis debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior de los bultos deben estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. 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 cualquier cuerpo extraño.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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

B. **Naturaleza del producto**

— «Kiwis» y/o «Actinidia», si el contenido no es visible desde el exterior,

— nombre de la variedad (facultativo).

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 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 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 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.

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los productos tras su acondicionamiento y envasado.

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 productos deberán estar:

— intactos,

([1]) Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼B

— sanos; quedan excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— limpios y recortados, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,

— frescos de aspecto,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,

— turgentes,

— no espigados,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores y/o sabores extraños.

En las lechugas se permitirá un defecto de coloración que consiste en un tono rojizo causado por las bajas temperaturas durante la vegetación, excepto cuando ello modificara gravemente su aspecto.

Las raíces deberán retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas.

Los productos deberán presentar una forma normal. Además, se hallarán 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. **Clasificación**

Estos productos se clasificarán en las dos categorías siguientes:

i) *Categoría I*

Los productos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

Además, deberán estar:

— bien formados,

— firmes, habida cuenta del sistema de cultivo y del tipo de producto,

— exentos de daños o alteraciones que afecten a su comestibilidad,

— exentos de daños causados por heladas.

Las lechugas repolladas deberán presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, las lechugas repolladas cultivadas a cubierto podrán tener el cogollo reducido.

Las lechugas romanas deberán presentar también un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido.

La parte central de las escarolas deberá ser de color amarillo.

ii) *Categoría II*

A esta categoría pertenecen los productos que no reúnen las condiciones necesarias para ser clasificados en la categoría I, pero sí los requisitos mínimos ya especificados.

Los productos de esta categoría deberán estar:

— bastante bien formados,

— exentos de daños y alteraciones que puedan afectar gravemente a su comestibilidad.

▼B

Se podrán permitir los defectos siguientes siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— ligera decoloración,

— daños leves causados por plagas.

Las lechugas repolladas deberán presentar un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido. No obstante, en el caso de las lechugas repolladas cultivadas a cubierto, se admitirá la ausencia de cogollo.

Las lechugas romanas podrán estar desprovistas de cogollo.

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos del mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) Lechugas

— 40 g cuando la unidad más ligera pese menos de 150 g,

— 100 g cuando la unidad más ligera pese entre 150 y 300 g,

— 150 g cuando la unidad más ligera pese entre 300 y 450 g,

— 300 g cuando la unidad más ligera pese más de 450 g.

b) Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa

— 300 g.

IV. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada lote para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no cumplan los requisitos de la categoría, pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no cumplan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

ii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no cumplan ni los requisitos de la 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 un 10 %, en número, de productos que no cumplan los requisitos de calibrado.

V. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluirá únicamente productos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

No obstante, las mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes podrán envasarse juntas en un mismo envase, siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, tipo comercial y/o color, del mismo origen.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

▼B

B. **Acondicionamiento**

Los productos deberán estar envasados de tal forma que estén convenientemente protegidos. El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto y deberá ser racional en el caso de cada calibre y de cada envase, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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» o una denominación equivalente, si el contenido no es visible desde el exterior.

— En su caso, «Lechugas de hojas grasas» o una denominación equivalente.

— 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, deberán 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.

[1] Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼B

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 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 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 que deberán cumplir los melocotones y las nectarinas tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

— enteros,

— sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales 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 deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El índice refractométrico mínimo de la pulpa debe ser superior o igual a 8° Brix.

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.

▼B

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones de la epidermis 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.

Sin embargo, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los frutos pueden ►**M18** presentar los defectos leves siguientes ◄:

— un ligero defecto de forma,

— un ligero defecto de desarrollo,

— ligeros defectos de coloración,

— ligeras señales de presión que no superen 1 cm^2 de superficie total,

— defectos leves en la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

— 1,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

— 1 cm^2 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 debe estar exenta de defectos importantes. No obstante, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, los melocotones y las nectarinas pueden ►**M18** presentar los defectos leves siguientes ◄ respectivamente:

— defectos de forma,

— 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 cm^2,

— defectos epidérmicos que no podrán superar los límites siguientes:

— 2,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

— 2 cm^2 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 de:

— 56 mm u 85 g en la categoría «Extra»,

— 51 mm o 65 g en las categorías I y II ►**M18** ———— ◄.

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 garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá superar los límites siguientes:

a) Frutos calibrados según el diámetro:

— 5 mm, en el caso de los frutos inferiores a 70 mm,

▼B

— 10 mm, en el caso de los frutos de 70 mm o más.

b) Frutos calibrados según 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 deberán ser coherentes con lo dispuesto en las letras a) o b).

En caso de aplicarse códigos de calibre, deberán respetarse los que figuran a continuación.

	código	diámetro o		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	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 admite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no cumplan 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 cumplan 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 admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco 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 cumplan los requisitos de calibrado.

▼B

V. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por melocotones y 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. **Acondicionamiento**

Los melocotones y las nectarinas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior de los envases deben estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar alteraciones externas o internas en los productos. Se permite 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 colas 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 deberán estar desprovistos de materias extrañas.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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).

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.

([1]) Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼B

— Número de unidades (facultativo).

E. **Marca oficial de control (facultativa)**

No es necesario que las indicaciones contempladas en el párrafo primero figuren en los envases cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos envases deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los envases 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 que deberán cumplir las peras tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

— enteras,

— sanas; quedan excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— limpias, es decir, 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.

Las peras se hallarán 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 las peras deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales.

C. **Clasificación**

Las peras se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características propias de la variedad ([1]).

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro y la epidermis debe estar exenta de «russeting» rugoso.

Además, las peras no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

([1]) El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

▼B

El pedúnculo deberá estar intacto.

Las peras no deberán ser pétreas.

ii) *Categoría I*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad ([1]).

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los frutos podrán presentar los defectos leves siguientes:

— una ligera malformación,

— un ligero defecto de desarrollo,

— ligeros defectos de coloración,

— «russeting» rugoso muy leve,

— ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

  — 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

  — 1 cm^2 de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 0,25 cm^2,

— ligeras magulladuras que no sobrepasen 1 cm^2 de superficie.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deberán ser pétreas.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las peras que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que reúnen las características mínimas definidas anteriormente.

La pulpa no presentará defectos importantes.

Se podrán permitir los defectos siguientes, siempre que las peras mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— malformaciones,

— defectos de desarrollo,

— defectos de coloración,

— leve «russeting» rugoso,

— defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

  — 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

  — 2,5 cm^2 de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm^2,

  — ligeras magulladuras que no sobrepasen 2 cm^2 de superficie.

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

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

([1]) El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

▼B

El calibre mínimo será el siguiente:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

	«Extra»	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande	60 mm	55 mm	55 mm
Otras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

	«Extra»	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande	130 g	110 g	110 g
Otras variedades	110 g	100 g	75 g

Las peras de verano incluidas en el apéndice de esta norma no tienen que respetar el calibre mínimo.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

— 5 mm en el caso de los frutos de categoría «Extra» y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas,

— 10 mm en el caso de los frutos de categoría I que se presenten a granel dentro del envase o de envases de venta.

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

— frutos de categoría «Extra» y de categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
75 - 100	15
100 – 200	35
200 - 250	50
> 250	80

— frutos de categoría I que se presenten a granel dentro del envase o de envases de venta:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
75 - 100	25
100 – 200	50
> 200	100

Los frutos de categoría II que se presenten a granel en el envase o en envases de venta no estarán sujetos a ningún requisito de homogeneidad de calibre.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada lote para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de peras que no cumplan los requisitos de la categoría, pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

▼B

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no cumplan los requisitos de la categoría, pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no cumplan 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 peras que no cumplan ni los requisitos de la 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 peras que no cumplan los requisitos de calibrado, con una variación máxima de:

— 5 mm por debajo del diámetro mínimo,

— 10 g por debajo del peso mínimo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluirá únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre (si se trata de producto calibrado).

Además, en el caso de la categoría «Extra», será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

No obstante, las mezclas de peras de variedades claramente diferentes podrán envasarse juntas en un mismo envase de venta, siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, del mismo origen.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de las peras deberá ofrecer una protección adecuada.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permite 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 colas que no sean tóxicas.

Las etiquetas que se peguen en los productos tendrán unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola en los mismos ni deterioren su piel.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

▼B

— 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.

▼M18

B. **Naturaleza del producto**

— «Peras», si el contenido no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad. En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes, indicación de las diferentes variedades.

— El nombre de la variedad puede sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial ([1]) únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

▼B

C. **Origen del producto**

País de origen ([2]) y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local. En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes y de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

D. **Características comerciales**

— Categoría.

— Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de unidades.

— Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo, o los pesos mínimos y máximos;

b) en el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de «o más» o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro o el peso de la pieza mayor.

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.

Apéndice

Criterios de calibre para las peras

FG = Variedades de fruto grande

PV = Pera de verano, para la que no se exige un calibre mínimo.

Lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano

Las variedades de fruto pequeño y las variedades de otros tipos que no están recogidas en la lista podrán comercializarse a condición de que respeten las disposiciones relativas al calibrado de otras variedades establecidas en la sección III de la norma.

([1]) Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

([2]) Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

▼M18

Algunas de las variedades enumeradas en la lista que figura a continuación podrán comercializarse bajo nombres para los que se haya solicitado u obtenido protección como marca comercial en uno o más países. La primera y la segunda columnas del cuadro siguiente no se destinan a incluir dichos nombres comerciales. Las referencias a algunas marcas comerciales conocidas que figuran en la tercera columna se incluyen únicamente a título informativo.

▼B

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Amfora			FG
Alexandrine Douillard			FG
Bambinella			PV
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		FG
Beurré Giffard			PV
Beurré précoce Morettini	Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PV
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			FG
Concorde			FG
Condoula			PV
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PV
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Erika			FG

▼B

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales	Calibre
Etrusca			PV
Flamingo			FG
Forelle			FG
Général Leclerc		Amber Grace™	FG
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Grand champion			FG
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Joséphine			FG
Kieffer			FG
Klapa Mīlule			FG
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PV
Lombacad		Cascade ®	FG
Moscatella			PV
Mramornaja			FG
Mustafabey			PV
Packham's Triumph	Williams d'Automne		FG
Passe Crassane	Passa Crassana		FG
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		FG
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV
Président Drouard			FG
Rosemarie			FG
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PV
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Suvenirs			FG
Taylors Gold			FG
Triomphe de Vienne			FG
Vasarine Sviestine			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG

PARTE 7: *NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS FRESAS*

I. **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a las fresas de las variedades (cultivares) obtenidas del género *Fragaria* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las fresas destinadas a la transformación industrial.

▼B

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las fresas tras su acondicionamiento y envasado.

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 fresas deberán estar:

— enteras, sin dañar;

— sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo;

— limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles;

— con un aspecto fresco, pero sin lavar;

— prácticamente exentas de plagas;

— prácticamente exentas de daños causados por plagas;

— provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deberán estar frescos y ser de color verde;

— exentas de humedad exterior anormal;

— exentas de olores y sabores extraños.

Tendrán que estar suficientemente desarrolladas y maduras, presentando un desarrollo y estado que les permita:

— soportar su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. **Clasificación**

Las fresas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Las fresas de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar las características propias de la variedad a la que pertenezcan.

Deberán tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad.

Tendrán que estar exentas de tierra.

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*

Las fresas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad a la que pertenezcan.

No obstante, podrán tener los defectos leves siguientes, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase:

— una ligera malformación,

— una pequeña mancha blanca que no represente más de un décimo de la superficie total del fruto,

— ligeras señales de presión superficiales.

Además, tendrán que estar prácticamente exentas de tierra.

▼B

iii) *Categoría II*

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

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

— malformaciones,

— manchas blancas que no representen más de un quinto de la superficie total del fruto,

— ligeras magulladuras secas que no evolucionen,

— ligeros restos de tierra.

III. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO**

El calibre de las fresas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

El calibre mínimo será el siguiente:

— Categoría «Extra»: 25 mm.

— Categorías I y II: 18 mm.

Las fresas de bosque no estarán sujetas a un calibre mínimo.

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 fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, un 0,5 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos 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 fresas que no cumplan los requisitos de calibre mínimo.

V. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluir únicamente fresas del mismo origen, variedad y calidad.

En la categoría «Extra», las fresas (salvo las de bosque) deberán ser especialmente homogéneas y regulares en cuanto al grado de madurez, la coloración y el calibre. En el caso de la categoría I, este último podrá ser menos homogéneo.

▼B

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de las fresas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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**

— «Fresas», si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad (facultativo).

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.

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 8: *NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS PIMIENTOS DULCES*

I. **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a los pimientos dulces de las variedades [2] (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.

[1] Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.
[2] Algunas variedades de pimientos dulces pueden tener un sabor picante.

▼B

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los pimientos dulces tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

— enteros,

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

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— con un aspecto fresco,

— firmes,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente 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 sabores extraños.

Además, se hallarán 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. **Clasificación**

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

i) *Categoría «Extra»*

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

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 deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad y/o el tipo comercial al que pertenezcan.

No obstante, podrán tener los defectos leves siguientes, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase:

— una ligera malformación,

— 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 cm^2 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.

▼B

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan 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 cm^2 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 cm^2,

— 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.

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,

— 40 g, cuando el fruto más pequeño pese más de 180 g.

Los pimientos dulces largos deberán 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 cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, un 0,5 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

▼B

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no cumplan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos 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 cumplan los requisitos de calibre.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como, en el caso de las categorías «Extra» y I, con un estado de madurez y una coloración similares.

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 parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de los pimientos dulces deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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 deberán estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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

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, deberán 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 que deberán cumplir las uvas de mesa tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

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

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores y sabores extraños.

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

▼B

Además, los granos estarán:

— enteros,

— bien formados,

— desarrollados de forma normal.

La pigmentación debida al sol no se considerará un defecto.

El grado de desarrollo y el estado de las uvas deberá ser tal que les permita:

— soportar su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. **Requisitos de madurez**

El zumo de los granos de la fruta debe tener un índice de refracción mínimo de:

— 12° Brix para las variedades Alphonse Lavallée, Cardinal y Victoria,

— 13° Brix para las restantes variedades con semilla,

— 14° Brix para todas las variedades sin semilla.

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 deberán ser de calidad superior y 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.

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*

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad de su cepa en la zona de producción. Los granos serán de carne firme, estarán 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».

Además, podrán presentar 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:

— ligeras malformaciones,

— 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.

▼B

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 cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, un 0,5 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

B. **Tolerancias de calibre**

En todas las categorías, se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no cumplan 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 constar únicamente de racimos del mismo origen, variedad, calidad y estado de madurez.

En la categoría «Extra», los racimos deberán 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.

▼B

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de las uvas de mesa deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. 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 deberán 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.

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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 ([1]) 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».

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

▼B

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.

▼M18

_____

▼B

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 lisos»,

— «asurcados»,

— «oblongos» o «alargados»,

— tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

II. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los tomates tras su acondicionamiento y envasado.

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 deberán estar:

— intactos,

— sanos, quedando excluidos los productos 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 sabores extraños.

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

Los tomates se hallarán 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. **Clasificación**

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

▼B

i) *Categoría «Extra»*

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

Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos establecidos en el tercer párrafo de la letra A.

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 deberán 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, siempre que no se vean afectados su aspecto general, su calidad, su conservación y su presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

— 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 formación acorchada,

— cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 1 cm^2,

— 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 cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deberán ser razonablemente firmes (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la categoría I) y no podrán 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,

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

▼B

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

— protuberancias más marcadas que las aceptadas en la categoría I, sin que exista deformidad,

— un ombligo,

— cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 2 cm^2,

— 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 ni a los tomates «cereza» y son optativas para 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, deberán respetarse los siguientes códigos y escalas:

Calibre	Diámetro (mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

b) En el caso de los tomates calibrados por peso o por número de piezas, las diferencias de calibre deberán 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.

▼B

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría «Extra»*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, un 0,5 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan 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 cumplan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos 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 cumplan los requisitos de calibre.

V. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluir únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable).

Los tomates clasificados en las categorías «Extra» y I deberán ser prácticamente homogéneos en lo que se refiere a su madurez y coloración. Además, en el caso de los tomates «oblongos», la longitud 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 parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de los tomates deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

▼B

VI. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase 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 del envasador y/o expedidor.

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;

— 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 tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones serán obligatorias en todos los casos para el tipo «cereza» (o «cóctel»), en racimos o no.

— «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, deberán indicarse los colores, variedades o tipos comerciales y la cantidad de cada uno de ellos que contenga el envase.

— Nombre de la variedad (facultativo).

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 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.

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.

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

▼B

ANEXO II

MODELO INDICADO EN EL ARTÍCULO 12, APARTADO 1

	Norma de comercialización de la Unión Europea aplicable a las frutas y hortalizas frescas Nº (del agente económico autorizado) (Estado miembro)

▼B

ANEXO III

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA APLICABLES A LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS CONTEMPLADO EN LOS ARTÍCULOS 12, 13 Y 14

<table>
<tr><td colspan="2">1. Agente económico</td><td colspan="2">Certificado de conformidad con las normas de comercialización de la Unión Europea aplicables a las frutas y hortalizas frescas

Nº .....

(El presente certificado está destinado exclusivamente a los organismos de control)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">2. Envasador indicado en el envase (si es distinto del agente económico)</td><td colspan="2">3. Organismo de control</td></tr>
<tr><td>4. Lugar de control/País de origen (1)</td><td>5. Región o país de destino</td></tr>
<tr><td colspan="2">6. Medio de transporte</td><td colspan="2">7.

☐ Interno

☐ Importación

☐ Exportación</td></tr>
<tr><td>8. Envases (número y tipo)

–

–</td><td>9. Tipo de producto (variedad si está previsto por la norma)</td><td>10. Categoría de calidad</td><td>11. Peso neto total en kg</td></tr>
<tr><td colspan="4">12. El envío arriba indicado cumple, en el momento de la expedición del presente certificado, las normas de comercialización de la Unión Europea vigentes.

.....

Aduana prevista ..... Lugar y fecha de expedición

Válido hasta el (fecha): .....

.....

Firmante (nombre y apellidos en letras de imprenta):

Firma ..... Sello de la autoridad competente</td></tr>
<tr><td colspan="4">13. Observaciones</td></tr>
</table>

(1) En caso de reexportación, indíquese el origen del producto en la casilla 9.

▼**M18**

ANEXO IV

TERCEROS PAÍSES CUYOS CONTROLES DE CONFORMIDAD HAN SIDO HOMOLOGADOS CON ARREGLO AL ARTÍCULO 15 Y PRODUCTOS A LOS QUE ATAÑEN

País	Productos
Suiza	Frutas y hortalizas frescas, salvo los cítricos
Marruecos	Frutas y hortalizas frescas
Sudáfrica	Frutas y hortalizas frescas
Israel (*)	Frutas y hortalizas frescas
India	Frutas y hortalizas frescas
Nueva Zelanda	Manzanas, peras y kiwis
Senegal	Frutas y hortalizas frescas
Kenia	Frutas y hortalizas frescas
Turquía	Frutas y hortalizas frescas

(*) La homologación de la Comisión con arreglo al artículo 15 se concede a las frutas y hortalizas originarias del Estado de Israel, excluidos los territorios bajo administración israelí desde junio de 1967, a saber, los Altos del Golán, la Franja de Gaza, Jerusalén oriental y el resto de Cisjordania.

▼B

ANEXO V

MÉTODOS DE CONTROL A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 17, APARTADO 1

Los siguientes métodos de control están basados en las disposiciones de la Guía para la aplicación del control de la calidad de las frutas y hortalizas frescas aprobada por el Régimen de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas.

1. DEFINICIONES

1.1. **Bulto**

Parte de un lote individualizada por el envase y su contenido. El envasado del bulto estará concebido de tal forma que facilite el manejo y transporte de un determinado número de envases de venta o de productos a granel u ordenados y no se produzcan daños como consecuencia de su manipulación física y transporte. El bulto podrá consistir en un envase de venta. No se consideran bultos los contenedores de transporte por carretera, ferrocarril, barco o avión.

1.2. **Envase de venta**

Parte de un lote individualizada por el envase y su contenido. El envasado de los envases de venta estará concebido de tal forma que, en el punto de venta, constituya una unidad de venta al usuario final o consumidor.

1.3. **Preenvases**

Envases de venta concebidos de tal forma que el envase recubre el producto alimenticio total o solo parcialmente, pero de tal forma que el contenido no puede ser alterado sin abrir o cambiar el envase. Las películas de protección que cubren unidades de productos no se consideran preenvases.

1.4. **Envío**

Cantidad de producto destinada a ser comercializada por un mismo agente económico, presente en el momento del control y descrita en un documento. El envío puede estar compuesto por uno o varios tipos de productos y puede constar de uno o varios lotes de frutas y hortalizas frescas, secas o desecadas.

1.5. **Lote**

Cantidad de productos que, en el momento de un control, tiene características similares en lo que respecta a:

— la identidad del envasador o del expedidor,

— el país de origen,

— el tipo de producto,

— la categoría del producto,

— el calibre (si el producto se clasifica por calibres),

— la variedad o el tipo comercial (según las disposiciones pertinentes de la norma),

— el tipo de envase y la presentación.

No obstante, si en el momento del control de conformidad de los envíos (tal como se definen en el punto 1.4), resulta difícil diferenciar los lotes o no es posible presentar lotes diferentes, podrá considerarse que todos los lotes de un envío específico constituyen un mismo lote si son similares en cuanto al tipo de producto, al expedidor, al país de origen, a la categoría y a la variedad o al tipo comercial, si la norma de comercialización pertinente lo prevé.

1.6. **Muestreo**

Acción de tomar muestras temporales de un lote en un control de conformidad.

▼B

1.7. **Muestra elemental**

Bulto tomado al azar del lote, si se trata de un producto envasado o, si se trata de un producto presentado a granel (carga directa en un vehículo de transporte o en un compartimento de este), cantidad tomada al azar en un punto del lote.

1.8. **Muestra global**

Varias muestras elementales consideradas representativas del lote de forma que la cantidad total sea suficiente para poder realizar una evaluación del lote en función de todos los criterios.

1.9. **Muestra secundaria**

Cantidad idéntica del producto tomada al azar de la muestra elemental.

En el caso de los frutos de cáscara envasados, la muestra secundaria deberá pesar entre 300 gramos y 1 kilogramo. Si la muestra elemental está compuesta de bultos que contienen envases de venta, la muestra secundaria estará constituida por uno o más envases de venta cuyo peso total sea como mínimo de 300 gramos.

En el caso de otros productos envasados, la muestra secundaria deberá incluir 30 unidades, si el peso neto del bulto no rebasa los 25 kilogramos y dicho bulto no contiene envases de venta. En algunos casos esto significa que deberá controlarse el contenido completo del bulto, si la muestra elemental contiene 30 unidades o menos.

1.10. **Muestra variada (solo en los productos secos y desecados)**

Una muestra variada es una mezcla, de un peso mínimo de 3 kilogramos, de todas las muestras secundarias tomadas de la muestra global. Los productos que compongan la muestra variada se mezclarán de forma homogénea.

1.11. **Muestra reducida**

Cantidad de producto tomada al azar de la muestra global o variada cuyo tamaño se restringe a la cantidad mínima necesaria pero suficiente para permitir la evaluación de un determinado número de criterios.

Si el método de control pudiera destruir el producto, el tamaño de la muestra reducida no superará el 10 % de la muestra global o, en el caso de los frutos de cáscara con cáscara, 100 unidades tomadas de la muestra variada. Si se trata de pequeños productos secos o desecados (es decir, si en 100 gramos se incluyen más de 100 unidades) la muestra reducida no será superior a 300 gramos.

Para la evaluación de los criterios sobre el grado de desarrollo o maduración, la muestra se constituirá con arreglo a los métodos objetivos descritos en la Guía de pruebas objetivas para determinar la calidad de las frutas y hortalizas y de los productos secos y desecados (*Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce*).

Para controlar la conformidad del lote con respecto a diferentes criterios pueden tomarse varias muestras reducidas de una muestra global o variada.

2. REALIZACIÓN DEL CONTROL DE CONFORMIDAD

2.1. **Observación general**

El control de conformidad se efectuará mediante la evaluación de las muestras tomadas al azar en diferentes puntos del lote que se controla. Se basa en el supuesto de que la calidad de las muestras es representativa de la calidad del lote.

2.2. **Punto de control**

Un control de conformidad puede efectuarse durante la operación de embalaje, en el lugar de expedición, durante el transporte, en el lugar de recepción y en el nivel del comercio mayorista y minorista.

Si el organismo de control no efectúa el control de conformidad en sus propios locales, el tenedor ofrecerá instalaciones en las que pueda llevarse a cabo dicho control.

▼B

2.3. **Identificación de los lotes y/o impresión de conjunto del envío**

Los lotes se identifican por las marcas que lleven o por otros criterios como, por ejemplo, las indicaciones establecidas de conformidad con la Directiva 89/396/CEE del Consejo ([1]). Cuando los envíos están compuestos por varios lotes, el inspector debe forjarse una impresión de conjunto del envío por medio de los documentos de acompañamiento o de las declaraciones. Basándose en ese control, el inspector determina el grado de conformidad de los lotes con las indicaciones que figuran en los documentos.

Si los productos ya se han cargado o deben cargarse en un medio de transporte, los datos de este servirán para identificar el envío.

2.4. **Presentación de los productos**

El inspector elegirá los bultos que desea examinar. El agente económico efectuará la presentación e incluirá la presentación de la muestra global así como la entrega de toda la información necesaria para la identificación del envío o del lote.

Si se precisan muestras reducidas o secundarias, el inspector las tomará de la muestra global.

2.5. **Control físico**

— Evaluación del envasado y de la presentación:

La conformidad y limpieza del envasado, incluida la de los materiales utilizados en el envase, deben comprobarse en función de las disposiciones de la norma de comercialización correspondiente. En el caso de los productos embalados, dicha operación se efectuará sobre la base de las muestras elementales, y en todos los demás casos sobre la base del vehículo de transporte. Cuando solo estén autorizados ciertos modos de envasado o presentación, el inspector comprobará si realmente han sido estos los que se han utilizado.

— Comprobación del marcado:

El inspector comprobará si el marcado de los productos se ajusta a la norma de comercialización correspondiente. Dicha comprobación incluirá un control de la exactitud del marcado y/o el alcance de cualquier modificación exigida.

En el caso de los productos embalados, dicho control se efectuará sobre la base de las muestras elementales y, en todos los demás casos, sobre la base de los documentos que acompañan el palé o el vehículo de transporte.

Las frutas y hortalizas envasadas individualmente en una película plástica no se considerarán productos alimenticios preenvasados en la acepción de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y no deberán llevar necesariamente el marcado previsto por las normas de comercialización. En estos casos, la película plástica puede considerarse simplemente como una protección de productos frágiles.

— Comprobación de la conformidad de los productos:

El inspector determina el tamaño de la muestra global que necesite para evaluar el lote. El inspector elegirá al azar los bultos que va a inspeccionar o, si se trata de productos a granel, los puntos del lote en el que deben tomarse las muestras elementales.

Se tomarán precauciones para garantizar que la recogida de muestras no afecta negativamente a la calidad del producto.

Los bultos dañados no pueden formar parte de la muestra global. Se dejarán de lado y, en caso necesario, se harán un examen y un informe aparte de los mismos.

([1]) DO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

▼B

La muestra global incluirá las siguientes cantidades mínimas siempre que un lote sea declarado insatisfactorio o deba evaluarse el riesgo de un producto que no se ajusta a la norma de comercialización:

Productos envasados	
Número de bultos de que consta el lote	Número de bultos que deben tomarse (muestras elementales)
Hasta 100	5
De 101 a 300	7
De 301 a 500	9
De 501 a 1 000	10
Más de 1 000	15 (como mínimo)

Productos a granel (carga directa en un vehículo de transporte o en un compartimento de este)	
Cantidad del lote, en kg, o número de unidades del lote	Cantidad de muestras elementales en kg o número de unidades
Hasta 200	10
De 201 a 500	20
De 501 a 1 000	30
De 1 001 a 5 000	60
Más de 5 000	100 (como mínimo)

Cuando se trate de frutas y hortalizas voluminosas (más de 2 kilogramos por unidad), las muestras elementales deben estar compuestas como mínimo por cinco unidades. Cuando se trate de lotes compuestos por menos de cinco bultos o de un peso inferior a 10 kilogramos, se controlará la totalidad del lote.

Si, al término de un control, el inspector llega a la conclusión de que no está en condiciones de tomar una decisión, se llevará a cabo otro control físico y el resultado global se expresará como una media de los dos controles.

2.6. **Control del producto**

En el caso de los productos embalados, las muestras elementales se utilizarán para comprobar el aspecto general del producto, la presentación, la limpieza de los bultos y el etiquetado. En los demás casos, estos controles se efectuarán sobre la base del lote o el vehículo de transporte.

Para realizar el control de conformidad, el producto se retirará íntegramente de su embalaje. El inspector solo podrá dispensar de este requisito si el muestreo se basa en muestras compuestas.

El control de la homogeneidad, de los requisitos mínimos, de las categorías de calidad y del calibre se llevará a cabo sobre la base de la muestra global, o sobre la base de la muestra compuesta teniendo en cuenta los folletos explicativos publicados por el Régimen de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas.

Cuando se detecten defectos, el inspector determinará el porcentaje correspondiente de producto, en número o en peso, no conforme con la norma.

El control de los defectos exteriores se efectuará sobre la base de la muestra global o la muestra compuesta. Ciertos criterios sobre el grado de desarrollo y/o maduración o sobre la presencia o ausencia de defectos internos podrán comprobarse sobre la base de muestras reducidas. El control basado en la muestra reducida se aplicará, en particular, a los controles que destruyen el valor comercial del producto.

▼B

Para la evaluación de los criterios sobre el grado de desarrollo y/o maduración, se recurrirá a los instrumentos y métodos previstos a tal fin en la norma de comercialización pertinente o se actuará de conformidad con la Guía de pruebas objetivas para determinar la calidad de las frutas y hortalizas y de los productos secos y desecados (*Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce*).

2.7. **Notificación de los resultados del control**

Cuando proceda, se expedirán los documentos mencionados en el artículo 14.

Si se encuentran defectos que impliquen la no conformidad, el agente económico o su representante serán informados por escrito de esos defectos, del porcentaje encontrado así como de las razones de la no conformidad. Si el cumplimiento del producto con la norma es posible mediante una modificación del marcado, el comerciante o su representante serán informados al respecto.

Si se encuentran defectos en un producto, debe especificarse qué porcentaje de producto se considera no conforme con la norma.

2.8. **Disminución del valor del producto tras el control de conformidad**

Tras el control de conformidad, la muestra global o compuesta se pondrá a disposición del agente económico o de su representante.

El organismo de control no estará obligado a devolver los elementos de la muestra global o compuesta destruidos durante el control de conformidad.

▼**M8**

ANEXO V bis

INVERSIONES EXCLUIDAS A LAS QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO SEGUNDO DEL ARTÍCULO 37

1. Inversiones en medios de transporte que vayan a ser utilizados por la agrupación de productores para la comercialización o la distribución, excepto:
   a) las inversiones en medios de transporte interno; en el momento de la compra, la agrupación de productores deberá justificar adecuadamente al Estado miembro que las inversiones únicamente se utilizarán para transporte interno;
   b) los accesorios para medios de transporte frigorífico o en atmósfera controlada.
2. Adquisición de terrenos no edificados con un coste superior al 10 % del total de los gastos subvencionables de la operación de que se trate, excepto cuando la adquisición sea necesaria para llevar a cabo una inversión incluida en el plan de reconocimiento.
3. Material de segunda mano adquirido con ayuda nacional o de la Unión en los últimos siete años.
4. Alquiler, salvo que la autoridad competente del Estado miembro lo acepte como alternativa económicamente justificada a la adquisición.
5. Adquisición de bienes inmuebles adquiridos con ayuda nacional o de la Unión en los últimos diez años.
6. Inversiones en acciones.
7. Inversiones o tipos de actuaciones similares que no se realicen en explotaciones y/o instalaciones de la agrupación de productores o de sus miembros.

▼M8

ANEXO V ter

Modelos para la notificación por agrupaciones de productores a que se refiere el artículo 38, apartado 4

Notificación de acuerdo con el artículo 38, apartado 4, del Reglamento (UE) nº 543/2011 de la Comisión

Estado miembro: [ ] Número total de AP cuyo reconocimiento se propone: [ ]

Moneda: [Moneda nacional] Fecha: [ ]

Identificación (si ya se ha atribuido)	Nombre	Número de miembros	Años de periodo de transición	Años de ejecución	Ayuda para fomentar la constitución y facilitar el funcionamiento administrativo. Artículo 103bis.1.a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007			Ayuda para sufragar parte de las inversiones. Artículo 103bis.1.b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007				Valor de la producción comercializada (art. 42 del Reg. 543/2011)	Participación total de la Unión	Participación total del Estado miembro	Total AP
					Total	Participación de la Unión	Participación del Estado miembro	Gasto total	Participación de la Unión	Participación del Estado miembro	Participación de la agrupación de productores y de los miembros de esta				
					(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
			1/5	201…											
			2/5	201…											
			3/5	201…											
			4/5	201…											
			5/5	201…											
				Total											

Deberá cumplimentarse una hoja Excel por cada agrupación de productores (AP).

▼M8

Notificación de acuerdo con el artículo 38, apartado 4, del Reglamento (UE) nº 543/2011 de la Comisión

Estado miembro: [ ] Número total de AP cuyo reconocimiento se propone: [ ]

Moneda: [Moneda nacional] Fecha: [ ]

Número de AP cuyo reconocimiento se propone	Años	Ayuda para fomentar la constitución y facilitar el funcionamieto administrativo. Artículo 103bis.1.a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007			Ayuda para sufragar parte de las inversiones. Artículo 103bis.1.b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007				Valor de la producción comercializada (art. 42 del Reg. 543/2011)	Participación total de la Unión	Participación total del Estado miembro	Total AP
		Total	Participación de la Unión	Participación del Estado miembro	Gasto total	Participación de la Unión	Participación del Estado miembro	Participación de la agrupación de productores y de los miembros de esta				
		(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	Total											

Esta hoja Excel se refiere a todas las agrupaciones de productores cuyo reconocimiento por Estado miembro se propone.»

▼M29

_____

▼B

ANEXO XIX

CUADRO DE CORRESPONDENCIAS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 149

Reglamento (CE) nº 1580/2007	Presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 1
Artículo 2	Artículo 2
Artículo 2 *bis*	Artículo 3
Artículo 3	Artículo 4
Artículo 4	Artículo 5
Artículo 5	Artículo 6
Artículo 6	Artículo 7
Artículo 7	Artículo 8
Artículo 8	Artículo 9
Artículo 9	Artículo 10
Artículo 10	Artículo 11
Artículo 11	Artículo 12
Artículo 12	Artículo 13
Artículo 12 *bis*	Artículo 14
Artículo 13	Artículo 15
Artículo 14	—
Artículo 15	Artículo 16
Artículo 16	—
Artículo 17	—
Artículo 18	—
Artículo 19	—
Artículo 20	Artículo 17
Artículo 20 *bis*	Artículo 18
Artículo 21	Artículo 19
Artículo 22	Artículo 20
Artículo 23	Artículo 21
Artículo 24	Artículo 22
Artículo 25	Artículo 23
Artículo 26	Artículo 24
Artículo 27	Artículo 25
Artículo 28	Artículo 26
Artículo 29	Artículo 27
Artículo 30	Artículo 28
Artículo 31	Artículo 29
Artículo 32	Artículo 30
Artículo 33	Artículo 31
Artículo 34	Artículo 33
Artículo 35	—
Artículo 36	Artículo 34

▼B

Reglamento (CE) nº 1580/2007	Presente Reglamento
Artículo 37	Artículo 35
Artículo 38	Artículo 36
Artículo 39	Artículo 37
Artículo 40	Artículo 38
Artículo 41	Artículo 39
Artículo 42	Artículo 40
Artículo 43	Artículo 41
Artículo 44	Artículo 42
Artículo 45	Artículo 43
Artículo 46	Artículo 44
Artículo 47	Artículo 45
Artículo 48	Artículo 46
Artículo 49	Artículo 47
Artículo 50	Artículo 48
Artículo 51	Artículo 49
Artículo 52	Artículo 50
Artículo 53	Artículo 51
Artículo 54	Artículo 52
Artículo 55	Artículo 53
Artículo 56	Artículo 54
Artículo 57	Artículo 55
Artículo 58	Artículo 56
Artículo 59	Artículo 57
Artículo 60	Artículo 58
Artículo 61	Artículos 59-60
Artículo 62	Artículo 61
Artículo 63	Artículo 62
Artículo 64	Artículo 63
Artículo 65	Artículo 64
Artículo 66	Artículo 65
Artículo 67	Artículo 66
Artículo 68	Artículo 67
Artículo 69	Artículo 68
Artículo 70	Artículo 69
Artículo 71	Artículo 70
Artículo 72	Artículo 71
Artículo 73	Artículo 72
Artículo 74	Artículo 73
Artículo 75	Artículo 74
Artículo 76	Artículo 75
Artículo 77	Artículo 76
Artículo 78	Artículo 77

▼B

Reglamento (CE) nº 1580/2007	Presente Reglamento
Artículo 79	Artículo 78
Artículo 80	Artículo 79
Artículo 81	Artículo 80
Artículo 82	Artículo 81
Artículo 83	Artículo 82
Artículo 84	Artículo 83
Artículo 85	Artículo 84
Artículo 86	Artículo 85
Artículo 87	Artículo 86
Artículo 88	Artículo 87
Artículo 89	Artículo 88
Artículo 90	Artículo 89
Artículo 91	Artículo 90
Artículo 92	—
Artículo 93	Artículo 91
Artículo 94	Artículo 92
Artículo 94 *bis*	Artículo 93
Artículo 95	Artículo 94
Artículo 96	Artículo 95, apartado 4
Artículo 97	Artículo 95
Artículo 98	Artículo 96
Artículo 99	Artículo 97
Artículo 100	Artículo 99
Artículo 101	Artículo 100
Artículo 102	Artículo 101
Artículo 103	Artículo 102
Artículo 104	Artículo 103
Artículo 105	Artículo 104
Artículo 106	Artículo 105, apartado 1
Artículo 107	Artículo 105, apartados 2 y 3
Artículo 108	Artículo 106
Artículo 109	Artículo 107
Artículo 110	Artículo 108
Artículo 111	Artículo 109
Artículo 112	Artículo 110
Artículo 113	Artículo 111
Artículo 114	Artículo 112
Artículo 115	Artículo 113
Artículo 116	Artículo 114
Artículo 117	Artículo 115
Artículo 118	Artículo 116
Artículo 119	Artículo 117

▼B

Reglamento (CE) nº 1580/2007	Presente Reglamento
Artículo 120	Artículo 118
Artículo 121	Artículo 119
Artículo 122	Artículo 120
Artículo 123	Artículo 121
Artículo 124	Artículo 122
Artículo 125	Artículo 123
Artículo 126	Artículo 125
Artículo 127	Artículo 126
Artículo 128	Artículo 127
Artículo 129	Artículo 128
Artículo 130	Artículo 129
Artículo 131	Artículo 130
Artículo 132	Artículo 131
Artículo 133	Artículo 132
Artículo 134	—
Artículo 135	Artículo 133
Artículo 136	Artículo 134
Artículo 137	Artículo 135
Artículo 138	Artículo 136
Artículo 139	Artículo 137
Artículo 140	Artículo 138
Artículo 141	Artículo 139
Artículo 142	Artículo 140
Artículo 143	Artículo 141
Artículo 144	Artículo 142
Artículo 145	Artículo 143
Artículo 146	Artículo 144
Artículo 147	Artículo 145
Artículo 148	Artículo 146
Artículo 149	Artículo 147
Artículo 150	Artículo 148
Artículo 151	Artículo 149
Artículo 152	Artículo 150
Artículo 153	Artículo 151
Anexo I	Anexo I
Anexo II	Anexo II
Anexo III	Anexo III
Anexo IV	Anexo IV
Anexo VI	Anexo V
Anexo VII	Anexo VII
Anexo VIII	Anexo IX
Anexo IX	Anexo X

▼B

Reglamento (CE) nº 1580/2007	Presente Reglamento
Anexo X	Anexo XI
Anexo XI	Anexo XII
Anexo XII	Anexo XIII
Anexo XIII	Anexo XIV
Anexo XIV	Anexo VIII
Anexo XV	Anexo XVI
Anexo XVI	Anexo XVII
Anexo XVII	Anexo XVIII
Anexo XVIII	Anexo XX

▼B

ANEXO XX

REGLAMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 150, APARTADO 2

Reglamento (CEE) nº 1764/86 de la Comisión, de 27 de mayo de 1986, por el que se determinan los requisitos de calidad mínimos para los productos transformados a base de tomates dentro del régimen de ayuda a la producción ([1]).

Reglamento (CEE) nº 2320/89 de la Comisión, de 28 de julio de 1989, por el que se establecen los requisitos de calidad mínimos para los melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta en el marco del régimen de ayuda a la producción ([2]).

Artículo 2 y partes A y B del anexo I del Reglamento (CE) nº 464/1999 de la Comisión, de 3 de marzo de 1999, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo en lo que respecta al régimen de ayuda a las ciruelas pasas ([3]).

Artículo 1, apartados 1 y 2, y anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1573/1999 de la Comisión, de 19 de julio de 1999, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo en lo referente a características de los higos secos acogidos al régimen de ayuda a la producción ([4]).

Anexos I y II del Reglamento (CE) nº 1621/1999 de la Comisión, de 22 de julio de 1999, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo en lo relativo a la ayuda al cultivo de uvas destinadas a la producción de determinadas variedades de pasas ([5]).

Reglamento (CE) nº 1666/1999 de la Comisión, de 28 de julio de 1999, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo con respecto a las características mínimas de comercialización de determinadas variedades de pasas ([6]).

Reglamento (CE) nº 1010/2001 de la Comisión, de 23 de mayo de 2001, relativo a los requisitos de calidad mínimos para las mezclas de frutas en el ámbito del régimen de ayuda a la producción ([7]).

Artículo 3 del Reglamento (CE) nº 217/2002 de la Comisión, de 5 de febrero de 2002, por el que se establecen los criterios de subvencionabilidad de las materias primas en el marco del régimen de ayuda a la producción del Reglamento (CE) nº 2201/96 ([8]).

Artículo 2 del Reglamento (CE) nº 1535/2003 de la Comisión, de 29 de agosto de 2003, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96 del Consejo en lo relativo al régimen de ayuda en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas ([9]).

Artículo 16 y anexo I del Reglamento (CE) nº 2111/2003 de la Comisión, de 1 de diciembre de 2003, relativo a las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2202/96 del Consejo por el que se establece un régimen de ayuda a los productores de determinados cítricos ([10]).

Reglamento (CE) nº 1559/2006 de la Comisión, de 18 de octubre de 2006, por el que se establecen los requisitos de calidad mínimos para las peras Williams y Rocha en almíbar y/o en zumo natural de fruta en el marco del régimen de ayuda a la producción ([11]).

([1]) DO L 153 de 7.6.1986, p. 1.
([2]) DO L 220 de 29.7.1989, p. 54.
([3]) DO L 56 de 4.3.1999, p. 8.
([4]) DO L 187 de 20.7.1999, p. 27.
([5]) DO L 192 de 24.7.1999, p. 21.
([6]) DO L 197 de 29.7.1999, p. 32.
([7]) DO L 140 de 24.5.2001, p. 31.
([8]) DO L 35 de 6.2.2002, p. 11.
([9]) DO L 218 de 30.8.2003, p. 14.
([10]) DO L 317 de 2.12.2003, p. 5.
([11]) DO L 288 de 19.10.2006, p. 22.