381R1292

Nº L 129/38 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 15. 5. 81

# REGLAMENTO (CEE) Nº 1292/81 DE LA COMISIÓN

**de 12 de mayo de 1981**

**por el que se establecen normas de calidad para los puerros, las berenjenas y los calabacines**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo de 18 de mayo de 1972 por el que se establece una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1116/81 (2) y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que el Anexo I del Reglamento (CEE) nº 1035/72, que enumera los productos destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco y que son sometidos a normas de calidad, ha sido completado por el Reglamento (CEE) nº 1208/79 (3) y por el Reglamento (CEE) nº 1315/80 (4) que han añadido, por una parte, los puerros y, por otra, las berenjenas y los calabacines;

Considerando que, por consiguiente es necesario establecer normas de calidad para dichos productos;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento durante un cierto tiempo y las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que, por consiguiente, procede tener en cuenta dichas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

1. Las normas de calidad referentes a los puerros (subpartida ex 07.01 IJ del arancel aduanero común), a las berenjenas y a los calabacines (subpartida ex 07.01 T del arancel aduanero común) figuran, respectivamente, en los Anexos I, II y III.

2. Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización, en las condiciones previstas en el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases que siguen a la de expedición, los productos podrán presentar, con respecto a las prescripciones de las normas:

— una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,

— ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

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

Será aplicable:

— a partir del 1 de agosto de 1981 en lo que se refiere a los puerros,

— a partir del 1 de julio de 1981 en lo que se refiere a las berenjenas y los calabacines.

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

Hecho en Bruselas, el 12 de mayo de 1981.

*Por la Comisión*
Poul DALSAGER
*Miembro de la Comisión*

(1) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) DO nº L 118 de 30. 4. 1981, p. 1.
(3) DO nº L 153 de 21. 6. 1979, p. 1.
(4) DO nº L 134 de 31. 5. 1980, p. 20.

*ANEXO 1*

## I. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los puerros de las variedades (cultivares) obtenidos de *Allium porrum L.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los puerros después de su acondicionamiento y envasado.

### A. Características mínimas

En todas las categorias, teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los puerros deben ser:

— enteros (esta disposición no se aplica, sin embargo, a las raíces y a la extremidad de las hojas, que pueden haberse cortado),

— de aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o mustias,

— no subidos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para la categoría III),

— sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visbiles; no obstante, las raíces podrán tener ligeras adherencias de tierra,

— exentos de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente secos después de un eventual lavado,

— exentos de olor y/o sabor extraños.

Si las hojas se cortan, se hará de forma regular.

Los puerros deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan:

— soportar el transporte y la manipulación,

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

### B. Clasificación

Los puerros se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación.

i) *Categoría I*

Los puerros clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. No obstante, pueden presentar ligeros defectos superficiales, siempre que no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto.

La parte blanca debe tener por lo menos un tercio de la longitud total o la mitad de la parte envuelta.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los puerros que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que corresponden a las características mínimas precedentemente definidas.

La parte blanca debe tener por lo menos un cuarto de la longitud total o un tercio de la parte envuelta.

iii) *Categoría III* (1)

Esta categoría comprende los puerros que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que correspondan a las características previstas para la categoría II. No obstante, podrán:

— estar subidos, sin que la presencia del pináculo floral perjudique la comestibilidad del producto.

— presentar defectos de coloración y ligeras magulladuras,

— presentar señales de roya,

— presentar ligeros restos de tierra.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas está supeditada a una decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

i) El calibre se determinará por el diámetro, medido perpendicularmento al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.

El diámetro mínimo se fija en 10 mm.

ii) Para la categoría I, el diámetro de la pieza más gruesa, en un mismo manojo o bulto, no puede ser superior al doble del diámetro de la pieza más pequeña.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto, o en cada manojo en caso de que los puerros se presenten sin envasar, para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de puerros que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de puerros que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

iii) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de puerros que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, un 10 % en número o en peso de puerros que no correspondan al diámetro mínimo previsto o, para los puerros clasificados en la categoría I, a la homogeneidad.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto o de cada manojo dentro de un mismo bulto debe ser homogéneo y comprender puerros del mismo origen, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija una homogeneidad) y apreciablemente del mismo desarrollo y coloración.

En lo que se refiere a los puerros clasificados en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen.

La parte visible del bulto o del manojo debe ser representativa del conjunto.

B. **Presentación**

Los puerros pueden presentarse de la forma siguiente:

— sea alineados regularmente en el envase,

— sea en manojos, presentados o no en envase.

C. **Acondicionamiento**

Los puerros deben acondicionarse de forma que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos, limpios y de una materia tal que no pueda causar a los productos alteraciones internas ni externas. Se autoriza el empleo de materiales, y en particular de papeles o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto, o cada manojo expedido a granel debe llevar en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor } nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial

B. **Naturaleza del producto**

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

C. **Origen del producto**

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— categoría,

— número de manojos (en caso de presentación en manojos dentro de un envase).

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

En caso de presentación en envase, dichas indicaciones se agruparán en un mismo costado.

*ANEXO II*

## NORMAS DE CALIDAD PARA LAS BERENJENAS

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las berenjenas, frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum melongena L. var. esculentum, insanum y ovigerum,* destinadas a la transformación industrial.

De acuerdo con su forma, se distinguen entre:

— las berenjenas alargadas,

— las berenjenas globosas o piriformes.

### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las berenjenas después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas**

En todas las categorías teniendo en cuenta las diposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, las berenjenas deben ser:

— enteras,
— de aspecto fresco,
— sanas; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,
— limpias, prácticamente exentas de materias extraños visibles,
— provistas de cáliz y pedúnculo, que pueden estar ligeramente dañados,
— llegadas a un estado de desarrollo suficiente, sin que la carne sea fibrosa o leñosa y sin un desarrollo excesivo de las semillas (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para la categoría III),
— exentas de humedad exterior anormal,
— exentas de olor y/o sabor extraños.

Las berenjenas deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan:
— resistir el transporte y la manipulación,
— llegar en condicones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Las berenjenas se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación.

i) *Categoría I*

Las berenjenas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal. Deben estar además prácticamente exentas de quemaduras de sol. No obstante, podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

— ligeros defectos de forma,
— ligera decoloración de la base,
— ligeras magulladuras y/o heridas cicatrizadas cuya superficie total no exceda de 3 $cm^2$.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las berenjenas que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que corresponden a las características mínimas precedentemente definidas. Siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar:

— defectos de forma,

— defectos de coloración,

— ligeras quemaduras de sol cuya superficie no exceda da de 4 cm²,

— defectos-epidérmicos cicatrizados cuya superficie no exceda de 4 cm².

iii) *Categoría III* (1)

Esta categoría comprende las berenjenas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que correspondan a las características previstas para la categoría II. No obstante, podrán:

— ser ligeramente fibrosas,

— presentar un desarrollo notable de las semillas,

— presentar quemaduras de sol cuya superficie no exceda de 6 cm²,

— presentar defectos epidérmicos cicatrizados cuya superficie no exceda de 6 cm².

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará:

— o bien por el diámetro máximo de la sección ecuatorial al eje longitudinal,

— o bien por el peso.

A. **En caso de calibrado por el diámetro,** el calibre mínimo se fija en 40 mm para las berenjenas alargadas y en 70 mm para las berenjenas globosas.

La diferencia entre la pieza más pequeña y la más grande de un bulto no podrá superar:

— 20 mm para las berenjenas alargadas,

— 25 mm para las berenjenas globosas.

B. **En caso de calibrado por el peso,** el peso mínimo se fija en 100 g. Debe respetarse la escala siguiente:

— 100 a 300 g, con una diferencia máxima de 75 g entre la pieza menor y la mayor contenidas en un bulto,

— 300 a 500 g, con una diferencia máxima de 100 g entre la pieza menor y la mayor contenidas en un bulto,

— más de 500 g, con una diferencia máxima de 250 g entre la pieza menor y la mayor contenidas en un bulto.

El respeto a estas escalas es obligatorio en la categoría I.

Además, las berenjenas alargadas deben tener una longitud mínima, sin pedúnculo, de 80 mm.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de dicha categoria.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de grietas sin cicatrizar o cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

iii) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de berenjenas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de grietas sin cicatrizar o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas está supeditada a una decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

B. **Tolerancias de calibre**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que correspondan al calibre inmeditamente inferior o superior al que se mencione en el bulto.

ii) *Categorías II y III*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que no cumplan el calibre mínimo.

En cualquier caso, la tolerancia no podrá aplicarse a las berenjenas que tengan un diámetro inferior en más de 5 mm al diámetro mínimo o, para el calibrado por peso, a las berenjenas que tengan un peso inferior a 90 g.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender berenjenas del mismo origen, tipo comercial, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado) y apreciablemente del mismo estado de desarrollo y coloración.

En lo que se refiere a las berenjenas clasificadas en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen y al tipo comercial.

Las berenjenas alargadas contenidas en un mismo bulto deben ser de longitud suficientemente uniforme.

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

B. **Acondicionamiento**

Las berenjenas deben acondicionarse de forma que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto serán nuevos, limpios y de una materia tal que no puedan causar a los productos alteraciones internas ni externas. Se autoriza el empleo de materiales, y en particular de papeles o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo costado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor } nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.

B. **Naturaleza del producto**

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

— nombre de la variedad (facultativo).

C. **Origen del producto**

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— categoría,

— calibre (en caso de calibrado), expresado:

  — sea por los diámetros mínimo y máximo, cuando se trate de calibrado por el diámetro,

  — sea por los pesos mínimo y máximo, cuando se trate de calibrado por el peso.

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

*ANEXO III*

## NORMA DE CALIDAD PARA LOS CALABACINES

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los calabacines, recolectados tiernos, antes de que las semillas hayan endurecido, de variedades (cultivares) obtenidas de *Cucurbita pepo L.* (1), destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los calabacines destinados a la transformación industrial.

### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los calabacines después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas**

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los calabacines deben ser:

— enteros y provistos de un pedúnculo que puede estar ligeramente dañado,
— de aspecto fresco,
— firmes,
— sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan no aptos para el consumo,
— exentos de daños causados por insectos u otros parásitos,
— sin cavidades,
— exentos de grietas,
— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
— llegados a un estado de desarrollo suficiente, antes de que las semillas hayan endurecido (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para la categoría III),
— exentos de humedad exterior anormal,
— exentos de olor y/o sabor extraños.

Los calabacines deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan:

— resistir el transporte y la manipulación,
— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Los calabacines se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

i) *Categoría I*

Los calabacines clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presenter las características del tipo varietal.

No obstante, pueden presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, calidad, conservación ni presentación del producto:

— ligeros defectos de forma,
— ligeros defectos de coloración,
— ligeros defectos epidérmicos cicatrizados.

Los calabacines deben estar provistos de un pedúnculo de longitud no superior a 3 cm.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los calabacines que no puedan clasificarse en la categoría I, pero que correspondan a las características mínimas precedentemente definidas.

Siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar:

— defectos de forma,
— defectos de coloración,
— ligeras quemaduras de sol,
— defectos epidérmicos cicatrizados, siempre que no resulten perjudiciales para la conservación.

(1) El producto que tiene semillas muy desarrolladas, denominado «marrow» en el Reino Unido y en Irlanda (en español, «calabaza»), no es objeto de esta norma.

iii) *Categoría III* (1):

Esta categoría comprende los calabacines que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que correspondan a las características previstas para la categoría II. No obstante, pueden presentar:

— semillas desarrolladas,

— rastros ligeros de tierra.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará:

— o bien por la longitud,

— o bien por el peso.

a) en caso de calibrado por la longitud, ésta se medirá entre el punto de unión con el pedúnculo y la extremidad aplical del fruto, con arreglo a la escala siguiente:

— 7 cm a 14 cm inclusive,

— 14 cm a exclusive a 21 cm inclusive,

— 21 cm exclusive a 30 cm.

b) En caso de calibrado por el peso, se respetará la escala siguiente:

— 50 g a 100 g inclusive,

— 100 g exclusive a 225 g inclusive,

— 225 g exclusive a 450 g.

El respeto de las escalas de calibrado no será obligatorio para la categoría III.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de calabacines que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de calabacines que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de heridas sin cicatrizar o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

iii) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de calabacines que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de heridas sin cicatrizar o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

i) *Categorías I y II*

Un 10 % en número o en peso de calabacines que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al que se mencione en el bulto. No obstante, esta tolerancia sólo será aplicable a productos cuyas dimensiones o peso difieran como máximo un 10 % de los límites fijados.

ii) *Categoría III*

Un 10 % en número o en peso de calabacines cuyas dimensiones o peso difieran como máximo un 10 % de los límites fijados.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas está supeditada a una decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender calabacines del mismo origen, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado) y apreciablemente del mismo estado de desarrollo y de coloración.

En lo que se refiere a los calabacines clasificados en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen.

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

B. **Acondicionamiento**

Los calabacines deben acondicionarse de forma que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos, limpios y de una materia tal que no puedan causar a los productos alteraciones internas ni externas. Se autoriza el empleo de materiales, y en particular de papeles o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo costado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor } nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial

B. **Naturaleza del producto**

«Calabacines» si el contenido no es visible desde el exterior.

C. **Origen del producto**

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— categoría.
— calibre (en caso de calibrado), expresado:
  — sea por las dimensiones mínima y máxima, cuando se trate de calibrado por la longitud,
  — sea por los pesos mínimo y máximo, cuando se trate de calibrado por el peso.

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