

362R0058

1606/62

DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

7. 7. 62

**REGLAMENTO Nº 58 DE LA COMISIÓN**

**relativo al establecimiento de normas comunes de calidad para determinados productos del Anexo I B del Reglamento nº 23 por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas**

LA COMISIÓN DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

Vistas las disposiciones del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vistas las disposiciones del Reglamento nº 23 por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Visto el dictamen del Comité de gestión de frutas y hortalizas,

Considerando que el artículo 2 del Reglamento nº 23 prevé que las normas de calidad relativas a los productos enumerados en el Anexo I B del referido Reglamento se adoptarán a más tardar el 30 de junio de 1962,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Las normas de calidad relativas a los productos siguientes:

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

Hecho en Bruselas, el 15 de junio de 1962.

Número del arancel aduanero común	Denominación de la mercancía
07.01 C	Espinacas
ex 07.01 D II	Endibias
07.01 F I	Guisantes
07.01 F II	Judías verdes
ex 07.01 G II	Zanahorias
07.01 L	Alcachofas
ex 08.04 A	Uvas de mesa
08.07 C	Cerezas
08.08 A	Fresas

figuran en los Anexos del presente Reglamento y se aplicarán a partir del 1 de julio de 1962.

*Artículo 2*

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

*Por la Comisión*

*El Presidente*

W. HALLSTEIN

## ANEXO III

## Normas comunes de calidad para las espinacas

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las espinacas de las variedades obtenidas de *Spinacea oleracea* L., destinadas a ser vendidas al consumidor en estado fresco, con exclusión de los productos destinados a la transformación.

## II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

## A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las espinacas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado, presentadas en hojas o en manojos.

## B. Características mínimas

Las espinacas deben ser:

- sanas,
- de aspecto fresco,
- limpias, prácticamente desprovistas de tierra, exentas de residuos visibles de abonos o de productos antiparasitarios,
- desprovistas de pináculo floral,
- desprovistas de olor o sabor extraños,

El producto lavado debe estar suficientemente escurrido.

Para las espinacas en manojos, la parte que comprende la raíz debe estar cortada inmediatamente por debajo de la corona exterior de las hojas.

El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales del lugar de destino.

## C. Clasificación

Las espinacas se clasifican en dos categorías de calidad, que se definen a continuación.

## i) Categoría «I»

Pueden clasificarse en esta categoría las espinacas en hojas y las espinacas en manojos.

Las hojas deben ser?

- enteras
- de coloración y apariencia normales para la variedad y la época de la recolección,
- exentas de daños causados por las heladas, los parásitos animales y las enfermedades que afecten a su apariencia o comestibilidad.

En lo que se refiere a las espinacas en hojas, la longitud del pecíolo no debe sobrepasar 10 cm.

## ii) Categoría «II»

Esta categoría comprende las espinacas en hojas o en manojos de calidad comercial que no puedan clasificarse en la categoría «I», pero que correspondan a las características mínimas previstas en el punto II B.

### III. CALIBRADO

El calibrado de las espinacas no es obligatorio.

### IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad en cada bulto para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

- i) *Categoría «I»*: un 10 % en peso de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».
- ii) *Categoría «II»*: un 10 % en peso de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

Además, en lo que se refiere al producto en manojos, se admite un 10 % en peso de manojos cuyas raíces pueden alcanzar un centímetro como máximo a partir de la corona exterior de las hojas.

### V. ENVASADO Y PRESENTACION

#### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo; cada bulto debe contener productos de la misma variedad y calidad.

Está prohibido mezclar en el mismo envase espinacas en hojas y espinacas en manojos.

#### B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deben figurar en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto debe estar exento, durante el acondicionamiento de cualquier cuerpo extraño, comprendidos los pináculos florales aislados, hojas marchitas y malas hierbas.

### VI. MARCADO

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

#### A. Identificación

Envasador }  
Expedidor }      Nombre y domicilio o identificación simbólica

#### B. Naturaleza del producto

«Espinacas en hojas» o «Espinacas en manojos» (para envases cerrados).

#### C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional a local.

#### D. Características comerciales

Categoría.

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

## ANEXO I/2

## Normas comunes de calidad para las endibias

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los productos derivados del forzado de las raíces de la endibia (derivada de *Cichorium intybus* L.), destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.

## II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

## A. Generalidades

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

## B. Características mínimas

## i) Las endibias deben ser:

- enteras,
- sanas, es decir, exentas de manchas de enrojecimiento, de quemaduras o de podredumbre, de marcas de magulladuras o de ataques de roedores, enfermedades, insectos u otros parásitos (sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría).
- de aspecto fresco,
- limpias, en particular desprovistas de hojas manchadas de tierra o arena, y exentas de residuos de abonos o de productos de tratamiento,
- desprovistas de humedad exterior anormal,
- desprovistas de olor o sabor extraños,
- claras, es decir, de color blanco o blanco amarillento,
- presentar un corte limpio y neto, inmediatamente por debajo del cuello.

## ii) Las endibias deben presentar un desarrollo suficiente y regular, y tener un estado de frescor tal que permita a los productos soportar el transporte y la manipulación, permanecer en buen estado hasta el lugar de destino y satisfacer las exigencias comerciales en este último.

## C. Clasificación

## i) Categoría «Extra»

Las endibias clasificadas en la categoría «Extra» deben ser de calidad superior. En especial, deben:

- estar bien formadas,
- ser firmes,
- estar intactas,
- presentarse prietas con una parte terminal apuntada y bien cerrada,
- no presentar ninguna coloración verdosa o vidriosa.
- no presentar la formación de un pináculo en la parte central.

## ii) Categoría «I»

Las endibias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. En especial, deben:

- ser suficientemente firmes,
- no presentar ninguna coloración verdosa,
- no presentar la formación de un pináculo en la parte central.

Pueden estar no tan bien formadas y presentar una parte terminal menos apuntada y prieta, pero sin estar nunca abierta.

### III. CALIBRADO

Las endibias se calibrarán, por un lado, por el diámetro máximo de la mayor sección perpendicular al eje longitudinal, y por otro lado, por su longitud.

El diámetro de las endibias no podrá ser en ningún caso inferior a 2,5 cm cuando éstas midan menos de 14 cm de longitud. En ningún caso podrá ser inferior a 3 cm cuando las endibias tengan una longitud igual o superior a 14 cm.

Las endibias clasificadas en la categoría «Extra» no podrán tener un diámetro superior a los 6 cm; las clasificadas en la categoría «I» no podrán tener un diámetro superior a los 8 cm.

La longitud de las endibias podrá variar entre 9 cm y 17 cm exclusive para la categoría «Extra», y entre 9 cm y 20 cm exclusive para la categoría «I».

En un mismo bulto:

- i) La diferencia máxima de longitud entre las endibias queda limitada a 5 cm para la categoría «Extra», y a 8 cm para la categoría «I»;
- ii) La diferencia máxima de diámetro entre las endibias será de 2,5 cm para la categoría «Extra», y de 4 cm para la categoría «I».

### IV. TOLERANCIAS

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

#### A. Tolerancias de calidad

- i) *Categoría «Extra»:* un 5 % de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «I».
- ii) *Categoría «I»:* un 10 % de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptas para el consumo.

#### B. Tolerancias de calibre

Para un mismo bulto, un 10 % de piezas cuyas dimensiones, en lo que se refiere tanto a la longitud como al diámetro, se aparten en un centímetro en más o en menos, como máximo, de las dimensiones extremas de calibrado y homogeneidad referidas en el punto III, sin perjuicio del mínimo previsto para el diámetro.

#### C. Acumulación de tolerancias

En cualquier caso, la suma de las tolerancias de calidad y de calibre no podrá exceder de:

- el 10 % para la categoría «Extra»
- el 15 % para la categoría «I».

### V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

Cada bulto debe contener endibias de la misma variedad, calidad y calibre.

En un mismo bulto, las capas deben ser homogéneas desde el punto de vista de la calidad y del calibre de las endibias.

#### B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los envases deben ser limpios e inodoros. Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con las endibias. Las endibias, durante su acondicionamiento, deben estar exentas de cualquier cuerpo extraño.

Las endibias pueden envasarse:

- i) en cajas,
- ii) en pequeños envases.

Las endibias se dispondrán horizontalmente en lechos superpuestos y alineadas regularmente en cada lecho. Los pequeños envases pueden contener sólo un lecho de endibias.

Las endibias deben quedar separadas del fondo, de los costados longitudinales y de la tapa por medio de una protección adecuada.

## VI. *MARCADO*

Cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indebles, las menciones siguientes:

### A. *Identificación*

Envasador } Expedidor }	Nombre y domicilio o identificación simbólica
----------------------------	---

### B. *Naturaleza del producto*

«Endibia» (para los envases cerrados).

### C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

### D. *Características comerciales*

Categoría.

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

---

## *ANEXO I/3*

### **Normas comunes de calidad para los guisantes para desgranar**

#### I. *DEFINICIÓN DEL PRODUCTO*

La presente norma se aplica a los guisantes de las variedades obtenidas de *Pisum sativum* L., destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los guisantes destinados a la transformación.

#### II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

##### A. *Generalidades*

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

##### B) *Características mínimas*

i) Las vainas deben estar:

- enteras,
- sanas, sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada categoría,
- limpias,
- desprovistas de humedad exterior anormal,
- desprovistas de olor o sabor extraños.

- ii) Los granos deben estar:
  - frescos,
  - bien formados,
  - sanos, es decir, exentos de daños causados por ataques de insectos o enfermedades,
  - normalmente desarrollados.
- iii) El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales del lugar de destino.

### C. Clasificación

Los guisantes se clasifican en dos categorías de calidad, que se definen a continuación.

#### i) Categoría «I»

Los guisantes clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Las vainas deben:

- presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de variedad,
- estar provistos de su pedúnculo,
- estar exentas de daños causados por el granizo,
- estar frescas y turgentes,
- estar bien llenas y contener al menos 5 granos,
- no presentar ninguna alteración debida al recalentamiento.

Los granos deben estar:

- bien formados,
- tiernos,
- jugosos y suficientemente duros, es decir, que prensados entre dos dedos puedan aplastarse sin dividirse,
- no deben ser harinosos,
- deben haber alcanzado por lo menos la mitad del desarrollo completo, pero sin haber alcanzado éste,
- presentar la coloración típica de la variedad.

#### ii) Categoría «II»

Los guisantes pueden estar más maduros que los comprendidos en la categoría «I».

Las vainas pueden:

- presentar un ligero defecto de coloración, pero sin haber perdido la coloración típica de la variedad,
- presentar algunos daños, muy ligeros, superficiales, no evolutivos y que no puedan afectar a los granos.

Son admisibles las vainas menos frescas, pero se excluyen las vainas marchitas.

Las vainas deben contener por lo menos 3 granos.

Los granos pueden estar:

- no tan bien formados,
- ligeramente menos coloreados,
- ligeramente más duros.

Deben excluirse los granos demasiado maduros.

### III. CALIBRADO

El calibrado de los guisantes no es obligatorio.

### IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad en cada bulto para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

- i) Categoría «I»: un 10 % en peso de guisantes que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».

- ii) *Categoría «II»*: un 10 % en peso de guisantes que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

En cualquier caso, estas tolerancias no incluyen los ataques causados por enfermedades evolutivas, tales como *Ascochyta pisi* *Ascochyta pinodella*.

## V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo; cada bulto debe contener guisantes del mismo origen, variedad y calidad.

### B. Acondicionamiento

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

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto. Los bultos deben estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de hojas, tallos y cualquier otro cuerpo extraño.

## VI. MARCADO

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

### A. Identificación

Envasador } Expedidor }	Nombre y domicilio o identificación simbólica
----------------------------	---

### B. Naturaleza del producto

«Guisantes» (para los envases cerrados).

### C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

### D. Características comerciales

Categoría.

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

---

## ANEXO II/4

### Normas comunes de calidad para las judías verdes

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las judías verdes obtenidas de *Phaseolus vulgaris* L. y de *Phaseolus coccineus* L., destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las judías para desgranar, así como de las destinadas a la transformación.

#### II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

##### A. Generalidades

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



**B. Características mínimas**

## i) Las judías deben estar:

- enteras,
- sanas (sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría).
- de aspecto fresco,
- limpias, principalmente exentas de toda impureza y de todo residuo visible de productos de tratamiento,
- desprovistas de olor o sabor extraños
- desprovistas de humedad exterior anormal.

## ii) Las judías deben haber alcanzado un desarrollo suficiente. El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino y satisfacer las exigencias comerciales en este lugar.

**C. Clasificación**a) *Judías con vaina*

La judías con vaina se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

i) *Categoría «Extra»*

Las judías clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad. Deben ser:

- turgentes,
- muy tiernas,
- sin granos ni hebras,
- exentas de todo defecto.

ii) *Categoría «I»*

Las judías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser turgentes, tiernas y presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

Pueden presentar un ligero defecto de coloración, granos poco desarrollados y hebras cortas y poco resistentes.

iii) *Categoría «II»*

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

Las judías deben ser suficientemente tiernas. No deben presentar granos demasiado desarrollados.

Pueden presentar muy ligeros defectos superficiales.

b) *Otras judías*

Las restantes judías se clasifican en dos categorías, que se definen a continuación:

i) *Categoría «I»*

Las judías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

Las vainas deben estar:

- en un estado tal que puedan partirse fácilmente con la mano (únicamente para las judías tiernas).
- jóvenes y tiernas,
- sin hebras, salvo en el caso de las judías para cortar,
- prácticamente libres de manchas provocadas por el viento y exentas de cualquier otro defecto.

Los granos deben estar poco desarrollados y ser tiernos, teniendo en cuenta la variedad. Las vainas deben estar cerradas.

ii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende las judías de calidad comercial que no puedan clasificarse en la categoría superior, pero que correspondan a las características mínimas definidas anteriormente. Las judías de esta categoría deben ser:

— suficientemente jóvenes y tiernas.

Los granos pueden estar un poco más desarrollados que los de la categoría «I»; no obstante, deben ser tiernos con arreglo a la variedad.

Se prohíben las señales de enfermedad o de quemaduras. No obstante, pueden admitirse muy ligeros defectos superficiales, así como ligeras manchas provocadas por el viento. Se admiten las judías con hebra.

III. *CALIBRADO*

En calibrado sólo es obligatorio para las judías con vaina. Estas se calibrarán por la anchura máxima de la vaina, según la clasificación siguiente:

- muy finas: la anchura de la vaina no debe exceder de 6 mm.
- finas: la anchura de la vaina no debe exceder de 9 mm.
- medianas: la anchura de la vaina puede exceder de 9 mm.

Las judías finas y medianas no se pueden clasificar en la categoría «Extra».

Las judías medianas no se pueden clasificar en la categoría «I».

IV. *TOLERANCIAS*

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

A. *Tolerancias de calidad*

- i) *Categoría «Extra»*: un 5 % en peso de judías 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»*: un 10 % en peso de judías que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (Categoría «II»), correspondiendo un 5 %, como máximo, a judías con hebra para las variedades que no debieran presentar hebra.
- iii) *Categoría «II»*: un 10 % en peso de judías que no correspondan a las características mínimas, pero que sean aptas para el consumo.

En cualquier caso, se excluye de las tolerancias el ataque de la enfermedad *Collettrichum (Glossosporium) lindemuthianum*.

B. *Tolerancias de calibre (judías con vaina)*

Para todas las categorías: un 10 % en peso de productos por bulto que no correspondan al calibre definido.

C. *Acumulación de tolerancias (judías con vaina)*

En cualquier caso, la suma de las tolerancias de calidad y de calibre no podrá exceder de:

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

V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, y debe comprender judías del mismo origen, variedad y calidad.

B. *Acondicionamiento*

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

Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de

forma que no se encuentren en contacto con los productos. Los bultos deben estar exentos, durante el acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

## VI. *MARCADO*

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

### A. *Identificación*

Envasador }  
Expedidor }      Nombre y domicilio o identificación simbólica

### B. *Naturaleza del producto*

Indicación del tipo («judías para cortar», «judías tiernas», «judías con vaina») o de la variedad.

### C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

### D. *Características comerciales*

- categoría,
- calibre, designado por las menciones «muy finas», «finas» o «medianas» para las judías con vaina (facultativo).

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

## ANEXO II/5

### Normas comunes de calidad para las zanahorias

#### I. *DEFINICIÓN DEL PRODUCTO*

La presente norma se refiere a las raíces de *Daucus carota* L., destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las zanahorias destinadas a la transformación.

#### II. *CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD*

##### A. *Generalidades*

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

##### B. *Características mínimas*

###### i) Las raíces deben ser:

- sanas, en especial exentas de alteraciones que puedan perjudicar su consumo y conservación,
- limpias, es decir:
  - para las zanahorias lavadas, estar desprovistas de todo resto de tierra, o de cualquier otra materia extraña,
  - para las restantes zanahorias, estar prácticamente desprovistas de cualquier impureza importante,
- firmes, es decir, exentas en particular de todo signo de reblandecimiento,
- no presentarse subidas, ni granadas ni con consistencia leñosa,
- desprovistas de olor o sabor extraños,
- desprovistas de humedad exterior excesiva, es decir, suficientemente secas después de un lavado eventual.

###### ii) El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales del lugar de destino.

### C. Clasificación

#### i) Categoría «Extra»

Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior y estar obligatoriamente lavadas.

Deben ser:

- enteras,
- lisas,
- de aspecto fresco,
- bien formadas,
- sin hendiduras,
- exentas de cicatrices,
- sin señales de daños debidos a heladas.

Deben presentar asimismo todas las características y la coloración típicas de la variedad, con exclusión de toda coloración verde en el cuello.

#### ii) Categoría «I»

Las zanahorias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Además deben ser:

- enteras,
- de aspecto fresco,
- presentar todas las características y la coloración típicas de la variedad.

Pueden presentar los defectos siguientes:

- ligera deformación,
- ligeros defectos de color,
- ligeras zonas cicatrizadas,
- ligeras hendiduras debidas a la manipulación o al lavado,
- puede faltar el extremo terminal de la raíz.

Para las raíces cuya longitud no exceda de 8 cm, se admite una coloración verde en el cuello de hasta 1 cm, y para las restantes raíces, de hasta 2 cm.

#### iii) Categoría «II»

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

Se admiten en esta categoría raíces que presenten zonas cicatrizadas que no alcancen al corazón.

Para las raíces cuya longitud no exceda de 10 cm, se admite una coloración verde o púrpura en el cuello de hasta 1,5 cm, y para las restantes raíces, de hasta 3 cm.

### III. CALIBRADO

Las zanahorias se calibrarán:

- o bien por el diámetro en el punto máximo grosor,
- o bien por el peso neto de la pieza (sin penacho de hojas).

#### i) Variedades tempranas (\*) y de raíz pequeña, presentadas con su penacho de hojas o deshojadas

El calibre mínimo se fija en 10 mm de diámetro o 8 g de peso.

El calibre máximo se fija en 40 mm de diámetro o 150 g de peso.

#### ii) Variedades de la cosecha normal y de raíz grande

El calibre mínimo se fija en 20 mm de diámetro o 50 g de peso.

Para la categoría «Extra», el calibre máximo se fija en 40 mm de diámetro o 150 g de peso.

(\*) Zanahorias que no han experimentado ninguna interrupción de la actividad vegetativa.

Para todas las categorías de calidad, la diferencia de calibre o de peso entre la raíz más pequeña y la más grande, en un mismo bulto, no podrá exceder de 30 mm o de 200 g.

#### IV. TOLERANCIAS

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

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría «Extra»

- Un 5 % en peso de raíces que presenten una ligera coloración verde en el cuello, sin que esta tolerancia se tome en consideración para calcular la acumulación de tolerancias,
- Un 5 % en peso de raíces 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»: un 10 % en peso de raíces que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (categoría «II»).

###### iii) Categoría «II»: un 10 % en peso de raíces que no correspondan a las características mínimas, pero que sean aptas para el consumo.

##### B. Tolerancias de calibre

Para un mismo bulto, se tolera un máximo de un 10 % en peso de raíces que no cumplan los criterios de calibrado.

##### C. Acumulación de tolerancias

En cualquier caso, la suma de las tolerancias de calidad y de calibre no podrá exceder de:

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

#### V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo; cada bulto debe contener raíces de la misma variedad y calidad.

##### B. Acondicionamiento

Las zanahorias pueden presentarse en alguna de las formas siguientes:

###### i) En manojos (para las variedades tempranas y de raíz pequeña)

Las raíces se presentarán con sus penachos de hojas, que deberán ser frescas, verdes y sanas.

En un mismo bulto, los manojos deben tener un peso razonablemente uniforme y estar alineados regularmente en uno o varios lechos.

###### ii) Deshojadas

Los penachos deben cortarse o arrancarse cerca del cuello, sin dañar las raíces.

Las raíces pueden presentarse:

- a) En pequeños envases unitarios para la venta directa al consumidor,
- b) Dispuestas en varios lechos o a granel en los envases
- c) A granel (carga directa en un medio de transporte) para el caso de la categoría «II».

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar

sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto. Las raíces deben estar exentas, durante el acondicionamiento, de tierra (cuando están lavadas) o de cualquier otro cuerpo extraño.

## VI. *MARCADO*

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

### A. *Identificación*

Envasador	}	Nombre y domicilio o identificación simbólica
Expedidor		

### B. *Naturaleza del producto*

- «zanahorias tempranas», «zanahorias de raíz pequeña» o «zanahorias de la cosecha» (para envases cerrados).
- nombre de la variedad en el caso de la categoría «Extra».

### C. *Origen del producto*

Zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

### D. *Características comerciales*

Categoría.

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

---

## ANEXO II/6

### Normas comunes de calidad para las alcachofas

#### I. *DEFINICIÓN DEL PRODUCTO*

La presente norma se aplica a los capítulos de *Cynara scolymus* 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 las alcachofas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

##### B. *Características mínimas*

Los capítulos deben ser:

- de aspecto fresco, sin presentar ningún signo de marchitez,
- enteros,
- sanos, en especial exentos de alteraciones que puedan perjudicar su consumo y conservación,
- limpios, en particular exentos de manchas y de cualquier residuo de productos de tratamiento,
- desprovistos de olor o sabor extraños.

##### C. *Clasificación*

Los capítulos se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación según sus características de calidad.

i) *Categoría «Extra»*

Los capítulos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar todas las características (en especial, las brácteas centrales muy apretadas) y el color específicos de la variedad. Además, los vasos del fondo no deben presentar ningún principio de lignificación.

ii) *Categoría «I»*

Los capítulos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma específica de la variedad, con las brácteas centrales bien apretadas en función de la misma; además, los vasos del fondo no deben presentar ningún principio de lignificación.

Pueden presentar exclusivamente los defectos siguientes:

- ligera alteración debida a las heladas,
- muy ligeras magulladuras.

iii) *Categoría «II»*

Los capítulos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Pueden estar ligeramente abiertos.

Además pueden presentar los defectos siguientes:

- ligera deformación,
- alteración debida a las heladas,
- ligeras magulladuras,
- ligeras manchas en las brácteas exteriores,
- principio de lignificación de los vasos del fondo.

III. *CALIBRADO*

Los capítulos de las alcachofas se calibrarán por el diámetro máximo de su sección ecuatorial. La escala de calibrado que se establece a continuación es obligatoria para los capítulos clasificados en las categorías «Extra» y «I»; es facultativa para los capítulos clasificados en la categoría «II».

Diámetro de 13 cm o superior

Diámetro de 11 cm inclusive a 13 cm inclusive

Diámetro de 9 cm inclusive a 11 cm exclusive

Diámetro de 7,5 cm inclusive a 9 cm exclusive

Diámetro de 6 cm inclusive a 7,5 cm exclusive.

Los capítulos clasificados en la categoría «II» que no correspondan a la escala de calibrado precedente se calibrarán obligatoriamente en las condiciones siguientes:

Diámetro de 13 cm o superior

Diámetro de 9 cm inclusive a 13 cm exclusive

Diámetro de 6 cm inclusive a 9 cm exclusive.

Finalmente, se admite un diámetro de 3,5 cm inclusive a 6 cm exclusive para las alcachofas llamadas «Poivrade» o «Bouquet».

IV. *TOLERANCIAS*

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

A. *Tolerancias de calidad*i) *Categoría «Extra»:*

Un 5 % en número de capítulos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «I».

ii) *Categoría «I»:*

Un 10 % en número de capítulos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».

iii) *Categoría «II»:*

Un 10 % en número de capítulos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

**B. Tolerancias de calibre**

Para un mismo bulto, se tolera un 10 % como máximo en número de capítulos que no correspondan a las normas de calibrado. No obstante, deben clasificarse en el calibre inmediatamente superior o inferior, con un mínimo de 5 cm de diámetro para los capítulos clasificados en el calibre más pequeño (6 × 7,5 cm).

No se concede ninguna tolerancia de calibre para las alcachofas llamadas «Poivrade» o «Bouquet».

**C. Acumulación de tolerancias**

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

- el 10 % para la categoría «Extra»
- el 5 % para las categorías «I» y «II».

**V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

Cada bulto debe contener capítulos de la misma variedad, categoría de calidad y calibre.

**B. Acondicionamiento**

La presentación debe ser normal para un calibre y en envase determinado, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

Los pedúnculos no deben presentar una longitud superior a 10 cm. Deben presentar un corte limpio.

Cuando se usen envases de madera, la masa de la mercancía debe estar separada por lo menos del fondo, de los dos costados mayores y, en su caso, de la tapa por papel o cualquier medio de protección autorizado. Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo sobre la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

**VI. MARCADO**

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

**A. Identificación**

Envasador } Expedidor }	Nombre y domicilio o identificación simbólica
----------------------------	---

**B. Naturaleza del producto**

- «Alcachofas» (para los envases cerrados)
- Nombre de la variedad para la categoría «Extra».
- La mención «Poivrade» o «Bouquet» para los capítulos con un diámetro comprendido entre 3,5 cm inclusive y 6 cm exclusive.

**C. Origen del producto**

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

- Categoría.
- Número de capítulos o peso neto.
- Calibre, designado por los diámetros mínimo y máximo de los capítulos.

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



## ANEXO II/7

## Normas comunes de calidad para la uva de mesa

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las uvas de mesa, de las variedades obtenidas de *Vitis vinifera* L., destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco y que pertenezcan a las variedades de mesa enumeradas en la lista adjunta.

## II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

## A. Generalidades

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

## B. Características mínimas

- i) Los racimos y los granos de uva deben estar:
  - sanos,
  - limpios (especialmente sin residuos visibles de productos de tratamiento),
  - exentos de señales de ataques de insectos o enfermedades,
  - exentos de signos visibles de moho,
  - desprovistos de humedad exterior anormal,
  - desprovistos de olor o sabor extraños.
- ii) Además, los granos de uva deben estar:
  - bien formados,
  - normalmente desarrollados,
  - bien adheridos al escobajo.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto. (La eliminación de los granos reventados o dañados deberá hacerse «a tijera», sin que ello produzca un aclareo excesivo.)

- iii) Los racimos deben haber sido recogidos cuidadosamente.

El estado de madurez será tal que les permita soportar adecuadamente el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales del lugar de destino.

## C. Clasificación

## i) Categoría «Extra»

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior.

Los racimos deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, y estar exentos de cualquier defecto.

Los granos deben ser duros, estar bien unidos al escobajo, espaciados uniformemente sobre él y prácticamente recubiertos de su «pruina».

## ii) Categoría «I»

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Los racimos deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Los granos deben ser duros, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, recubiertos de su «pruina». No obstante, podrán estar espaciados sobre el escobajo menos uniformemente que en la categoría «Extra».

Se admiten:

- una ligera deformación,
- un ligero defecto de coloración,
- muy ligeras guemaduras de sol, que afecten solamente a la epidermis.

### III. CALIBRADO

Se establece el calibre mínimo por racimo siguiente, para las variedades cultivadas en invernadero y las cultivadas al aire libre, de grano grueso o de grano pequeño.

	<i>en invernadero</i>	<i>grano grueso</i>	<i>al aire libre</i> <i>grano pequeño</i>
— cat. «Extra»	300 g	200 g	150 g
— cat. «I»	250 g	150 g	100 g

La distribución de las variedades en variedades cultivadas en invernadero y variedades cultivadas al aire libre de grano grueso y de grano pequeño se recoge en la lista varietal consignada en el Anexo I de la presente norma.

### IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias, en cada bulto, para los productos que no se ajusten las características de su categoría.

#### A. Tolerancias de calidad

- i) *Categoría «Extra»*: un 10 % en peso del producto que no corresponda a las características de la categoría, pero que se ajuste a las de la categoría «I».
- ii) *Categoría «I»*: un 10 % en peso del producto que no corresponda a las características de la categoría, pero que se ajuste a las características mínimas.

#### B. Tolerancias de calibre

- i) *Categoría «Extra»*: un 10 % en peso de racimos por bulto que no se ajusten al calibre de la categoría, pero que correspondan al calibre de la categoría «I»,
- ii) *Categoría «I»*: un 10 % en peso de racimos por bulto que no se ajusten al calibre de la categoría, pero que no sean inferiores a los calibres mínimos siguientes:

	<i>en invernadero</i>	<i>grano grueso</i>	<i>al aire libre</i> <i>grano pequeño</i>
— por racimo	200 g	100 g	75 g

#### C. Acumulación de tolerancias

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

- el 10 % para la categoría «Extra»,
- el 15 % para la categoría «I».

### V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender racimos de la misma variedad, la misma categoría y el mismo estado de madurez.

en lo que se refiere a la categoría «Extra», los granos deben presentar un color y un grosor apreciablemente idénticos.

#### B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Las uvas de la categoría «Extra» deben disponerse en un solo lecho cuando el peso del bulto exceda de 1 kg.

Los productos contenidos en cada bulto deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana.

En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

## VI. MARCADO

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

### A. Identificación

Envasador }  
Expedidor }      Nombre y domicilio o identificación sibólica

### B. Naturaleza del producto

- «Uva de mesa» (para los envases cerrados),
- nombre de la variedad.

### C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

### D. Características comerciales

Categoría.

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

## ANEXO II

## ANEXO 1

### Lista da variedades

	Países productores			
	Italia	Francia	Bélgica	Países Bajos
<i>Uvas producidas en invernadero</i>				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			x	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			x	x
Canon Hall			x	
Colman			x	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			x	x
Golden Champion				x
Gradisca			x	
Gros Maroc				x
Léopold III			x	
Muscat d'Alexandrie			x	x
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			x	x
Prof Aberson				x
Royal			x	x
<i>Uvas producidas al aire libre</i>				
a) <i>Variedades de grano grueso</i>				
Alphonse Lavallée	x	x		
Angela	x			

	Países productores			
	Italia	Francia	Bélgica	Países Bajos
Baresna (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	x			
Cardinal	x	x		
Dabouki (= Malaga)		x		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	x	x		
Ignea		x		
Italia (= Ideal)	x	x		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	x	x		
Ohanez (= Uva di Almeria)	x			
Olivette blanche		x		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	x	x		
Perlona	x			
Red Empereur	x			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	x			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernatsch)	x			
b) <i>Varietades de grano pequeño</i>				
Admirables de Courtyller		x		
Angelo Pirovano	x			
Anna María	x			
Catalanesca	x			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	x	x		
Cimminita	x			
Clairettes		x		
Colombana bianca (= Verdea)	x			
Delizia di Vapio	x			
Gros Vert	x	x		
Jaoumet (= St Jacques ou Madeleine de Jacques)		x		
Madeleines	x	x		
Moscato di Terracina	x	x		
Moscato d'Adda	x			
Moscato d'Amburgo	x	x		
Œillade		x		
Panse Précoce	x	x		
Pizzutello	x			
Perla di Csaba	x	x		
Perlette	x	x		
Primus	x	x		
Prunesta	x			
Regina dei Vigneti	x	x		
Servant (= St Jeannet)	x	x		
Sultanines	x	x		
Valensi		x		

## ANEXO I/8

## Normas comunes de calidad para las cerezas

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los frutos frescos de las variedades obtenidas de *Prunus avium* L. y *Prunus cerasus* 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 las cerezas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

### B. Características mínimas

- i) Los frutos deben estar:
  - frescos,
  - sanos,
  - duros (en función de la variedad),
  - limpios, en especial exentos de residuos de productos de tratamiento,
  - desprovistos de humedad exterior anormal,
  - desprovistos de olor o sabor extraños,
  - exentos de enfermedades parasitarias,
  - provistos de su pedúnculo,
  - exentos de cualquier defecto, en particular de señales debidos al granizo, quemaduras, cicatrices y magulladuras.
- ii) Los frutos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente. El estado de madurez debe ser tal que les permita soportar el transporte y la manipulación, conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino y satisfacer las exigencias comerciales en este lugar.

### C. Clasificación

#### i) Categoría «Extra»

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad. Deben estar exentos de cualquier defecto.

#### ii) Categoría «I»

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad. No obstante, pueden presentar una ligera deformación y una coloración menos típica de la variedad.

## III. CALIBRADO

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

El calibre mínimo admitido para la categoría «Extra» es de 20 mm de diámetro.

El calibre mínimo admitido para la categoría «I» es de:

- 15 mm para los frutos de variedades tempranas,
- 17 mm para los frutos de las restantes variedades.

## IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten las características de su categoría.

### A. Tolerancias de calidad

- i) Categoría «Extra»: un 5 % en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, correspondiendo un 2 % como máximo a frutos abiertos o agusanados, pero que se ajusten las características de la categoría inferior (categoría «I»). No obstante, se excluyen de la tolerancia los frutos pasados o no aptos para el consumo.
- ii) Categoría «I»: un 10 % en peso de frutos que no correspondan a las características mínimas, correspondiendo un 4 % como máximo a frutos abiertos o agusanados, pero que sean aptos para el consumo. No obstante, se excluyen de la tolerancia los frutos pasados.

### B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10 % en peso de frutos por bulto que no se ajusten a las condiciones de calibre previstas, pero sin que el diámetro pueda ser inferior a:

- 17 mm en la categoría «Extra»,
- 15 mm y, para todas las variedades tempranas, 13 mm en la categoría «I».

#### C. *Acumulación de tolerancias*

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

- el 10 % para la categoría «Extra»,
- el 15 % para la categoría «I».

### V. *ENVASADO Y PRESENTACIÓN*

#### A. *Homogeneidad*

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo; cada bulto debe contener frutos de la misma variedad, calidad y calibre y, en el caso de la categoría «Extra», de madurez y coloración uniformes.

#### B. *Acondicionamiento*

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto. La mercancía debe estar aislada del fondo, de los costados y, en su caso, de la tapa por medio de una protección apropiada.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con los frutos.

Los bultos deben estar exentos, durante el acondicionamiento, de hojas, ramitas y cualquier otro cuerpo extraño.

### VI. *MARCADO*

Cada bulto debe llevar en su exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

#### A. *Identificación*

Envasador }  
Expedidor }      Nombre y domicilio o identificación simbólica

#### B. *Naturaleza del producto*

- «Cerezas» para los envases cerrados,
- nombre de la variedad para la categoría «Extra» (facultativo)

#### C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

#### D. *Características comerciales*

Categoría.

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

---

## ANEXO I/9

### Normas comunes de calidad para las fresas

#### I. *DEFINICIÓN DEL PRODUCTO*

La presente norma se refiere a las fresas de las variedades obtenidas de *Fragaria*, 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 fresas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

La norma se refiere exclusivamente a la especie, reservándose a la iniciativa de cada país interesado la designación de las variedades.

### B. Características mínimas

#### i) los frutos deben estar:

- enteros, sin heridas,
- provistos de su cáliz y de un corto pedúnculo verde y no desecado (con exclusión de las fresas silvestres),
- sanos,
- exentos de ataques de insectos o, de señales de enfermedades,
- limpios, en especial exentos de tierra y de cualquier residuo visible de productos de tratamiento.
- frescos pero no lavados,
- desprovistos de olor o sabor extraños.

#### ii) Los frutos deben haber sido cuidadosamente recolectados a mano y haber alcanzado un desarrollo completo y normal.

El estado de madurez debe ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

### C. Clasificación

#### i) Categoría «Extra»

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

- Deben presentar la coloración y la forma típicos de la variedad y ser particularmente uniformes y regulares desde el punto de vista del grado de madurez, la coloración y el grosor <sup>(1)</sup>,
- deben tener un aspecto brillante, teniendo en cuenta la variedad,
- deben estar exentos de tierra.

#### ii) Categoría «I»

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

- Pueden ser menos homogéneos en cuanto al grosor, la forma y el aspecto,
- desde el punto de vista de la coloración, pueden presentar una punta cónica blanca,
- deben estar prácticamente desprovistos de tierra.

## III. CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Se establecen los calibres mínimos siguientes:

	Categoría «Extra»	Categoría «I»
— Variedades de frutos gruesos	30 mm	25 mm
— Variedades de frutos pequeños	20 mm	15 mm
— Fresas silvestres	—	—

No obstante, para los productos de la categoría «I» que se comercialicen desde el comienzo de la campaña hasta el 5 de junio, el calibre mínimo para las variedades de frutos gruesos se fija en 18 mm.

<sup>(1)</sup> Estas exigencias de uniformidad para la categoría «Extra» podrán aplicarse menos estrictamente cuando se trate de fresas silvestres.

En el Anexo I de la presente norma se consigna una lista de variedades de frutos gruesos y de frutos pequeños.

#### IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten las características de su categoría.

##### A. Tolerancias de calidad

- i) Categoría «Extra»: un 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 «I».
- ii) Categoría «I»: un 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, con exclusión de los frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras acusadas.

En ningún caso, y para las dos categorías, las tolerancias anteriormente previstas podrán exceder de 2 % para los frutos tarados.

##### B. Tolerancias de calibre

Para las dos categorías: un 10 % en número o en peso de frutos que no se ajusten al calibre mínimo exigido para la categoría y el grupo de variedades.

##### C. Acumulación de tolerancias

En cualquier caso, la suma de las tolerancias de calidad y de calibre no podrá exceder de:

- el 10 % para la categoría «Extra»,
- el 15 % para la categoría «I».

#### V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender frutos del mismo origen, variedad y categoría de calidad. Se prohíbe rigurosamente el encubrimiento de la mercancía en mal estado por otra que se encuentre en buen estado.

##### B. Acondicionamiento

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

Los envases unitarios, así como los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto. Los frutos deben estar exentos, durante el acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

Los frutos de la categoría «Extra» deben tener una presentación especialmente cuidada.

#### VI. MARCADO

Cada envase debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes (que, en su caso, podrán mencionarse en una etiqueta colocada en el interior):

##### A. Identificación

Envasador }  
Expedidor }      Nombre y domicilio o identificación simbólica

##### B. Naturaleza del producto

«Fresas» (para los envases cerrados).



C. *Origen del producto*

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. *Características comerciales*

- categoría,
- calibre,
- variedad.

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

## ANEXO II/9

## ANEXO 1

## Lista de variedades

a) *De frutos gruesos*

Asieta  
 Auchincruise  
 Auzuss  
 Cambridge Gewinner  
 Cambridge Vigueur  
 Direktor Paul Wallbaum  
 Gauntlet  
 Georg Settwedel  
 Gorella  
 Hansa  
 Lihama  
 Macherauchs Späternte  
 Madame Lefever  
 Madame Moutot (= Hanekam)  
 Merton Princess  
 Mieze Schindler  
 Oberschlesien  
 Pillnitz  
 Rovena  
 Red Gauntlet  
 Room van Vlaanderen  
 Royal Sovereign  
 Senga Sengana  
 Sieger  
 Sioletz  
 Souvenir de Charles Machiroux  
 Triomphe de Tihange (= Mer  
 veilleuse de Tihange)  
 Ville de Paris

b) *De frutos pequeños*

Ada Herzberg  
 Cambridge Favourite  
 Deutsch Evern  
 Fertilité  
 Gave's Royal  
 Général de Gaulle  
 Hamburg  
 Jucunda  
 Ladette  
 Macherauchs Deueternte  
 Macherauchs (= Frühernte)  
 Marie-France  
 Nobile (= Brusca)  
 Perla  
 Regina  
 Reine des Précoces  
 Robinson  
 Royale du Vaucluse  
 Sannier  
 Sans Rivale  
 Senga 146  
 Senga Precosa  
 Späte aus Leopoldshall  
 Surprise des Halles  
 Surprise du Vaucluse  
 Tardive de Léopold  
 Voltaire  
 Ydun