

## ANEXO I

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

## PARTE A

**Norma de comercialización general****1. Requisitos mínimos de calidad**

Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos deberán estar:

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los productos deberán hallarse en un estado que les permita:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

**2. Requisitos mínimos de madurez**

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

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

**3. Tolerancia**

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

**4. Marcado de origen del producto**

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

## PARTE B

**Normas de comercialización específicas**

## PARTE 1: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS MANZANAS

**I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

<sup>(1)</sup> Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

## PARTE 2: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS CÍTRICOS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

- limones obtenidos de la especie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarinas (*Citrus reticulata* Blanco), incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos,
- naranjas obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

## A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los cítricos deberán estar:

- enteros,
- exentos de heridas y/o magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de toda señal de desecación o deshidratación,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

El desarrollo y estado de los cítricos deberán permitirles:

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## B. Requisitos de madurez

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

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

- contenido mínimo de zumo,

- contenido mínimo total de sólidos solubles, es decir, contenido mínimo de azúcar,
- relación mínima azúcar/ácido <sup>(1)</sup>,
- coloración.

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

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

Satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos

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

Naranjas

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

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

### C. Clasificación

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

i) *Categoría «Extra»*

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

Estos cítricos no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

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

<sup>(1)</sup> Calculada tal como se describe en la *Guidance on objective tests* de la OCDE.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración, incluidas ligeras quemaduras de sol,
- ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa,
- ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas,
- ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,
- ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el caso de todos los frutos del grupo de las mandarinas.

iii) *Categoría II*

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

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

- malformaciones,
- defectos de coloración, incluidas quemaduras de sol,
- defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa,
- defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas,
- defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,
- alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas,
- cáscara rugosa,
- ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el caso de las naranjas y desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) en el de todos los frutos del grupo de las mandarinas.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

#### A. Calibre mínimo

Se aplicarán los calibres mínimos siguientes:

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

**B. Homogeneidad**

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

- a) Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá superar:
- 10 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es < 60 mm,
  - 15 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es  $\geq$  60 mm pero < 80 mm,
  - 20 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es  $\geq$  80 mm pero < 110 mm,
  - la diferencia de diámetros no está limitada en el caso de los frutos  $\geq$  110 mm.
- b) Cuando se apliquen códigos de calibre, deberán respetarse los códigos e intervalos que figuran en las tablas siguientes:

	Código de calibre	Diámetro (mm)
Limonos	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Satsumas, clementinas y otras variedades e híbridos de mandarinas	1 - XXX	78 y más
	1 - XX	67 - 78
	1 o 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 (1)	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42

	Código de calibre	Diámetro (mm)
Naranjas	0	92 – 110
	1	87 – 100
	2	84 – 96
	3	81 – 92
	4	77 – 88
	5	73 – 84
	6	70 – 80
	7	67 – 76
	8	64 – 73
	9	62 – 70
	10	60 – 68
	11	58 – 66
	12	56 – 63
	13	53 – 60

(<sup>1</sup>) Los calibres inferiores a 45 mm se refieren únicamente a las clementinas.

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

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

- c) Tratándose de cítricos calibrados por el número de frutos, la diferencia de calibre deberá ser coherente con lo dispuesto en la letra a).

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote de productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) Categoría «Extra»

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

###### ii) Categoría I

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

iii) *Categoría II*

Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

**B. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías: se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que presenten el calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado (o a los indicados, en caso de agruparse tres calibres) en el envase.

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

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

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

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

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

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

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

**B. Acondicionamiento**

El envase de los cítricos deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este será nuevo, fino e inodoro <sup>(1)</sup> y estará seco.

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

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

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

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

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes.

### A. Identificación

Nombre y dirección del envasador y/o expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código identificativo expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos «envasador y/o expedidor» o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Unión, precedidos de la indicación «envasado para:» o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor. El vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- Nombre común de la especie, si el producto no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad, en el caso de las naranjas.
- En el caso del grupo de las mandarinas:
  - satsumas: «Satsumas», que podrá ir seguido del nombre de la variedad;
  - clementinas: «Clementinas», que podrá ir seguido del nombre de la variedad y, cuando proceda, de la indicación «sin semillas», en el caso de las clementinas desprovistas de semillas (sin semillas), clementinas (de 1 a 10 semillas) o clementinas «con semillas», en el de las clementinas con más de 10 semillas;
  - otras mandarinas y sus híbridos: nombre de la variedad.
- «Mezcla de cítricos» o una denominación equivalente y los nombres comunes de las diferentes especies, en el caso de una mezcla de cítricos de especies claramente diferentes.
- «Sin semillas» (facultativo) <sup>(1)</sup>.

### C. Origen del producto

- País de origen <sup>(2)</sup> y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de las mezclas de cítricos de especies claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada país de origen deberá aparecer al lado del nombre de cada una de esas especies.

### D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre expresado como:
  - calibres mínimos o máximos (en mm) o

<sup>(1)</sup> Los cítricos sin semillas pueden contenerlas ocasionalmente.

<sup>(2)</sup> Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.



- código(s) de calibre seguido(s), con carácter facultativo, de un calibre mínimo o máximo o del número de frutos.
- En su caso, conservantes o sustancias químicas utilizados para tratamientos después de la cosecha.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero figuren en los bultos cuando estos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

### PARTE 3: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS KIWIS

#### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los kiwis (conocidos también como *Actinidia*) de las variedades (cultivares) obtenidas de *Actinidia chinensis* Planch. o de *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C. F. Liang y A. R. Ferguson, que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los kiwis destinados a la transformación industrial.

#### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

##### A. Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los kiwis deberán estar:

- enteros (aunque sin pedúnculo),
- sanos; se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de alteraciones causadas por plagas que afecten a la pulpa,
- suficientemente duros; no deben estar blandos, pasados ni empapados en agua,
- bien formados; se excluyen los frutos dobles o múltiples,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

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

- soportar su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

##### B. Requisitos mínimos de madurez

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