362R0023

REGLAMENTO N° 23

por el que se establece gradualmente una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

Vistas las disposiciones del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 42 y 43,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Considerando que el funcionamiento y el desarrollo del mercado común para los productos agrícolas deben ir acompañados del establecimiento de una política agrícola común y que ésta ha de implicar en particular una organización común de los mercados agrícolas establecida por productos;

Considerando que la producción de frutas y hortalizas constituye un elemento importante de la renta agrícola y que, por consiguiente, hay que tender a lograr un equilibrio entre la oferta y la demanda, a un nivel de precios equitativo para los productores teniendo en cuenta los intercambios con terceros países y favoreciendo la especialización dentro de la Comunidad;

Considerando que, en el marco de los objetivos que deben alcanzarse, una de las medidas que hay que adoptar para el establecimiento gradual de la organización común de mercados es la determinación de las normas comunes de calidad que deben aplicarse progresivamente a las frutas y hortalizas sometidas a intercambios intracomunitarios y a los mismos productos comercializados dentro del Estado miembro productor;

Considerando que la aplicación de dichas normas debería tener por efecto eliminar del mercado los productos de escasa calidad, orientar la producción para satisfacer las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales sobre la base de una competencia leal, contribuyendo así a mejorar la rentabilidad de la producción;

Considerando que el régimen que ha de establecerse debe permitir que se mantenga en favor de los Estados miembros la preferencia que se mantenga en favor de los Estados miembros la preferencia que deriva de la aplicación del Tratado; que, para garantizar la estabilidad de las cotizaciones en los mercados de la Comunidad, las normas de calidad deben aplicarse a los productos procedentes de terceros países; que, además, es conveniente poder adoptar medidas de salvaguardia respecto de las importaciones procedentes de esos mismos países efectuados a precios anormales;

Considerando que es aconsejable que se adopten normas comunitarias referentes al funcionamiento del mercado y a las transacciones comerciales;

Considerando que el establecimiento de una organización común de mercados exige que se proceda al examen de los regímenes de ayudas existentes en los Estados miembros, con vistas a la supresión de cualquier ayuda que pueda falsear las condiciones de competencia y afectar a los intercambios entre los Estados miembros; que, a tal fin, resulta necesario que se apliquen al sector de las frutas y hortalizas los artículos 92, 93 y 94 del Tratado;

Considerando que la aplicación de las medidas de organización de mercados anteriormente indicadas debe ir acompañada de la eliminación de los obstáculos a los intercambios; que es conveniente que la supresión de las restricciones cuantitativas o medidas de efecto equivalente y la renuncia a la aplicación del artículo 44 del Tratado tengan lugar de acuerdo con el calendario que se prevea para los productos clasificados con arreglo a las normas comunes de calidad;

Considerando que, para facilitar la aplicación de las disposiciones previstas, es conveniente prever un procedimiento por el que se establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión dentro de un Comité de gestión;

Considerando que resulta necesario que la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas esté completamente establecida al final del período transitorio,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Para garantizar el desarrollo progresivo del mercado común y de la política agrícola común, se establecerá gradualmente una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas.

Artículo 2

1. Se determinarán normas comunes de calidad, de calibrado y de acondicionamiento, en lo sucesivo llamadas «normas de calidad», por productos o grupos de productos.

2. Los productos a los que se apliquen las normas de calidad sólo se admitirán en los intercambios entre Estados miembros cuando se ajusten a las normas mencionadas. Sólo se admitirán a la importación procedente de terceros países cuando se ajusten a las mencionadas normas de calidad o a normas que sean por lo menos equivalentes. La Comisión adoptará las medidas necesarias para la aplicación del presente apartado.

3. Las normas de calidad se aplicarán a partir del 1 de julio de 1962 a los productos enumerados en los Anexos I A y I B. Las normas relativas a los productos enumerados en el Anexo I A figuran en el Anexo II. Las normas relativas a los productos enumerados en el Anexo I B se adoptarán a más tardar el 30 de junio de 1962 según el procedimiento previsto en el artículo 13.

Artículo 3

1. Las normas de calidad se aplicarán progresivamente a las frutas y hortalizas comercializadas dentro del Estado miembro productor.

El Consejo, a propuesta de la Comisión y según el procedimiento de votación previsto en el artículo 43 del Tratado, establecerá a más tardar, el 31 de diciembre de 1962, las condiciones, las modalidades y el ritmo de dicha aplicación. Las normas de calidad relativas a dichos productos deberán aplicarse íntegramente a más tardar el 1 de enero de 1968.

No obstante, las normas de calidad relativas a los productos enumerados en el Anexo I A se aplicarán a más tardar el 1 de julio de 1965.

2. A más tardar, el 30 de junio de 1964, el Consejo, a propuesta de la Comisión y según el procedimiento previsto en el artículo 43 del Tratado, establecerá las normas comunitarias referentes al funcionamiento de los mercados y a las transacciones comerciales.

Artículo 4

1. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, decidirá los productos que deban añadirse a la lista del Anexo I, establecerá para dichos productos las normas de calidad y las fechas de su aplicación y adaptará, en la medida necesaria, el calendario previsto en el apartado 2 del artículo 9.

2. El Consejo establecerá, según el procedimiento previsto en el apartado 1, normas de calidad para los productos destinados a la transformación industrial y fijará las fechas de su aplicación.

3. Los ajustes que deban introducirse en las normas de calidad se decidirán en función de la evolución de las técnicas de comercialización, según el procedimiento previsto en el artículo 13.

Artículo 5

1. El Estado miembro exportador someterá los productos destinados a la exportación hacia otro Estado miembro a un control de calidad antes de que franqueen la frontera de su territorio.

El organismo encargado del control por el Estado miembro exportador expedirá, para cada lote, un certificado que mencione la categoría de calidad y acredite que la calidad y la clasificación de los productos se ajustan, en el momento del control, a las normas de calidad. El certificado acompañará a la mercancía hasta el lugar de destino.

2. El Estado miembro importador podrá verificar, por medio del organismo de control competente, si la clasificación del producto procedente de otro Estado miembro se ajusta a las indicaciones relativas a la categoría de calidad que figuran en el certificado expedido por el organismo de control del Estado miembro exportador.

Artículo 6

Las modalidades de aplicación del artículo 5 se establecerán a más tardar el 30 de junio de 1962 según el procedimiento previsto en el artículo 13. Dichas modalidades deberán tener en cuenta la necesidad de garantizar la coordinación de las actividades de los organismos de control, así como la interpretación y la aplicación de las normas de calidad.

Artículo 7

Las disposiciones de los artículos 92, 93 y 94 del Tratado serán aplicables a la producción y al comercio de los productos de la partida nº 07.01, excluida la subpartida 07.01 A, y de las partidas nº 08.02 a nº 08.09 inclusive del arancel aduanero común.

Artículo 8

1. Los derechos de aduana a la importación en vigor entre los Estados miembros para los productos de la partida nº 07.01, excluida la subpartida 07.01 A, y de las partidas nº 08.02 a nº 08.09 inclusive del arancel aduanero común se reducirán progresivamente, hasta su supresión el 1 de enero de 1970.

2. Los derechos del arancel aduanero común para esos mismos productos se aplicarán íntegramente a partir del 1 de enero de 1970, sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo a) del apartado 1 del artículo 23 del Tratado.

Artículo 9

1. Las restricciones cuantitativas a la importación y las medidas de efecto equivalente se suprimirán, en lo que se refiere a los intercambios entre Estados miembros de productos clasificados en aplicación de las disposiciones del presente Reglamento, de acuerdo con el calendario previsto en el apartado 2.

2. Las medidas contempladas en el apartado 1 se suprimirán:

a) para los productos clasificados en la categoría de calidad «extra», a más tardar el 30 de junio de 1962;

b) para los productos clasificados en la categoría de calidad «I», a más tardar el 31 de diciembre de 1963;

c) para los productos clasificados en la categoría de calidad «II», a más tardar el 31 de diciembre de 1965.

Para las mismas categorías de calidad y en las mismas fechas, los Estados miembros renuncian a la aplicación de las disposiciones del artículo 44 del Tratado.

Artículo 10

1. Si, como consecuencia de la aplicación de las medidas relativas al establecimiento gradual de la organización común de mercados de las frutas y hortalizas, dicho mercado sufriere o pudiere sufrir, en uno o varios Estados miembros, como consecuencia de las importaciones de los productos liberados con arreglo al artículo 9, graves perturbaciones que puedan poner en peligro los objetivos definidos en el artículo 39 del Tratado, el Estado o Estados miembros interesados podrán, durante el período transitorio, adoptar las medidas de salvaguardia necesarias referentes a la importación de los productos contemplados en el apartado 2 b) y c) del artículo 9 y a partir del momento en que, en virtud de lo dispuesto en el último párrafo del mencionado apartado, el artículo 44 no sea ya aplicable a dichos productos.

Dichas medidas no podrán adoptarse respecto de una categoría de calidad sin que se hayan aplicado medidas por lo menos equivalentes para las categorías inferiores del mismo producto clasificado.

El nivel de protección que resulte de la aplicación de dichas medidas deberá ser inferior o como mucho igual al nivel de protección existente a la entrada en vigor del presente Reglamento.

2. El Estado o Estados miembros interesados deberán notificar dichas medidas a los demás Estados miembros y a la Comisión a más tardar en el momento de su entrada en vigor.

El Estado o Estados miembros que apliquen dichas medidas adoptarán las disposiciones necesarias con objeto de que las mercancías en curso de transporte no resulten afectadas; en caso de cierre de la frontera, el retraso de ruta no deberá ser inferior a tres días. Deberán estar dispuestos a emprender inmediatamente negociaciones para buscar acuerdos provisionales, con objeto de impedir que los exportadores sufran daños excesivos a que puedan ser evitados. Dichos acuerdos se notificarán sin demora a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Sobre la base de lo dispuesto en el apartado 1, la Comisión, previa consulta de los Estados miembros en el marco del Comité de gestión establecido por el artículo 12, decidirá, por un procedimiento de urgencia y dentro de un plazo máximo de cuatro días hábiles a partir de la notificación contemplada en el párrafo primero, si las medidas deben mantenerse, modificarse o suprimirse. La Comisión podrá asimismo decidir medidas que deban ser aplicadas por los demás Estados miembros.

La decisión de la Comisión se notificará a todos los Estados miembros. La decisión será inmediatamente ejecutiva.

3. Todo Estado miembro podrá someter al Consejo la decisión de la Comisión dentro de un plazo máximo de tres días hábiles a partir de su notificación. El Consejo se reunirá sin demora. El Consejo, sobre la base de lo dispuesto en el apartado 1, podrá modificar o anular, por mayoría cualificada, la decisión adoptada por la Comisión.

4. Las medidas de salvaguardia adoptadas con arreglo a lo dispuesto en los apartados 1 a 3 no serán aplicables a las importaciones de los productos contemplados en el apartado 2 a) del artículo 9. No obstante, los Estados miembros podrán solicitar a la Comisión que autorice la aplicación de tales medidas de salvaguardia a dichos productos.

Si lo solicitare el Estado interesado, la Comisión, por procedimiento de urgencia, determinará, habida cuenta de las medidas ya aplicadas, las medidas de salvaguardia que estime necesarias y precisará las condiciones y las modalidades de aplicación de las mismas.

5. Cualquier medida de salvaguardia que afecte a los intercambios entre los Estados miembros deberá previamente aplicarse a las relaciones con terceros países, respetando el principio de la preferencia comunitaria.

Artículo 11

1. El Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, decidirá sobre la coordinación y unificación de los regímenes de importación aplicados por cada Estado miembro respecto de terceros países en función del desrrollo de la organización común de mercados.

2. No obstante, en caso de que los mercados de la Comunidad sufran o estén amenazados de sufrir perturbaciones graves debidas a importaciones procedentes de terceros países, efectuadas a precios inferiores a un precio de referencia, los Estados miembros podrán suspender dichas importaciones o gravarlas con un gravamen compensatorio recaudado a la entrada y de cuantía igual para todos los Estados miembros.

El precio de referencia se calculará en función de la media de las cotizaciones comprobadas durante un determinado período en los mercados a nivel de la producción en los que las cotizaciones sean las más bajas de la Comunidad para los productos de origen comunitario y para un estándar de calidad determinado.

El importe de dicho gravamen compensatorio, que podrá fijarse a tanto alzado, será igual a la diferencia entre el precio de referencia y el precio a la entrada de un producto importado, excluidos los derechos de aduana.

La suspensión de las importaciones y la fijación del importe del gravamen compensatorio se decidirán según el procedimiento previsto en el artículo 13, deliberando el Comité de gestión habida cuenta de la urgencia.

Las modalidades de aplicación del presente apartado se establecerán a más tardar el 30 de junio de 1962 según el procedimiento previsto en el artículo 13.

Artículo 12

1. Se crea un Comité de gestión de frutas y hortalizas, denominado en lo sucesivo el «Comité», compuesto por

representantes de los Estados miembros y presidido por un representante de la Comisión.

2. En el Comité, se aplicará a los votos de los Estados miembros la ponderación prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El Presidente no tomará parte en la votación.

Artículo 13

1. En aquellos casos para los que las disposiciones del presente Reglamento prevean expresamente la aplicación del procedimiento definido en este artículo, el Comité será convocado por su Presidente, ya sea a iniciativa de este último o a instancia del representante de algún Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo que el Presidente podrá establecer en función de la urgencia de las cuestiones sometidas a examen. Se pronunciará por mayoría de doce votas.

3. La Comisión adoptará medidas que serán inmediatamente aplicables. No obstante, si las mismas no se ajustaran al dictamen emitido por el Comité, serán comunicadas sin demora por la Comisión al Consejo. En tal caso, la Comisión podrá aplazar a más tardar un mes, a partir de dicha comunicación, la aplicación de las medidas decididas por ella.

El Consejo, por mayoría cualificada, podrá adoptar una decisión diferente en el plazo de un mes.

Artículo 14

La Comisión podrá examinar cualquier otra cuestión suscitada por el Presidente, ya sea a iniciativa de este último o a instancia del representante de algún Estado miembro.

Artículo 15

Al final del período transitorio, el Consejo, y a propuesta de la Comisión por mayoría cualificada, decidirá, habida cuenta de la experiencia adquirida, el mantenimiento o la modificación de lo dispuesto en el artículo 13.

Artículo 16

Los Estados miembros tomarán todas las medidas para adaptar sus disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de forma que las disposiciones del presente Reglamento puedan ser efectivamente aplicadas a partir del 1 de julio de 1962.

Artículo 17

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

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

Hecho en Bruselas, el 4 de abril de 1962.

Por el Consejo

El Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

Productos destinados al consumo en estado fresco

ANEXO I A

Partidas del arancel aduanero común

07.01 B I	Coliflores
ex 07.01 D	Lechugas, escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa
ex 07.01 H	Cebollas
07.01 M	Tomates
08.06 A II	Manzanas (que no sean manzanas para sidra)
ex 08.06 B	Peras
08.07 A	Albaricoques
ex 08.07 B	Melocotones
08.07 D	Ciruelas

ANEXO I B

07.01 C	Espinacas
ex 07.01 D II	Endibias
07.01 F I	Guisantes
07.01 F II	Judías
ex 07.01 G II	Zanahorias
07.01 L	Alcachofas
ex 08.02 A	Naranjas dulces
08.02 B	Mandarinas, clementinas
08.02 C	Limones
08.04 A	Uvas de mesa
08.07 C	Cerezas
08.08 A	Fresas

ANEXO II/1

Normas comunes de calidad para coliflores

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a las inflorescencias de *Brassica oleracea L.*, variedad *botrytis L.*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las coliflores en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. *Características mínimas*

Las inflorescencias deberán ser:

— de aspecto fresco,

— enteras,

— sanas (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

— limpias, en particular exentas de residuos de abonos o de productos de tratamiento,

— desprovistas de humedad exterior anormal,

— desprovistas de olor o sabor extraños.

C. *Clasificación*

i) *Categoría «Extra»*

Las coliflores clasificadas en esta categoría deberán ser de calidad superior.

Deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad.

Las inflorescencias deberán ser:

— bien formadas, consistentes, compactas,

— de grano muy tupido,

— de color uniforme blanco o ligeramente crema,

— exentas de cualquier defecto.

Además, si las coliflores se presentaren «con hojas» o «coronadas», las hojas deberán tener aspecto fresco.

ii) *Categoría «I»*

Las coliflores clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las categorías típicas de la variedad. No obstante, podrá admitirse:

— un ligero defecto de forma o de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración,

— una pelusa muy ligera.

En cualquier caso, las inflorescencias deberán ser:

— consistentes,

— de grano tupido,

— de color blanco o marfil (con exclusión de cualquier otro color),

— exentas de defectos tales como: manchas, crecimiento de hojas en el cogollo, traza de ataques de roedores, insectos o plagas, señales de heladas, magulladuras.

Además, si las coliflores se presentaren con «hojas» o «coronadas», las hojas deberán tener aspecto fresco.

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende las coliflores de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las categorías mínimas anteriormente definidas.

Las inflorescencias podrán ser:

— ligeramente deformadas,

— de granos ligeramente separados,

— de coloración amarillenta.

Podrán presentar:

— ligeras quemaduras de sol,

— como máximo cinco hojitas verde pálido sobresaliendo del cogollo,

— una ligera pelusa (con exclusión de toda pelusa húmeda y untuosa al tacto).

Podrán asimismo presentar dos de los defectos siguientes:

— ligera traza de ataques de insectos, roedores o plagas,

— ligero daño superficial debido a heladas,

— ligeras magulladuras,

siempre que no sean nocivos para la conservasión del producto y no afecten seriamente a su valor comercial.

III. *CALIBRADO*

Las coliflores se someterán a un calibrado determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial o por el arcó medido sobre la dimensión mayo de la parte superior de la inflorescencia. (El calibrado según el arco ha sido tenido en cuenta con carácter transitorio).

El diámetro mínimo se fija en 11 cm y el arco mínimo en 13 cm; la diferencia de calibre entre la inflorescencia menor y la mayor contenidas en un mismo bulto no podrá exceder de 4 cm para el calibrado por el diámetro o de 5 cm para el calibrado por el arco.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «Extra»:* 5 % en número de inflorescencias que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (cat. «I»).

ii) *Categoría «I»:* 10 % en número de inflorescencias que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (cat. «II»).

iii) *Categoría «II»:* 10 % en número de inflorescencias que no correspondan a las características de la categoría, pero aptas para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías: 10 % en número de inflorescencias por bulto que se ajusten al calibre inmediatamente superior o inferior al que se mencione en el bulto con un mínimo de 10 cm de diámetro (o de 12 cm de arco) para las inflorescencias clasificadas en el calibre menor.

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán, en conjunto, exceder del:

— 10 % para la categoría «Extra»,

— 15 % para las categorías «I» y «II».

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Modo de presentación*

Las coliflores podrán presentarse de tres modos:

i) *«con hojas»:* coliflores revestidas de hojas sanas y verdes en número y longitud suficientes para cubrir y proteger completamente la inflorescencia. El troncho deberá estar cortado ligeramente por debajo de las hojas protectoras.

ii) *«deshojadas»:* coliflores desprovistas de todas las hojas y de la parte no comestible del troncho. Se podrán admitir como máximo cinco hojitas tiernas, de coloración verde pálido, enteras y pegadas a la inflorescencia.

iii) *«coronadas»:* coliflores provistas de un número suficiente de hojas para proteger la inflorescencia. Las hojas deberán ser verdes y sanas y podadas a 3 cm como mucho del ras de la inflorescencia. El troncho deberá estar ligeramente cortado por debajo de las hojas protectoras.

B. *Homogeneidad*

El contenido da cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener, en particular, inflorescencias de la misma calidad, calibre, tipo y forma. Ademas, las inflorescencias clasificadas en la categoría «Extra» deberán ser de color uniforme dentro de un mismo bulto.

C. *Acondicionamiento*

Las coliflores deberán estar bien apretadas dentro del envase. No obstante, las inflorescencias no deberán deteriorarse por una presión excesiva. Los papeles u otros materiales utilizados dentro del bulto deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que contengan menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con el producto. Las coliflores deberán estar exentas, en el momento del acondicionamiento, de todo cuerpo extraño. Las coliflores de la categoría «Extra» deberán estar envasadas con especial cuidado, de forma que se garantice la mayor protección posible de las inflorescencias.

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

«Coliflores» (para los envases cerrados).

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,

— método de calibrado,

— calibre o número de piezas.

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

ANEXO II/2

Normas comunes de calidad para tomates

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a los tomates, frutos frescos de variedades procedentes de *«Lycopersicum esculentum» Mill.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los tomates destinados a la transformación.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir la calidad que deben presentar los tomates, en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. *Características mínimas*

i) Los tomates deberán ser:
— enteros,
— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),
— limpios, en particular exentos de residuos o de productos de tratamiento,
— desprovistos de humedad exterior, anormal,
— desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) El grado de madurez deberá ser tal que permita a los tomates soportar el transporte y la manipulación, ser conservados en buenas condiciones hasta el lugar de destino y ajustarse a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. *Clasificación*

i) *Categoría «Extra»*

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior.

Deberán ser de pulpa firme y reunir todas las características de su variedad.

Deberán estar exentos de cualquier defecto. Quedan excluidos los «dorsos verdes».

Se distinguirá entre:
— los tomates redondos lisos,
— los tomates asurcados que sean de forma regular, pero que contengan surcos que, no obstante, no deberán extenderse sobre más de un tercio de la distancia periférica entre el punto pistilar y el punto peduncular.

ii) *Categoría «I»*

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán ser suficientemente firmes, exentos de defectos graves y presentar todas las características típicas de su variedad.

Podrán presentar ligeras magulladuras.

Se excluirán las heridas recientes o cicatrizadas y los «dorsos verdes» visibles.

Se distinguirá entre:
— los tomates redondos lisos,
— los tomates asurcados. Dichos tomates deberán tener no obstante, forma regular.

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los tomates de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores.

Dichos tomates podrán ser de forma irregular y deberán ajustarse a las características mínimas anteriormente definidas.

Deberán ser suficientemente firmes y no deberán presentar heridas recientes.

Se admitirán las heridas cicatrizadas de 3 cm de longitud como máximo.

III. *CALIBRADO*

El calibrado será obligatorio para los tomates de la categoría «Extra».

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los tomates se calibrarán según la escala siguiente:

— de 35 mm inclusive a 40 mm exclusive
— de 40 mm inclusive a 47 mm exclusive
— de 47 mm inclusive a 57 mm exclusive
— de 57 mm inclusive a 67 mm exclusive
— de 67 mm inclusive a 77 mm exclusive
— de 77 mm inclusive a 87 mm exclusive

Los tomates asurcados correspondientes al calibre más elevado no podrán clasificarse en la categoría «Extra».

En el caso de los tomates no calibrados de las categorías «I» y «II», el diámetro mínimo será de 35 mm.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre, en cada bulto, para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «Extra»:* 5 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría immediatamente inferior (cat. «I») con un 2 % como máximo de tomates con heridas.

ii) *Categoría «I»:* 10 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (cat. «II») con un 5 % como máximo de tomates con heridas.

iii) *Categoría «II»:* 10 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero aptos para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías: 10 % en número o en peso de tomates por bulto que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al que se mencione en el bulto, con un mínimo de 33 mm.

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán, en conjunto, exceder del:

— 10 % para la categoría «Extra»,
— 15 % para las categorías «I» y «II».

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener tomates del mismo origen, variedad y calidad. Además, para las categorías «Extra» y «I», los tomates deberán ser de coloración y madurez uniformes.

En caso de que los tomates sean calibrados, cada bulto sólo deberá contener tomates del mismo calibre.

B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Para las categorías «Extra» y «I», la masa de la mercancía deberá estar separada del fondo, de los lados y, si procediere, de la tapadera por un medio de protección.

Los papeles u otros materiales utilizados dentro del bulto deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que contengan menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los productos. Los tomates deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de todo cuerpo extraño.

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

«Tomates» (para los envases cerrados).

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,
— Indicación «asurcados», si procediere,
— calibre o mención «no calibrados».

E. *Marca oficial de control* (facultativa)

Si los datos anteriormente mencionados se inscribieren en una etiqueta, ésta deberá fijarse en el exterior del bulto y tener una superficie de 40 cm² por lo menos.

ANEXO II/3

Normas comunes de calidad para manzanas y peras

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a las manzanas y las peras de mesa, frutos frescos de las variedades procedentes de *«Pyrus malus» L.* y de *«Pyrus communis» L.*, destinadas a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de las manzanas y peras destinadas a la transformación.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado, las manzanas y las peras de mesa.

La norma sólo se refiere a la especie, dejando eventualmente a la iniciativa de cada país interesado la denominación de las variedades específicas que se sometan a la misma.

B. *Características mínimas*

i) Los frutos deberán ser:
— enteros,
— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),
— limpios, en particular exentos de residuos o de productos de tratamiento,
— desprovistos de humedad exterior anormal,
— desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez deberá ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación, ser conservados en buenas condiciones hasta el lugar de destino y ajustarse a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. *Clasificación*

i) *Categoría «Extra»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior.

Deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad y estar provistos del pedúnculo intacto.

Deberán estar exentos de cualquier defecto.

ii) *Categoría «I»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las características típicas de la variedad. No obstante, podrá admitirse:

— una ligera deformación,

— un ligero defecto de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración.

El pedúnculo podrá estar ligeramente dañado.

La pulpa deberá estar indemne de cualquier deterioro. No obstante, se admitirán para cada fruto los defectos de epidermis que no puedan perjudicar al aspecto general y al consumo, dentro de los límites siguientes:

— los defectos de forma alargada se limitarán a 2 cm de longitud,

— para los demás defectos, la superficie total no deberá exceder de 1 cm², con excepción de la mancha, que no deberá presentar una superficie superior a ¼ cm²,

— las peras no deberán ser granulosas.

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las categorías mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán defectos de forma, de desarrollo y de coloración siempre que los frutos conserven sus características. El pedúnculo podrá faltar sin deterioro de la epidermis.

La pulpa no deberá presentar ningún defecto esencial. No obstante, se admitirán defectos de epidermis para cada fruto dentro de los límites siguientes:

— defectos de forma alargada: máximo de 4 cm de longitud,

— para los demás defectos, la superficie total se limitará a 2,5 cm², con excepción de la mancha, que no deberá presentar una superficie superior a 1 cm².

III. *CALIBRADO*

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

La diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo bulto se limitará a 5 mm:

1. para los frutos de las categoría «Extra»,

2. para los frutos de las categorías «I» y «II» presentados en capas ordenadas.

La diferencia de diámetro podrá alcanzar 10 mm para los frutos de la categoría «I» presentados a granel en el envase.

No se exigirá ninguna limitación para los frutos de la categoría «II» presentados a granel en el envase.

El calibrado será obligatorio para los frutos de la categoría «Extra».

Además, se exigirá un calibre mínimo para todas las categorías, según el cuadro siguiente:

Manzanas	*Extra*	*I*	*II*
Variedades de frutos grandes:	65 mm	60 mm	55 mm
Otras variedades:	60 mm	55 mm	50 mm
Peras	*Extra*	*I*	*II*
Variedades de frutos grandes:	60 mm	55 mm	50 mm
Otras variedades:	55 mm	50 mm	45 mm

Como excepción, y para las variedades de peras de verano que figuren en una lista limitativa comunicada por los países interesados, no se exigirá calibre mínimo para los envíos de peras de verano efectuados antes del 1 de agosto.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y calibre, en cada bulto, para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «Extra»:*

5 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (cat. «II») o excepcionalmente a las de los frutos admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría «I»:*

10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (cat. «II») y, excepcionalmente, a las de los frutos admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

iii) *Categoría «II»:*

10 % en número o en peso de frutos que no se ajusten a las características de la categoría, con exclusión de los frutos visiblemente afectados de probredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

En ningún caso, y para todas las categorías, las tolerancias anteriormente previstas podrán exceder del 2 % para los frutos agusanados o tarados.

B. *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías: 10 % en número o en peso de frutos por bulto que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al que se mencione en el bulto.

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán en conjunto exceder del:
10 % para la categoría «Extra»,
15 % para las categorías «I» y «II».

Todos los porcentajes anteriormente mencionados serán aplicables a las muestras examinadas durante el control.

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener frutos del mismo origen, variedad y calidad, y con el mismo grado de madurez.

En lo que se refiere a la categoría «Extra», la homogeneidad se entenderá además en coloración.

B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contracto con los frutos. Los frutos deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de cuerpos extraños tales como hojas o ramitas.

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

— «Manzanas» o «peras» para los envases cerrados,

— nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,

— calibre o número de piezas (salvo para los productos a granel, en envase).

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

Para los envases de más de 15 kg, las etiquetas utilizadas para el mercado deberán presentar una superficie mínima de 40 cm².

ANEXO II/4

Normas comunes de calidad para melocotones

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a los melocotones de las variedades procedentes de *«Prunus Persica Sieb y Zucc»*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los melocotones destinados a la transformación.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los melocotones en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

La norma sólo se refiere a la especie, dejando eventualmente a la iniciativa de cada país interesado la designación de las variedades específicas que se sometan a la misma.

B. *Características mínimas*

i) Los frutos deberán ser:

— enteros,

— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

— limpios, en particular exentos de residuos o de productos de tratamiento,

— desprovistos de humedad exterior anormal,

— desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez deberá ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación, ser conservados en buenas condiciones hasta el lugar de destino y ajustarse a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. *Clasificación*

i) *Categoría «Extra»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior.

Deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad, habida cuenta del área de producción.

Deberán estar exentos de cualquier defecto.

ii) *Categoría «I»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las características típicas de la variedad, habida cuenta del área de producción. No obstante, podrá admitirse:

— un ligero defecto de forma o de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración.

La pulpa deberá estar indemne de cualquier deterioro. Se admitirán defectos de epidermis que no puedan perjudicar al aspecto general ni a la conservación.

Los defectos de forma alargada no deberán exceder de 1 cm de longitud.

Para los demás defectos, la superficie no deberá exceder de ½ cm².

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán los defectos de epidermis que no puedan perjudicar al aspecto general y a la conservación, siempre que no excedan de 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada o de 1,5 cm² de superficie total para todos los demás defectos.

III. *CALIBRADO*

El calibrado se determinará:

— o bien por la circunferencia,

— o bien por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los frutos se calibrarán según la escala siguiente:

Circunferencia	*Diámetro*	*Clave*
28 cm y más	90 mm y más	AAAA
de 25 cm inclusive a 28 cm exclusive	de 81 mm inclusive a 90 mm exclusive	AAA
de 23 cm inclusive a 25 cm exclusive	de 74 mm inclusive a 81 mm exclusive	AA
de 21 cm inclusive a 23 cm exclusive	de 68 cm inclusive a 74 mm exclusive	A
de 19 cm inclusive a 21 cm exclusive	de 62 mm inclusive a 68 mm exclusive	B
de 17,5 cm inclusive a 19 cm exclusive	de 56 mm inclusive a 62 mm exclusive	C
de 16 cm inclusive a 17,5 cm exclusive	de 50 mm inclusive a 56 mm exclusive	D

El calibre mínimo admitido para la categoría «Extra» será de 17,5 cm (circunferencia) y 56 mm (diámetro).

Además, los melocotones con una circunferencia de 15/16 cm o con un diámetro de 47/50 mm serán admitidos hasta el 31 de julio, exceptuándose los de la categoría «Extra».

El calibrado será obligatorio para todas las categorías.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre, en cada bulto, para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «Extra»:* 5 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (cat. «I»).

ii) *Categoría «I»:* 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (cat. «II»).

iii) *Categoría «II»:* 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características mínimas, pero aptos para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías: 10 % en número o en peso de frutos por bulto, dentro del límite de 1 cm en más o en menos con relación al calibre mencionado en el bulto.

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán exceder del:

— 10 % para la categoría «Extra»,

— 15 % para las categorías «I» y «II».

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener frutos de la misma variedad, calidad, grado de madurez y calibre y, para la categoría «Extra», de coloración uniforme.

B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados dentro del bulto deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los frutos.

Los frutos podrán ser envasados de alguna de las formas siguientes:

1. en pequeños envases unitarios, para la venta directa al consumidor,
2. en una sola capa, en la categoría «Extra». Cada fruto de dicha categoría deberá estar envuelto en un envase protector que lo aísle de los contiguos,
3. en una o dos capas, en las categorías «I» y «II». Los frutos deberán estar exentos, en el momento del envasado, de cualquier cuerpo extraño.

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, appellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

— «Melocotones» para envases cerrados,
— nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,
— calibre o número de piezas.

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

ANEXO II/5

Normas comunes de calidad para lechugas, escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a las lechugas (variedades derivadas de *Lactuca sativa L.*, con exclusión de las «lechugas forrajeras»), las escarolas de hoja rizada *(Cichorium endivia L. Var. crispa)* y las escarolas de hoja lisa *(Cichorium endivia L. Var. latifolia)* destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar, después de su envasado y presentación, los productos anteriormente mencionados.

B. *Características mínimas*

i) Estos productos deberán ser:

— enteros,

— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

— de aspecto fresco,

— limpios y preparados, es decir, prácticamente libres de hojas sucias de tierra, mantillo o arena y desprovistos de residuos de abonos o de productos de tratamiento,

— turgentes,

— no subidos,

— desprovistos de humedad exterior anormal,

— desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Estos productos deberán presentar un desarrollo normal, habida cuenta del período de producción y de comercialización. En lo que se refiere a las lechugas, se permitirá un defecto de coloración, tirando a rojo, causado por una termperatura baja durante el desarrollo, a menos que afecte seriamente a su apariencia.

iii) Las raíces deberán estar cortadas al ras de las últimas hojay y el corte, en el momento de la expedición, deberá ser limpio.

C. *Clasificación*

i) *Categoría «I»*

Los productos clasificados en esta categoría deberán ser:

— bien formados,

— firmes (con excepción de las lechugas de invernadero),

— apretados,

— exentos de trazas de ataques de parásitos animales, plagas y defectos que afecten a su comestibilidad,

— exentos de cualquier secuela de heladas y prácticamente exentos de daños físicos,

— de coloración normal para su variedad.

Las lechugas deberán presentar un solo cogollo, bien formado; no obstante, en lo que se refiere a las lechugas de invernadero, se admitirá que el cogollo no esté tan bien formado.

La parte central de las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa deberá ser de color amarillo, por lo menos en un tercio de la planta.

ii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en la categoría superior, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Los productos clasificados en esta categoría deberán estar:

— bastante bien formados,

— exentos de trazas de ataques de parásitos animales o plagas que puedan afectar seriamente a su comestibilidad,

— exentos de daños físicos graves.

Los productos podrán presentar un ligero defecto de coloración.

Las lechugas podrán tener un cogollo reducido; no obstante, se admite la ausencia de cogollo para las lechugas cultivadas en invernadero.

Las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa deberán presentar una parte central de color amarillo.

III. *CALIBRADO*

El calibrado se determinará por el peso neto de cien piezas o por el de una pieza.

A. *Peso mínimo*

i) *Lechugas:*

Las lechugas cultivadas al aire libre deberán pesar como mínimo 15 kg por cada 100 piezas, es decir, 150 g por pieza. Las lechugas de invernadero deberán pesar como mínimo 8 kg por cada 100 piezas, es decir, 80 g por pieza.

ii) *Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa:*

Las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa cultivadas al aire libre deberán pesar como mínimo 20 kg por cada 100 piezas, es decir, 200 g por pieza.

Las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa de invernadero deberán pesar como mínimo 15 kg por cada 100 piezas, es decir, 150 g por pieza.

B. *Homogeneidad*

i) *Lechugas:*

En un mismo bulto, la diferencia entre la masa de piezas más ligeras y más pesadas no deberá exceder de:

— 20 g para las lechugas con un peso inferior a 11 kg por cada 100 piezas (110 g por pieza).

— 40 g para las lechugas con un peso comprendido entre 11 kg y 20 kg por cada 100 piezas (entre 110 g y 200 g por pieza),

— 100 g para las lechugas con un peso superior a 20 kg por cada 100 piezas (200 g por pieza).

ii) *Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa:*

En un mismo bulto, la diferencia entre la masa de piezas más ligeras y más pesadas no deberá exceder de:

— 150 g para las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa cultivadas al aire libre,

— 100 g para las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa de invernadero.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «I»:*

10 % de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».

ii) *Categoría «II»:*

10 % de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que no presenten, en ningún caso, defectos que las hagan no aptas para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

10 % de las piezas que no correspondan al calibre definido, pero con un peso inferior o superior en un 10 % como máximo al de aquél.

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener productos de la misma variedad, calidad y calibre.

B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento deberá ser racional para un calibre y un envase dados, es decir, sin hueco ni presión excesiva.

La mercancía deberá estar separada del fondo, de los costados longitudinales y de la tapadera por un medio de protección apropiado.

Las lechugas y las escarolas de hoja rizada deberán estar colocadas en dos capas, cogollo con cogollo (3 capas en el caso de envases de utilización múltiple); las lechugas «romanas» y las «escarolas de hoja lisa» podrán presentarse en posición horizontal.

Los papeles u otros materiales utilizados deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los productos. Los bultos con los productos deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño, en particular de hojas sueltas y partes de troncho.

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

— «Lechugas», «escarolas de hoja rizada» o «escarola de hoja lisa» (para los envases cerrados) y eventualmente el nombre de la variedad,

— en su caso, la mención «de invernadero».

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,

— calibre (indicado mediante el peso mínimo por cada 100 piezas — expresado en kg — o mediante el peso mínimo por pieza) o número de piezas.

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

ANEXO II/6

Normas comunes de calidad para cebollas

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a las cebollas de la especie «*Allium cepa L.*», con excepción de las cebollas «plateadas» y de las cebollas verdes con hojas enteras.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado, las cebollas contempladas en el apartado I.

B. *Características mínimas*

Los bulbos deberán ser:

— enteros,

— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

— limpios, en particular exentos de residuos de abonos o de productos de tratamiento,

— exentos de daños debidos a las heladas,

— suficientemente secos a los fines de la utilización prevista (para las cebollas destinadas a la conservación, las dos primeras túnicas exteriores por lo menos, así como el tallo, deberán estar completamente secos),

— desprovistos de humedad exterior anormal,

— desprovistos de olor o sabor extraños,

— por último, el tallo deberá estar retorcido o presentar un corte limpio y no exceder de 4 cm de longitud (salvo para las cebollas presentadas en trenzas).

C. *Clasificación*

i) *Categoría «I»:*

Las cebollas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar la forma y la coloración típicas de la variedad.

Los bulbos deberán ser:

— firmes y consistentes,

— no germinados,
— desprovistos de tallo hueco y resistente,
— exentos de hinchazones provocadas por un desarrollo vegetativo anormal,
— prácticamente desprovistos de sistema radicular.

Se admitirán heridas en la túnica exterior del bulbo.

ii) *Categoría «II»:*

Las cebollas clasificadas en esta categoría deberán ajustarse a las características mínimas anteriormente definidas, pero podrán presentar, con relación a la categoría «I», las diferencias siguientes:
— bulbos suficientemente firmes,
— defectos admitidos:
  — forma y coloración que no sean típicas de la variedad,
  — inicio de germinación (dentro del límite del 10 % para un lote dado),
  — trazas de roce,
  — marcas ligeras resultantes de ataques de parásitos o de plagas,
  — pequeñas heridas cicatrizadas,
  — ligeras magulladuras cicatrizadas, que no puedan perjudicar su buena conservación.

III. *CALIBRADO*

Las cebollas deberán calibrarse. El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según las modalidades siguientes:

i) *Cebollas destinadas a la conservación en vinagre o mediante cualquier otro procedimiento*
— 10 mm inclusive a 15 mm exclusive
— 15 mm inclusive a 20 mm exclusive
— 20 mm inclusive a 30 mm exclusive
— 30 mm inclusive a 45 mm exclusive

con una tolerancia de 2 mm por debajo del mínimo o por encima del máximo.

ii) *Cebollas destinadas al consumo en estado fresco*
Diámetro mínimo: 40 mm con una separación máxima de 20 mm entre los bulbos de un mismo bulto que lleve mención de un solo calibre.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre, en cada bulto, para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «I»:* 10 % en peso de productos no conformes, pero que presenten las características de la categoría «II».

ii) *Categoría «II»:* 10 % en peso de productos que no se ajusten a las características mínimas, pero aptos para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

Para las cebollas destinadas al consumo en estado fresco, 10 % en peso por bulto de bulbos que corresponda al calibre inmediatamente inferior o superior al que se mencione en el bulto.

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán, en conjunto, exceder del 15 %.

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener cebollas de la misma variedad, calidad y calibre.

B. *Acondicionamiento*

Las cebollas podrán presentarse:

— ordenadas en capas en el envase,

— a granel en el envase,

— en trenzas (las trenzas deberán estar formadas por 16 bultos como mínimo con el tallo completamente seco).

Deberán estar exentas, en el momento del acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar las indicaciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

«Cebollas» (para los envases cerrados).

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría

— calibre,

— peso.

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

ANEXO II/7

Normas comunes de calidad para albaricoques

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a los frutos de las variedades procedentes de *Prunus armeniaca L.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los albaricoques de mesa en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. *Características mínimas*

i) Los frutos deberán ser:

— enteros,

— sanos (sin prejuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría).

— limpios, en particular exentos de residuos o de productos de tratamiento,

— desprovistos de humedad exterior anormal,

— desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez deberá ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación, ser conservados en buenas condiciones hasta el lugar de destino y ajustarse a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. *Classificación*

i) *Categoría «Extra»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad, habida cuenta del área de producción. Deberán estar exentos de cualquier defecto.

ii) *Categoría «I»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características típicas de la variedad, habida cuenta del área de producción. La pulpa deberá estar indemne de cualquier deterioro. No obstante, podrá admitirse alguno de los defectos siguientes:

— ligero defecto de forma o de desarrollo,

— ligero defecto de coloración,

— ligero roce,

— ligera quemadura,

siempre que no perjudiquen el aspecto exterior del fruto ni su conservación. Los defectos de forma alargada no deberán exceder de 1 cm de longitud; para todos los demás defectos, la superficie total no deberá exceder de 0,5 cm^2.

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán los defectos de epidermis que no perjudiquen el aspecto general ni la conservación, siempre que no excedan de 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada o de 1 cm^2 para todos los demás defectos.

III. *CALIBRADO*

El calibrado se determinará por la circunferencia o por el diámetro máximo de la sección ecuatorial; será obligatorio para las categorías «Extra» y «I».

Para las categorías «I» y «II», el calibre mínimo se fija en 30 mm de diámetro (10 cm de circunferencia), debiendo ser la diferencia máxima para los frutos de un mismo calibre de 10 mm de diámetro (3 cm de circunferencia).

Para la categoría «Extra», la determinación del calibre mínimo se dejará a la iniciativa de los países, en función de las variedades. No obstante, dicho calibre no deberá ser inferior al calibre fijado para las demás categorías. En cualquier caso, la diferencia máxima para los frutos de un mismo calibre deberá ser de 5 mm de diámetro (1,5 cm de circunferencia).

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «Extra»:* 5 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (categoría «I»).

ii) *Categoría «I»:* 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a la categoría inferior (categoría «II»).

iii) *Categoría «II»:* 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características mínimas, pero aptos para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías: 10 % en número o en peso de frutos por bulto, dentro del límite de 1 cm en más o en menos con relación al calibre mancionado en el bulto,

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán, en conjunto, exceder del:

— 10 % para la categoría «Extra»,

— 15 % para las categorías «I» y «II».

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener frutos de la misma variedad, calidad y calibre y, para la categoría «Extra», de coloración uniforme.

B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los papeles u otros materiales utilizados dentro del envase deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los frutos. Los frutos deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

Los frutos podrán presentarse de alguna de las formas siguientes:

1. en pegueños envases unitarios para la venta directa al consumidor,
2. dispuestos en una o varias capas separadas entre sí,
3. a granel, salvo para la categoría «Extra».

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

— «Albaricoques» para los envases cerrados,

— nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,

— calibre o número de piezas (salvo para los productos a granel, en envase).

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

ANEXO II/8

Normas comunes de calidad para ciruelas

I. *DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS*

La presente norma se refiere a las ciruelas de las variedades procedentes de:

— Prunus domestica L.,

— Prunus institia L.,

— Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh),

destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las ciruelas destinadas a la transformación.

II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

A. *Generalidades*

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las ciruelas de mesa en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. *Características mínimas*

i) Los frutos deberán ser:

— enteros,

— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

— limpios, en particular exentos de residuos o de productos de tratamiento,

— desprovistos de humedad exterior anormal,

— desprovistos de olor o sabor extraños.

ii) Los frutos deberán haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez deberá ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación, ser conservados en buenas condiciones hasta el lugar de destino y ajustarse a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. *Clasificación*

i) *Categoría «Extra»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

Deberán estar:

— exentos de cualquier defecto,

— prácticamente recubiertos de su pruina según la variedad,

— de pulpa firme.

Los frutos de la categoría «Extra» deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano.

ii) *Categoría «I»*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características de la variedad.

Se admitirá sin embargo:

— una ligera deformación,

— un ligero defecto de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración.

Se admitirán para cada fruto defectos de epidermis que no puedan perjudicar el aspecto exterior ni la conservación, sin prejuicio de la disposición siguiente:

— los defectos de forma alargada no deberán extenderse sobre la longitud en más de un tercio del diámetro máximo del fruto. En particular, se tolerarán heridas cicatrizadas para las variedades «Reinas Claudias doradas» (1).

El pedúnculo podrá estar dañado o faltar, siempre que no resulte de ello posibilidad de alteración.

Los frutos de la categoría «I» deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano.

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán los defectos de epidermis que no puedan perjudicar el aspecto exterior ni la conservación, siempre que no excedan de un cuarto de la superficie total.

III. *CALIBRADO*

Los frutos deberán calibrarse a partir de un calibre mínimo fijado por cada país según la categoría y la variedad.

IV. *TOLERANCIAS*

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto, pará los productos no conformes.

A. *Tolerancias de calidad*

i) *Categoría «Extra»:* 5 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (categoría «I»).

ii) *Categoría «I»:* 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (categoría «II»).

(1) *Definición:* Reinas Claudias (albaricoques verdes, Dauphines, Greenages) con una epidermis verde con reflejos ligeramente amarillentos.

iii) *Categoría «II»:* 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero aptos para el consumo.

B. *Tolerancias de calibre*

Para todas las categorías, 10 % en número o en peso de frutos del calibre inmediatamente superior o inferior al que se mencione en el bulto.

C. *Acumulación de tolerancias*

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y calibre no podrán, en conjunto, exceder del:

— 10 % para la categoría «Extra»,

— 15 % para las categorías «I» y «II».

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener frutos de la misma variedad, calidad y calibre y, para la categoría «Extra», de coloración uniforme.

B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los papeles u otros materiales utilizados deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los frutos. Los frutos deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

Los frutos podrán presentarse de alguna de las formas siguientes:

1. en pequeños envases unitarios para la venta directa al consumidor,
2. dispuestos en una o varias capas separadas entre sí,
3. a granel, salvo para la categoría «Extra».

VI. *MARCADO*

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. *Identificación*

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. *Naturaleza del producto*

— «Circuelas» (para los envases cerrados),

— nombre de la variedad para las categorías «Extra» y «I».

C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

— Categoría,

— calibre o número de piezas (salvo para los productos a granel en envase).

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