

## REGLAMENTO (CEE) N° 920/89 DE LA COMISIÓN

de 10 de abril de 1989

por el que se establecen normas de calidad para las zanahorias, los cítricos y las manzanas y peras de mesa y por el que se modifica el Reglamento n° 58

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 789/89 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento n° 58 de la Comisión <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1730/87 <sup>(4)</sup>, establece en el Anexo I/5 normas comunes de calidad para las zanahorias;

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 379/71 de la Comisión <sup>(5)</sup> establece normas de calidad para los cítricos;

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 1641/71 de la Comisión <sup>(6)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1653/87 <sup>(7)</sup>, establece normas de calidad para las manzanas y peras de mesa;

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y comercio de dichos productos, en particular en lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas de calidad deben modificarse para tener en cuenta estas nuevas exigencias;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de determinada duración o 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 procede tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de comercialización siguientes a la de expedición; que, puesto que los productos de la categoría « Extra » deben someterse a una selección y un acondicionamiento especialmente cuidadosos, sólo debe tenerse en cuenta, en lo que a ello se refiere, la disminución del estado de frescor y de turgencia;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, así como para comodidad de los interesados, es conveniente presentar en un texto único las normas que

hayan sido modificadas, con ocasión de nuevas modificaciones de la normativa en la materia, proceder a una refundición de dicha normativa;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### Artículo 1

Las normas de calidad relativas a:

- las zanahorias del código NC ex 0706 10 00,
- los cítricos de los códigos NC ex 0805 10, ex 0805 20, ex 0805 30,
- las manzanas y las peras de mesa de los códigos NC ex 0808 10 y ex 0808 20,

figuran, respectivamente, en los Anexos I, II y III.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) n° 1035/72.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición y en relación con las prescripciones de las normas, los productos podrán presentar:

- una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,
- por lo que se refiere a los productos clasificados en categorías que no sean la « Extra », ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

### Artículo 2

El Reglamento n° 58 quedará modificado como sigue:

- se suprimirá la línea « ex 0701 G II » y « Zanahorias » que figura en el cuadro del artículo 1,
- se suprimirá el Anexo I/5.

### Artículo 3

Quedan derogados los Reglamentos (CEE) n° 379/71 y (CEE) n° 1641/71.

### Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1989.

<sup>(1)</sup> DO n° L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO n° L 85 de 30. 3. 1989, p. 3.

<sup>(3)</sup> DO n° 56 de 7. 7. 1962, p. 1606/62.

<sup>(4)</sup> DO n° L 163 de 23. 6. 1987, p. 25.

<sup>(5)</sup> DO n° L 45 de 24. 2. 1971, p. 1.

<sup>(6)</sup> DO n° L 172 de 31. 7. 1971, p. 1.

<sup>(7)</sup> DO n° L 153 de 13. 6. 1987, p. 34.

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

Hecho en Bruselas, el 10 de abril de 1989.

*Por la Comisión*  
Ray MAC SHARRY  
*Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO I

## NORMAS DE CALIDAD PARA ZANAHORIAS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las zanahorias de las variedades (cultivares) procedentes de la *Daucus carota L.*, comercializadas en estado fresco, con exclusión, por tanto, de las zanahorias destinadas a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

## A. Características mínimas

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, las zanahorias deberán presentarse :

- sanas, excluyéndose, por tanto, piezas en estado de descomposición o con otros defectos que las hagan inadecuadas para su consumo,
- limpias, es decir :
  - en el caso de zanahorias lavadas, deberán presentarse prácticamente exentas de cualquier materia extraña,
  - en el caso de las demás zanahorias, deberán presentarse prácticamente exentas de cualquier impureza,
- firmes,
- prácticamente exentas de plagas
- prácticamente exentas de deterioros causados por plagas,
- sin consistencia leñosa,
- no granadas,
- no bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias,
- exentas de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente secas después de un eventual lavado,
- exentas de olor y/o sabor extraños

Las zanahorias deberán presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan :

- soportar su transporte y manipulación y,
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

## B. Clasificación

Las zanahorias se dividen en las tres categorías que a continuación se definen :

i) *Categoría Extra*

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

Las raíces deberán ser :

- enteras,
- lisas,
- de aspecto fresco,
- bien formadas,
- sin heridas,
- sin magulladuras o grietas,
- sin deterioros causados por los efectos de las heladas.

Deberán presentar las características típicas de su variedad. No se admitirá coloración alguna verde o púrpura en el cuello.

ii) *Categoría I*

Las zanahorias de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Las raíces deberán :

- ser enteras
- tener buen aspecto
- presentar las características típicas de la variedad.

Se admitirán los siguientes defectos, siempre que no perjudiquen a la calidad, conservación y aspecto general del producto :

- ligeras deformaciones,
- ligeros defectos o coloración,
- ligeras grietas cicatrizadas,
- ligeras grietas o hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

En las zanahorias cuya longitud no exceda 8 centímetros, se admitirá una coloración verde o púrpura en el cuello, de hasta 1 centímetro, y en las restantes, de hasta 2 centímetros.

iii) *Categoría II*

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

Sin embargo, podrán presentar :

- malformaciones y defectos de coloración,
- grietas cicatrizadas que no alcancen el corazón,
- grietas o hendiduras causadas por la manipulación o el lavado,

Se admitirán en esta categoría zanahorias rotas siempre que los trozos resultantes tengan un peso equivalente como mínimo al 25 %.

Se admitirá en las zanahorias cuya longitud no exceda 10 centímetros una coloración verde o púrpura en el cuello de hasta 2 centímetros y de hasta 3 centímetros en las restantes zanahorias.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo o por el peso de la raíz (sin hojas).

i) **Zanahorias tempranas<sup>(1)</sup> y variedades pequeñas**

El calibre mínimo deberá ser de 10 milímetros de diámetro u 8 gramos de peso.

El calibre máximo deberá ser de 40 milímetros de diámetro o 150 gramos.

ii) **Zanahorias de conservación y variedades grandes**

El calibre mínimo será de 20 milímetros a 50 gramos de peso.

Las zanahorias de categoría Extra el calibre máximo no podrá exceder los 45 milímetros de diámetro o 200 gramos de peso y la diferencia de calibre entre la más pequeña y la más grande en una misma unidad de embalaje no podrá exceder los 20 milímetros o los 150 gramos.

En las zanahorias de la categoría I la diferencia de calibre o la diferencia de peso entre la más pequeña y la más grande en una misma unidad de embalaje no podrá exceder los 30 mm o los 200 gramos.

Las zanahorias de categoría II deberán cumplir sólo lo dispuesto sobre el calibre mínimo.

### IV. DISPOSICIONES SOBRE LÍMITES DE TOLERANCIA

Se admitirán límites de tolerancia de calidad y calibre en cada unidad de embalaje o, en el caso de transporte a granel, en cada partida, para los productos que no satisfagan las exigencias de la categoría indicada :

#### A. Límites de tolerancia en la calidad

i) *Categoría Extra*

— Se tolerará un 5 % en el peso de las zanahorias que no cumplan las características de esta categoría, pero sí las de la categoría I o, en casos excepcionales, se admitirá incluso el límite de tolerancia de esa categoría I.

— Se tolerará un 5 % en el peso de las zanahorias que tengan una ligera coloración verde o púrpura en el cuello.

ii) *Categoría I*

— Se tolerará un 10 % en el peso de zanahorias que no cumplan las características de esta categoría, pero sí las de la categoría II o, en casos excepcionales, se admitirá incluso el límite de tolerancia de esa categoría II. Sin embargo quedan excluidas las zanahorias rotas y/o sin punta.

— Se tolerará un 10 % en el peso de zanahorias rotas y/o sin punta.

iii) *Categoría II*

Se tolerará un 10 % en el peso de las zanahorias que no cumplan las características ni los requisitos mínimos de esa categoría ; se exceptuarán productos en proceso de descomposición o con otras taras que los hagan inadecuados para el consumo.

#### B. Límites de tolerancia en el calibre

Para todas las categorías : un 10 % del peso de las zanahorias que no cumplan las exigencias de calibrado.

(1) Zanahorias que no han sufrido interrupción del crecimiento.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

El contenido de cada unidad de embalaje o, en el caso de transporte a granel, de cada partida, deberá ser homogéneo y sólo comprenderá zanahorias del mismo origen, igual variedad, calidad y calibre (siempre y cuando se fije un calibre).

La parte visible del contenido deberá ser representativa del conjunto.

### B. Presentación

Las zanahorias se podrán presentar de la siguiente manera :

#### 1. *En manojos*

Las zanahorias se presentarán con sus penachos de hojas que deberán ser frescos, verdes y sanos. Las zanahorias de un mismo manojito deberán tener un peso y tamaño razonablemente uniforme y estar alineadas regularmente en una o varias capas.

#### 2. *Deshojadas*

Las hojas deberán quitarse o cortarse cerca del cuello sin dañar la raíz, las zanahorias deshojadas se podrán presentar en la siguiente manera :

- en envases pequeños,
- en unidades de embalaje, en varias capas o sueltas,
- a granel (carga directa en un medio de transporte) para la categoría II.

### C. Acondicionamiento

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos.

Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicos.

Los envases o, en caso de transporte a granel, los medios de transporte, deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

1. Cada unidad de embalaje de zanahorias deberá llevar en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las siguientes indicaciones :

#### A. Identificación

Embalador y/o Expedidor	}	Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un centro oficial
-------------------------------	---	---

#### B. Naturaleza del producto

- « Zanahorias en manojos » o « Zanahorias »
  - « Zanahorias tempranas » o « Zanahorias de conservación »
  - nombre de la variedad de la categoría Extra
- Si el producto no es visible desde el exterior

#### C. Origen del producto

País de origen y zona de producción o denominación nacional, regional o local (facultativo).

#### D. Características comerciales

- categoría,
- calibre, expresado por el diámetro o por el peso, máximo y mínimo del producto (facultativo)
- número de manojos para las zanahorias en manojos.

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

2. Para las zanahorias que son transportadas a granel (carga directa en un medio de transporte), las indicaciones anteriores deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía colocado visiblemente en el interior del medio de transporte.

## ANEXO II

## NORMAS DE CALIDAD PARA LOS CÍTRICOS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los frutos siguientes, clasificados bajo la denominación de « cítricos » y destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor, con exclusión de los cítricos destinados a la transformación industrial :

- limones : frutos de las variedades (cultivares) procedentes de la especie *Citrus limonia* (L.) Burmf.
- mandarinas, tangerinas, satsumas, clementinas, wilkings y otros frutos de las variedades (cultivares) procedentes de la especie *Citrus reticulata* (Blanco) o de sus híbridos.
- naranjas : frutos de las variedades (cultivares) procedentes de la especie *Citrus sinensis* (Osbeck).

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

## A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los cítricos de todas las categorías deberán presentarse :

- enteros,
- sanos ; se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- exentos de daños y/o alteraciones externas causados por las heladas,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños<sup>(1)</sup>.

Los cítricos deberán haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad y la zona de producción. Su estado de madurez deberá permitirles :

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Además, el grado de coloración será tal que la evolución de los cítricos les permita alcanzar, en el lugar de destino, la coloración normal de la variedad (sin perjuicio de las disposiciones aplicables a cada categoría), habida cuenta del período de recolección, de la zona de producción y de la duración del transporte.

Los cítricos que reúnan las condiciones de madurez anteriormente definidas podrán ser sometidos a un tratamiento de veridización. Dicho tratamiento únicamente se permitirá si los demás caracteres organolépticos naturales no resultan modificados.

El tratamiento considerado deberá llevarse a cabo de acuerdo con las normas establecidas por las autoridades administrativas de cada Estado miembro y bajo el control de las mismas.

Los cítricos deberán estar exentos de principios de desecación interna causada por las heladas y de heridas o magulladuras cicatrizadas externas.

## B. Contenido mínimo en zumo y coloración

(Contenido mínimo con relación al peso total del fruto ; la extracción se hará mediante prensa manual).

## i) LIMONES

- Contenido mínimo en zumo :
  - Limones Verdelli y Primofiore 20 %
  - Los demás 25 %
- Coloración :

La coloración deberá ser la normal de la variedad. Se admitirán los limones de coloración ligeramente verde que presenten el contenido mínimo en zumo, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción. Los limones « Verdelli » podrán tener una coloración verde, siempre que no sea oscura.

<sup>(1)</sup> Esta disposición no se opone al olor que pueda ser causado por un agente conservante utilizado con arreglo a las disposiciones comunitarias en la materia.

ii) *CLEMENTINAS, ELLENDALES, MONREALES Y SATSUMAS*

— Contenido mínimo en zumo :

— Monreales y satsumas	33 %
— Clementinas y ellendales	40 %

— Coloración :

La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en 1/3 de la superficie del fruto.

iii) *WILKINGS, TANGERINAS, OTRAS MANDARINAS E HÍBRIDOS*

— Contenido mínimo en zumo 33 %

— Coloración :

La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en 2/3 de la superficie del fruto.

iv) *NARANJAS*

— Contenido mínimo en zumo :

— Thomson Navels y Tarocco	30 %
— Washington Navels	33 %
— Las demás variedades	35 %

— Coloración :

La coloración deberá ser la típica de la variedad ; se admitirá una coloración verde claro, que no debe exceder de 1/5 de la superficie del fruto, teniendo en cuenta la variedad y el período de recolección.

**C. Clasificación**

Los cítricos se clasifican en las cuatro categorías que se definen a continuación :

i) *Categoría Extra*

Los cítricos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán presentar las características de la variedad a la que pertenezcan. Deberán estar exentos de defectos, aunque se admitirán ligerísimos defectos superficiales, siempre que éstos no afecten a la calidad, al aspecto general del producto ni a la presentación del envase.

ii) *Categoría I*

Los cítricos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características típicas de la variedad o del tipo, teniendo en cuenta el período de recolección y las zonas de producción.

No obstante, se admitirán los defectos siguientes, siempre que no perjudiquen la apariencia general ni la conservación de los frutos de un lote determinado :

- ligero defecto de forma,
- ligero defecto de coloración,
- ligeros defectos epidérmicos inherentes a la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.,
- ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como señales de granizo, rozaduras, golpes ocasionados por la manipulación, etc.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los cítricos que, en conjunto, no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no perjudiquen de forma importante la apariencia general ni la conservación de los frutos de un lote determinado :

- defecto de forma,
- defecto de coloración,
- corteza rugosa,
- alteraciones epidérmicas superficiales cicatrizadas,
- en el caso de las naranjas, separación ligera y parcial del pericarpio (la separación es normal en el caso de las mandarinas, clementinas, satsumas, wilkings y tangerinas).

iv) *Categoría III<sup>(1)</sup>*

Esta categoría incluye los cítricos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que presentan las características previstas para la categoría II. No obstante, pueden estar desprovistos de cáliz.

(<sup>1</sup>) 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 deberá adoptarse con base en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

## A. Calibre mínimo

Se excluyen los frutos que no se ajusten a las dimensiones mínimas siguientes:

- Limones : 45 mm para las categorías Extra, I y II  
42 mm para la categoría III
- Naranjas : 53 mm
- Satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos : 45 mm
- Clementinas y monreales : 35 mm

## B. Escalas de calibrado

Se utilizarán las siguientes escalas de calibrado:

Naranjas		Limones		Clementinas, monreales, satsumas, tangerinas, wilkings, y otras mandarinas y sus híbridos (*)	
Calibres	Escala de diámetros en mm	Calibres	Escala de diámetros en mm	Calibres	Escala de diámetros en mm
0	100 o más (!)	0	83 o más (!)	1	63 o más
1	87 - 100	1	72 - 83	2	58 - 69
2	84 - 96	2	68 - 78	3	54 - 64
3	81 - 92	3	63 - 72	4	50 - 60
4	77 - 88	4	58 - 67	5	46 - 56
5	73 - 84	5	53 - 62	6 (*)	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 (*)	41 - 48
7	67 - 76	7	45 - 52	8	39 - 46
8	64 - 73	8	42 - 49 (!)	9	37 - 44
9	62 - 70			10	35 - 42
10	60 - 68				
11	58 - 66				
12	56 - 63				
13	53 - 60				

(!) Únicamente para la categoría III.

(\*) En lo que se refiere a las satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos con un diámetro superior a 63 mm, la clasificación es la siguiente:

- nº 1 - X 63 - 74
- nº 1 - XX 67 - 78
- nº 1 - XXX 78 o más.

(\*) El calibre mínimo de las satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos es de 45 mm.

## C. Homogeneidad de calibre

Se exige una homogeneidad de calibre, en la forma siguiente:

i) *En el caso de los frutos presentados en capas alineadas*, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, dentro de un mismo envase, no deberá sobrepasar los siguientes máximos:

## — NARANJAS

- Calibres nº 0 a 2: 11 mm
- Calibres nº 3 a 6: 9 mm
- Calibres nº 7 a 13: 7 mm

## — CLEMENTINAS, MONREALES, SATSUMAS, TANGERINAS, WILKINGS, OTRAS MANDARINAS Y SUS HÍBRIDOS

- Calibres nº 1 a 4: 9 mm
- Calibres nº 5 a 6: 8 mm
- Calibres nº 7 a 10: 7 mm

## — LIMONES

- Todos los calibres: 7 mm

- ii) *Para todos los frutos no alineados en capas*, sea cual sea el modo de presentación, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, dentro de un mismo envase, no podrá superar la amplitud del calibre correspondiente, de acuerdo con la escala de calibrado. En lo que se refiere a los limones, cada Estado miembro productor podrá aplicar a su propia producción, teniendo en cuenta las exigencias del mercado de destino, los criterios de homogeneidad establecidos para los frutos presentados en capas alineadas.
- iii) *Para los productos expedidos a granel en un medio de transporte o en un compartimento de un medio de transporte*, se requiere :
- o bien que cumplan únicamente el requisito del calibre mínimo,
  - o bien que la diferencia máxima corresponda a la amplitud resultante de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibrado.

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase, o en cada lote en el caso de los cítricos expedidos a granel, para los productos que no se ajusten a las características de la categoría indicada.

##### A. Tolerancias de calidad

###### i) *Categoría Extra*

Un 5 % en número o en peso de cítricos que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría I o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría. Además, un 5 % como máximo, en número o en peso, de frutos podrán estar desprovistos de cáliz.

###### ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de cítricos que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría. Además, un 20 % como máximo, en número o en peso, de frutos podrán estar desprovistos de cáliz.

###### iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de cítricos que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, correspondiendo un 5 % como máximo a frutos que presenten ligeras heridas superficiales no cicatrizadas y secas (con exclusión de cualquier señal de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo) o a frutos blandos o marchitos. Se admitirá, además, un 35 % como máximo, en número o en peso, de frutos desprovistos de cáliz.

###### iv) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de cítricos que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos que presenten señales de podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. En el caso de las categorías Extra, I y II se admitirá, además, que los frutos que hayan sido sometidos a un tratamiento de coloración forzada estén desprovistos de cáliz, siempre que en los documentos adjuntos a la mercancía figure una mención especial.

##### B. Tolerancia de calibre

En todas las categorías y para cualquier modo de presentación : un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado (o a los mencionados, en caso de agrupación de tres calibres) en el envase o en los documentos de transporte.

En caso de expedición a granel en un medio de transporte o en un compartimento de un medio de transporte, sin más exigencia que la del calibre mínimo, la tolerancia del 10 % sólo podrá referirse a frutos cuyo diámetro no sea inferior al diámetro mínimo siguiente :

— Limones :	43 mm para la categoría II 40 mm para la categoría III
— Naranjas :	50 mm
— Satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos :	43 mm
— Clementinas y monreales :	34 mm

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

Cada envase, o cada lote en caso de expedición a granel, deberá contener cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibre) y que presenten un mismo grado de desarrollo y de madurez.

Además, para la categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.

En lo que se refiere a los cítricos clasificados en la categoría III no se exige homogeneidad del grado de desarrollo y de madurez.

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

### B. Presentación

Los cítricos podrán presentarse :

a) *Alineados en capas regulares*, de acuerdo con las escalas de calibre, en envase cerrado o abierto. Este modo de presentación es obligatorio para la categoría Extra y facultativo para las categorías I, II y III.

b) *No alineados*, en envase cerrado o abierto, de acuerdo con las escalas de calibre.

*A granel* en un medio de transporte o en un compartimento de un medio de transporte, con una diferencia máxima entre frutos correspondientes a la agrupación de tres calibres consecutivos de las escalas de calibre.

Estos modos de presentación sólo se admitirán para las categorías I, II y III.

c) *A granel*, en un medio de transporte o en un compartimento de un medio de transporte, sin otra exigencia que la del calibre mínimo.

Este modo de presentación sólo se admitirá para las categorías II y III.

d) *En envases unitarios* de ventas directas al consumidor con un peso máximo de 5 kg

i) cuando dichos envases se confeccionen según el número de frutos, la aplicación de las escalas de calibre será obligatoria para todas las categorías.

ii) cuando dichos envases se confeccionen según el peso de los frutos, será necesario que la diferencia máxima entre los diversos frutos se incluya en el margen resultante del agrupamiento de tres calibres sucesivos de la escala de calibre.

Este modo de presentación sólo se admitirá para las categorías Extra, I y II.

Cuando los frutos se presenten envueltos, se utilizará un papel fino, seco, nuevo e inodoro (<sup>1</sup>).

Se prohíbe emplear cualquier sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor (<sup>1</sup>) o su sabor.

### C. Acondicionamiento

El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto.

Los materiales y, especialmente, los papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas ni internas en los productos. Se autoriza 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 colas no tóxicas.

Los envases, o los lotes en caso de expedición a granel, deberán estar exentos de cuerpos extraños; no obstante, se permitirá que los cítricos se presenten con una rama corta no leñosa adherida al fruto y provista de algunas hojas verdes.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

1. En el caso de los cítricos envasados, cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

### A. Identificación

Envasador y/o Expedidor	} Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial.
-------------------------------	---

(<sup>1</sup>) Esta disposición no se opone al empleo de agentes conservantes utilizados con arreglo a las disposiciones comunitarias en la materia.

**B. Naturaleza del producto**

- denominación de la especie cuando el producto no sea visible desde el exterior, salvo en lo que se refiere a las clementinas, mandarinas, tangerinas, satsumas y otros frutos pequeños, para los que esta denominación es obligatoria en todos los casos;
- nombre de la variedad en el caso de las naranjas;
- denominación del tipo :
  - para los limones : en su caso, las indicaciones « Verdelli » y « Primofiore »
  - para las clementinas :
    - « clementinas sin pepita »,
    - « clementinas (de 1 a 10 petitas) »,
    - según el caso, « clementinas monreales » o « clementinas con pepitas » (más de 10 pepitas).

**C. Origen del producto**

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

**D. Características comerciales**

- i) Categoría,
- ii) calibre expresado, sea cual sea el modo de presentación, de acuerdo con la escala de calibrado, mediante el número de referencia de la escala y el número de frutos en caso de presentación en capas alineadas,
- iii) en su caso, indicación del agente conservante utilizado con arreglo a la normativa comunitaria en la materia,
- iv) deverdización : Cuando se compruebe que, como consecuencia de la utilización del procedimiento de deverdización, se han superado o pueden superarse los porcentajes normalmente admitidos de frutos desprovistos de cáliz, en los documentos adjuntos a la mercancía deberá figurar la mención « deverdización » o « frutos deverdecidos ».

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

2. En el caso de los cítricos expedidos a granel (carga directa en un medio de transporte o en un compartimento de un medio de transporte), las indicaciones anteriormente mencionadas deberán figurar en un documento adjunto a la mercancía o en una ficha que se colocará en un lugar visible del interior del vehículo. El calibre de los lotes de frutos formados por la agrupación de tres calibres consecutivos se indicará mediante los números extremos de referencia de la escala de calibrado.

## ANEXO III

## Normas de calidad para manzanas y peras

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las manzanas y peras de mesa, frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Malus domestica Borkh* y de *Pyrus communis L.* destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las manzanas y peras destinadas a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las manzanas y peras después de su acondicionamiento y envasado.

## A. Características mínimas

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, las manzanas y peras de todas las categorías deben presentarse :

- enteras,
- sanas ; se excluyen en todo caso los productos afectados de podredumbre o por alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños debidos a plagas,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olor y/o sabor extraños.

Además, deberán haberse recolectado cuidadosamente.

Las manzanas y peras deberán haber alcanzado el grado de desarrollo que les permita :

- continuar el proceso de maduración para que puedan alcanzar el grado de madurez apropiado en función de sus características varietales ;
- soportar su transporte y manipulación ;
- y
- llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

## B. Clasificación

Las peras y manzanas se clasificarán en las cuatro categorías siguientes :

i) *Categoría Extra*

Las peras y manzanas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicas de la variedad y estar provistas del pedúnculo intacto<sup>(1)</sup>.

Deben estar exentas de defectos, con excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que las mismas no afecten a la calidad, al aspecto general del fruto y/o a la presentación del envase.

No se admiten en esta categoría las peras que tengan en su pulpa gránulos pétreos (litiasis) o concreciones pétreas.

ii) *Categoría I*

Las peras y manzanas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad<sup>(1)</sup>. No obstante, pueden admitirse :

- una ligera deformación,
- un ligero defecto de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

La pulpa debe estar indemne de todo daño. Sin embargo, se admiten para cada fruto los defectos epidérmicos que no puedan perjudicar el aspecto general ni la conservación, dentro de los límites siguientes :

- los defectos de forma alargada no excederán de 2 cm de longitud,
- para los demás defectos, la superficie total no debe exceder de 1 cm<sup>2</sup>, con excepción del moteado, que no debe presentar una superficie superior a 1/4 de cm<sup>2</sup>.

No se admiten en esta categoría las peras que tengan en su pulpa concreciones pétreas (litiasis).

<sup>(1)</sup> Los criterios de coloración y « russeting » de las manzanas se definen en los cuadros 1 y 2 que se adjuntan a la presente norma.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las peras y manzanas que no puedan clasificarse en ninguna de las superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas<sup>(1)</sup>.

Se admiten defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que los frutos conserven sus características. El pedúnculo puede faltar, siempre que no haya deterioro de la epidermis.

La pulpa no debe presentar defectos importantes. Sin embargo, se admiten para cada fruto defectos de la epidermis, dentro de los límites siguientes:

- defectos de forma alargada: 4 cm de longitud como máximo,
- para los demás defectos, la superficie total no debe exceder de 2,5 cm<sup>2</sup>, con excepción del moteado, que no debe presentar una superficie superior a 1 cm<sup>2</sup>.

iv) *Categoría III*<sup>(2)</sup>

Esta categoría comprende las peras y manzanas que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características de la categoría II<sup>(1)</sup>, con excepción de los defectos epidérmicos que puedan ser más importantes, siempre que no excedan de:

- 6 cm de longitud para los defectos de forma alargada,
- 5 cm<sup>2</sup> de superficie total para los demás defectos, con excepción del moteado, que no debe presentar una superficie superior a 2,5 cm<sup>2</sup>.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo bulto se limita a 5 mm<sup>(3)</sup>:

1. para los frutos de la categoría Extra,
2. para los frutos de las categorías I y II presentados en capas alineadas<sup>(4)</sup>.

La diferencia de diámetro podrá ser de hasta 10 mm para los frutos de la categoría I presentados a granel en el envase<sup>(5)</sup>.

No se establece ninguna limitación para los frutos de la categoría II presentados a granel en el envase, ni para los frutos de la categoría III cualquiera que sea su presentación.

Además, se exigirá un calibre mínimo para todas las categorías, con arreglo a la tabla siguiente:

Manzanas	Extra	I	II	III
Varietades de frutos grandes <sup>(6)</sup> :	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Las demás variedades:	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Peras	Extra	I	II	III
Varietades de frutos grandes <sup>(6)</sup> :	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Las demás variedades:	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

Como excepción, y para las variedades de pera de verano que figuran en la lista limitada del cuadro 4, que se adjunta a la presente norma, no se exigirá calibre mínimo alguno para los envíos efectuados del 10 de junio al 31 de julio, inclusive, de cada año.

<sup>(1)</sup> Los criterios de coloración y «russeting» de las manzanas se definen en los cuadros 1 y 2 que se adjuntan a la presente norma.

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> Sin embargo, no se tendrá en cuenta, para un fruto dado, una variación de 1 mm en más o en menos con respecto al calibre elegido, siempre que se trate de diferencias debidas al uso normal de máquinas, hasta un límite numérico que no pueda perjudicar la correcta presentación de los productos.

<sup>(4)</sup> Sin embargo en el caso de manzanas de las variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triunfo de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar 10 mm.

<sup>(5)</sup> Sin embargo en el caso de manzanas de las variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triunfo de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar 20 mm.

<sup>(6)</sup> Véase la lista del cuadro 3 que se adjunta a la presente norma.

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre, en cada envase, para los frutos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

##### 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 o, excepcionalmente, a las admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

###### ii) *Categoría I*

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

— Para las manzanas un 25 % en número o en peso de frutos desprovistos de pedúnculo, siempre que la epidermis de la cavidad peduncular no esté deteriorada; no obstante, para la variedad *Granny Smith*, podrán admitirse sin limitación los frutos desprovistos de pedúnculo, siempre que la epidermis de la cavidad peduncular no esté deteriorada.

###### iii) *Categorías II y III*

Un 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los frutos afectados visiblemente de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o cualquier otra alteración que las haga impropias para el consumo.

De acuerdo con las tolerancias de las categorías II y III, puede admitirse un 2 %, como máximo, en número o en peso de frutos agusanados o que presenten los defectos siguientes:

- ataques importantes de acorchado o vidriado,
- ligeras lesiones o heridas sin cicatrizar,
- señales muy ligeras de prodredumbre.

##### B. Tolerancias de calibre

###### i) *Categorías Extra, I y II*

a) para los frutos sometidos a las normas de homogeneidad, prescindiendo de la variación en más o en menos de 1 mm admitida en el capítulo III, un 10 % en número o en peso de frutos que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al mencionado en el bulto, con una variación máxima de 5 mm por debajo del mínimo para los frutos clasificados en el calibre más bajo de los admitidos,

b) para los frutos no sometidos a las normas de homogeneidad, un 10 % en número o en peso de frutos que no alcancen el calibre mínimo admitido, con una variación máxima de 5 mm por debajo de dicho calibre.

###### ii) *Categoría III*

Las disposiciones son idénticas a las del apartado anterior para los frutos no sometidos a las normas de homogeneidad, pero el porcentaje se eleva al 15 %.

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. *Homogeneidad*

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener peras y manzanas del mismo origen, variedad y calidad, y del mismo estado de madurez.

En lo que se refiere a la categoría *Extra*, la homogeneidad se extenderá a la coloración.

En lo que se refiere a los frutos de la categoría *III*, la homogeneidad puede limitarse al origen y a la variedad.

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

##### B. *Presentación*

Las peras y las manzanas de la categoría *Extra* deben envasarse en capas alineadas.

**C. Acondicionamiento**

Las manzanas y peras deben envasarse de forma que su protección quede garantizada de modo adecuado.

Los materiales utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y de una materia tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas ni internas. 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 envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada envase debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, agrupadas en uno de los costados del envase :

**A. Identificación**

Envasador y/o expedidor	}	Nombre y domicilio o identificación simbólica, expedida o registrada por un servicio oficial.
-------------------------------	---	---

**B. Naturaleza del producto**

- «Manzanas» o «peras» si el contenido no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad, para las categorías Extra y I.

**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 o, para los frutos presentados en capas alineadas, número de piezas.

En el caso de que para la identificación se tenga en cuenta el calibre, éste deberá expresarse :

- para los frutos sometidos a las reglas de homogeneidad, mediante la mención de los diámetros mínimo y máximo,
- para los frutos no sometidos a las normas de homogeneidad, mediante la mención del diámetro mínimo seguida, en su caso, del diámetro mayor o de la expresión « y + ».

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

## CUADRO 1.

## CRITERIOS DE COLORACIÓN PARA LAS MANZANAS

De acuerdo con su coloración, las variedades de manzana se clasifican en cuatro grupos:

**Grupo A — Variedades rojas**

- Categoría Extra: por lo menos  $\frac{3}{4}$  partes de la superficie del fruto de coloración roja.  
 Categoría I: por lo menos  $\frac{1}{2}$  de la superficie del fruto de coloración roja.  
 Categorías II y III: por lo menos  $\frac{1}{4}$  de la superficie del fruto de coloración roja.

*Variedades*

- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Carmio,
- Democrat,
- Jonagored,
- King David,
- Red Delicious y mutaciones (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief y Royal Red),
- Red Dougherty,
- Red Rome,
- Red Stayman (Staymared),
- Red York,
- Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
- Royal Gala (Tenroy),
- Stark Delicious,
- Spartan,
- Rose de Berne,
- Reinette étoilée,
- Winesap (Winter Winesap).

**Grupo B — Variedades de coloración mixta-roja (coloración viva de la parte roja)**

- Categoría Extra: por lo menos  $\frac{1}{2}$  de la superficie del fruto de coloración roja.  
 Categoría I: por lo menos  $\frac{1}{3}$  de la superficie del fruto de coloración roja.  
 Categorías II y III: por lo menos  $\frac{1}{10}$  de la superficie del fruto de coloración roja.

*Variedades*

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
- Bellavista (Vista bella),
- Belfort (Pella),
- Boskoop rouge,
- Cardinal,
- Cherry Cox,
- Cortland,
- Delicious ordinaire,
- Discovery,
- Delicious Pilafa,
- Gloster 69,
- Idared,
- Ingrid Marie,
- Jersey mac,
- Jonathan,
- Katy (Katja),
- Lobo,
- Mc Intosh,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Nueva Orleans,
- Stayman Winesap,
- Tydeman's early Worcester (Tydeman's early),
- Wealthy,
- York,
- Gravensteiner rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,
- Red Berlepsch,

- Reineta Encarnada,
- Reineta Roja del Canadá,
- Stalapfel,
- Summerred,
- Wagener,
- Worcester Pearmain.

#### Grupo C — Variedades con estrías, ligeramente coloreadas

- Categoría Extra : por lo menos  $\frac{1}{3}$  de la superficie del fruto de coloración roja característica estriada.  
 Categoría I : por lo menos  $\frac{1}{10}$  de la superficie del fruto de coloración roja característica estriada.

#### *Variedades*

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaça,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Commercio,
- Cox's orange pippin (cox orange) y mutaciones (1),
- Ellison's orange,
- Elstar,
- Fuji,
- Gala,
- Imperatore (Emperor Alexander),
- Jamba,
- Jonagold (2),
- Karmijn de Sonnaville,
- Kidd's orange red,
- Laxton's Superb,
- Lord Lambourne,
- Mantet rouge,
- Maigold,
- Melrose,
- Normanda,
- Nueva Europa,
- Oldenburg,
- Pomme raisin,
- Reine des Reinettes (Goldparmäne),
- Rose de Caldarò (Kalterer),
- Stark's Earliest,
- Winston.

#### Grupo D

Las demás variedades.

(1) Excepto Cherry-Cox.

(2) No obstante, para la variedad Jonagold, se exige que los frutos clasificados en la categoría II presenten por lo menos una décima parte de su superficie con estrías de color rojo.

## CUADRO 2

## CRITERIOS DE «RUSSETING» PARA LAS MANZANAS

Variedades de manzanas en las que el «russeting» es una característica epidérmica de la variedad y no constituye defecto si se ajusta al aspecto varietal típico.

## Lista limitativa

- Ashmead's Kernel,
- Egremont Russet,
- Dunns Seedling,
- Groupe des Boskoop,
- Golden Russet,
- Groupe des Cox's orange,
- Ingrid Marie,
- Karmijn de Sonnaville,
- Kent,
- Kidd's Orange red,
- Fortune,
- Laxton's Superb,
- Mingan (Peromingan, Mingana),
- Reinette du Canada,
- Reinette grise,
- St. Edmund's Pippin,
- Sturmer Pippin,
- Suntan,
- Sunset,
- Toreno,
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Para el resto de las variedades, el «russeting» se admitirá dentro de los límites siguientes:

	Categoría Extra	Categoría I	Categorías II y III	Tolerancias para las categorías II y III
i) Manchas pardas	— sin sobrepasar la cavidad peduncular	— pueden sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular	— pueden sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar	— frutos que no puedan perjudicar gravemente la apariencia ni el estado del bulto
	— que no sean rugosas	— que no sean rugosas	— ligeramente rugosas	
Proporción máxima admisible de la superficie del fruto				
ii) «Russeting»				
— reticular fino (sin fuertes contrastes con la coloración general del fruto)	— ligeras señales aisladas de «russeting» que no afecten a la apariencia general del fruto ni del bulto	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	— frutos que no puedan perjudicar gravemente la apariencia ni el estado del bulto
— denso	— exento	$\frac{1}{20}$	$\frac{1}{3}$	— frutos que no puedan perjudicar gravemente la apariencia ni el estado del bulto
— Acumulado (con excepción de las manchas pardas admitidas en las condiciones anteriores). En cualquier caso, el «russeting» fino y el denso no pueden superar en conjunto un máximo de:	—	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	— frutos que no puedan perjudicar gravemente la apariencia ni el estado del bulto

## CUADRO 3

LISTA DE VARIETADES DE MANZANAS Y PERAS DE MESA DE FRUTOS GRANDES<sup>(1)</sup>

## 1. Manzanas

- Aitländer,
- Arlet,
- Belle de Boskoop y mutaciones,
- Belle fleur double,
- Bismarck,
- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Blenheim,
- Bræburn,
- Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
- Brettacher,
- Charden,
- Charles Ross,
- Cortland,
- Cox pomona,
- Crimson Bramley,
- Delicious Pilafa,
- Democrat,
- Elan,
- Ellison's orange (Ellison),
- Empire,
- Finkenwerder,
- Fortuna Delicious,
- Fuji,
- Garcia,
- Gelber Edel,
- Glorie von Holland,
- Gloster 69,
- Golden Delicious y mutaciones,
- Graham (Graham Royal Jubilé),
- Granny Smith,
- Gravensteiner,
- Greensleeves,
- Großherzog Friedrich von Baden,
- Groupe des Calvilles,
- Honey gold,
- Horneburger,
- Howgate wonder,
- Idared,
- Imperatore,
- Ingrid Marie,
- Jacob Fisher,
- Jacques Lebel,
- Jamba,
- James Grieve y mutaciones,
- Jester,
- Jonagold,
- Jonagored,
- Jupiter,
- Karmijn de Sonnaville,
- Koningin (The Queen),
- Lane's Prince Albert,
- Lemoen Apfel (Lemoenappel),
- Maigold,
- Melrose,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Museh,
- Mutsu (Crispin),

(1) Son consideradas como tales las manzanas y las peras presentadas en categoría II sin indicación de la variedad.

- Normanda,
- Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
- Nueva Orleans,
- Orleans Reinette,
- Ontario,
- Ozargold,
- Pater v. d. Elsen,
- Pero del Cirio,
- Pero Mingan,
- Rambour d'hiver,
- Red Chief,
- Red Delicious y mutaciones,
- Red Dougherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette de Orléans,
- Reineta roja del Canadá,
- Reinette blanche y Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gamberse (Gamberse zure),
- Septer,
- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcester,
- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.

## 2. Peras

- Abbé Fétel,
- Alexandrine Douillard,
- Beurré Alexandre Lucas (Lucas),
- Beurré de Aremberg,
- Beurré Clairgeau,
- Beurré Diel,
- Beurré Lebrun,
- Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
- Curé (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana),
- Devoe,
- Don Guido,
- Doyenné d'hiver,
- Doyenné du comice,
- Duchesse d'Angoulême,
- Empereur Alexandre (Beurré Bose, Beurré d'Apremont, Bosc),
- Flor de invierno,
- General Leclerc,
- Grand champion,
- Jeanne d'Arc,
- Marguerite Marillat,
- Packham's Triumph (Williams d'Automne),
- Passe Crassane,
- Président Drouart,
- Souvenir du Congrès (Kongreß, Congress),
- Triomphe de Vienne,
- William's Duchess (Pitmaston).

## CUADRO 4

VARIETADES DE PERAS DE VERANO RESPECTO DE LAS CUALES NO SE EXIGE CALIBRE MÍNIMO PARA LOS ENVÍOS EFECTUADOS DEL 10 DE JUNIO AL 31 DE JULIO DE CADA AÑO

- Abugo o Siete en Boca,
  - André Desportes,
  - Azucar Verde (de confitar),
  - Bergamotten,
  - Beurré Giffard,
  - Beurré Gris,
  - Beurré précoce Morettini,
  - Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
  - Buntrocks,
  - Carapinha, eira,
  - Carusella,
  - Castell (Castell de Verano),
  - Claude Blanchet,
  - Colorée de Juillet (Bunte Juli),
  - Condoula,
  - Coscia (Ercolini),
  - D. Joaquina (Doyenné de Juillet),
  - Gentile,
  - Gentile Bianca di Firenze,
  - Gentilona,
  - Giardina,
  - Gramshirtle,
  - Hartleffs,
  - Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon),
  - Moscatella,
  - Oomskinderen,
  - Perita de San Juan,
  - Pérola,
  - Précoce de Trévoux,
  - Précoce di Altedo,
  - Santa Maria (Santa Maria Morettini),
  - Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
  - Wilder,
  - Witthöftsbirne.
-