



Sumario

II Actos no legislativos

REGLAMENTOS

- ★ **Reglamento (UE) 2021/1888 del Consejo, de 27 de octubre de 2021, por el que se establecen, para 2022, las posibilidades de pesca de determinadas poblaciones y grupos de poblaciones de peces en el mar Báltico, y se modifica el Reglamento (UE) 2021/92 en lo que respecta a determinadas posibilidades de pesca en otras aguas** 1
- ★ **Reglamento Delegado (UE) 2021/1889 de la Comisión, de 23 de julio de 2021, por el que se modifica el Reglamento (CEE) n.º 95/93 del Consejo en lo que respecta a la prórroga de las medidas de flexibilización temporal de las normas de utilización de las franjas horarias debido a la crisis de la COVID-19** 20
- ★ **Reglamento Delegado (UE) 2021/1890 de la Comisión, de 2 de agosto de 2021, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 en lo que atañe a las normas de comercialización en el sector de las frutas y hortalizas** 23
- ★ **Reglamento (UE) 2021/1891 de la Comisión, de 26 de octubre de 2021, por el que se modifican los anexos XIV y XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 en lo relativo a la importación en la Unión y el tránsito por ella de subproductos animales y productos derivados ⁽¹⁾** 84
- ★ **Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1892 de la Comisión, de 27 de octubre de 2021, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1484/95 en lo que respecta a la fijación de los precios representativos en los sectores de la carne de aves de corral, de los huevos y de la ovoalbúmina** ... 105

DECISIONES

- ★ **Decisión (PESC) 2021/1893 del Consejo, de 28 de octubre de 2021, por la que se modifica la Decisión 2010/573/PESC relativa a la adopción de medidas restrictivas contra los dirigentes de la región del Trans-Dniéster de la República de Moldova** 108

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

- ★ Decisión de Ejecución (UE) 2021/1894 de la Comisión, de 28 de octubre de 2021, por la que se establece la equivalencia, a fin de facilitar el derecho a la libre circulación dentro de la Unión, entre los certificados COVID-19 expedidos por la República de Armenia y los certificados expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ 109

- ★ Decisión de Ejecución (UE) 2021/1895 de la Comisión, de 28 de octubre de 2021, por la que se establece la equivalencia, a fin de facilitar el derecho a la libre circulación dentro de la Unión, entre los certificados COVID-19 expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y los certificados expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ 112

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) 2021/1888 DEL CONSEJO

de 27 de octubre de 2021

por el que se establecen, para 2022, las posibilidades de pesca de determinadas poblaciones y grupos de poblaciones de peces en el mar Báltico, y se modifica el Reglamento (UE) 2021/92 en lo que respecta a determinadas posibilidades de pesca en otras aguas

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 43, apartado 3,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ dispone que las medidas de conservación han de adoptarse teniendo en cuenta los dictámenes científicos, técnicos y económicos disponibles, incluidos, cuando proceda, los informes elaborados por el Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca y otros organismos consultivos, así como el asesoramiento facilitado por los consejos consultivos creados para las correspondientes zonas geográficas o ámbitos de competencia y las recomendaciones conjuntas de los Estados miembros.
- (2) Es competencia del Consejo adoptar medidas relativas a la fijación y el reparto de las posibilidades de pesca, incluidas, en su caso, determinadas condiciones relacionadas en la práctica con estas. El Reglamento (UE) n.º 1380/2013 dispone que las posibilidades de pesca deben asignarse a los Estados miembros de tal modo que se garantice la estabilidad relativa de las actividades pesqueras de cada uno de ellos en relación con cada población o pesquería.
- (3) El Reglamento (UE) n.º 1380/2013 establece que el objetivo de la política pesquera común es alcanzar el índice de explotación del rendimiento máximo sostenible (RMS) en 2015, de ser posible, y, de forma progresiva y paulatina, a más tardar en 2020 para todas las poblaciones. El objetivo del período transitorio hasta 2020 era equilibrar la consecución del RMS para todas las poblaciones con las posibles implicaciones socioeconómicas de los posibles ajustes de las posibilidades de pesca correspondientes.
- (4) Para ello, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1380/2013, los totales admisibles de capturas (TAC) deben establecerse sobre la base de los dictámenes científicos disponibles, teniendo en cuenta las implicaciones biológicas y socioeconómicas, asegurando al mismo tiempo un trato justo a los distintos sectores de la pesca y teniendo presentes las opiniones expresadas durante la consulta a las partes interesadas.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, sobre la política pesquera común, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1954/2003 y (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) n.º 2371/2002 y (CE) n.º 639/2004 del Consejo y la Decisión 2004/585/CE del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 22).

- (5) El Reglamento (UE) 2016/1139 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾ establece un plan plurianual para las poblaciones de bacalao, arenque y espadín del mar Báltico y para las pesquerías que explotan estas poblaciones (en lo sucesivo, «plan»). El objetivo del plan es garantizar que la explotación de los recursos biológicos marinos vivos restablezca y mantenga las poblaciones de especies capturadas por encima de los niveles que puedan producir el RMS. El Reglamento (UE) n.º 1380/2013 dispone que las posibilidades de pesca de las poblaciones objeto de planes plurianuales específicos deben establecerse de conformidad con las normas fijadas en dichos planes plurianuales.
- (6) De conformidad con el artículo 4, apartado 1, del plan, las posibilidades de pesca correspondientes a las poblaciones enumeradas en su artículo 1 debían fijarse para alcanzar la mortalidad por pesca conforme a los intervalos de RMS lo antes posible y, de forma progresiva y paulatina, a más tardar en 2020. Por tanto, los límites de capturas aplicables en 2022 para las poblaciones pertinentes del mar Báltico han de establecerse en consonancia con los objetivos del plan.
- (7) El Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM) publicó el 28 de mayo de 2021 su dictamen anual sobre las poblaciones del Báltico. En él señalaba que la biomasa del arenque del Báltico occidental en las subdivisiones 20 a 24 del CIEM equivalía solo al 54 % del punto de referencia límite de la biomasa de población reproductora (B_{lim}) por debajo del cual la capacidad reproductora puede verse reducida. Además, la repoblación sigue estando en niveles históricamente bajos. En consecuencia, el CIEM publicó por cuarto año consecutivo un dictamen recomendando no realizar ninguna captura de arenque del Báltico occidental. En virtud del artículo 5, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1139, deben adoptarse todas las medidas correctoras adecuadas para garantizar que la población afectada pueda volver a alcanzar rápidamente unos niveles superiores a los necesarios para producir el RMS. Dicha disposición también exige la adopción de medidas correctoras adicionales. Si las posibilidades de pesca para el arenque del Báltico occidental se fijaran en el nivel indicado en los dictámenes del CIEM, la obligación de desembarcar todas las capturas de las pesquerías mixtas con capturas accesorias de esa especie provocaría el fenómeno de «poblaciones con cuota suspensiva». A fin de encontrar un equilibrio adecuado entre, por una parte, permitir que continúen las pesquerías de otras poblaciones (habida cuenta de la posible existencia de graves implicaciones socioeconómicas) y, por otra parte, la necesidad de alcanzar una buena situación biológica para esa población (dada la dificultad de pescar todas las poblaciones de una pesquería mixta al RMS al mismo tiempo), es conveniente establecer un TAC específico para las capturas accesorias de arenque del Báltico occidental. No obstante, debe permitirse capturar arenque del Báltico occidental en las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica y respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾, así como a los pescadores costeros a pequeña escala que utilicen determinados artes pasivos. El nivel del TAC debe ser tal que la mortalidad no aumente y que ofrezca incentivos para mejorar la selectividad y evitar las capturas.
- (8) Por lo que se refiere a la población de bacalao del Báltico oriental, desde 2019 el CIEM ha podido basar su dictamen cautelar en una evaluación cada vez más rica en datos. El CIEM estima que la biomasa de la población de bacalao del Báltico oriental sigue estando por debajo del B_{lim} y ha seguido disminuyendo desde 2020. En consecuencia, el CIEM publicó por tercer año consecutivo un dictamen recomendando no realizar ninguna captura de bacalao del Báltico oriental. Desde 2019 se han venido adoptando estrictas medidas de conservación en la Unión. En virtud del artículo 5, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1139, en el Báltico oriental se estableció una veda para la pesquería selectiva de bacalao y el TAC para las capturas accesorias inevitables de bacalao se fijó en un nivel muy bajo, a fin de impedir el fenómeno de las poblaciones con cuota suspensiva en otras pesquerías. Además, se adoptaron otras medidas correctoras relacionadas en la práctica con las posibilidades de pesca consistentes en vedas por desove y en la prohibición de la pesca recreativa en la zona de distribución principal. Teniendo en cuenta el dictamen del CIEM y el hecho de que la situación de la población no ha variado, procede mantener el mismo nivel de posibilidades de pesca y las medidas correctoras relacionadas en la práctica con estas.
- (9) Por lo que se refiere al bacalao del Báltico occidental, las estimaciones científicas han indicado durante varios años que la biomasa de población reproductora era inferior al punto de referencia límite, por debajo del cual deben tomarse medidas de gestión específicas y adecuadas ($B_{trigger}$). Por consiguiente, en los últimos años se han adoptado medidas de gestión cada vez más estrictas. En 2021, el CIEM decidió realizar una evaluación más exhaustiva de la situación de la población y, por tanto, retrasó su dictamen hasta el 10 de septiembre de 2021. Esa evaluación reveló que la biomasa de la población de bacalao del Báltico occidental fue inferior a la mitad de la estimación anterior y que durante más de diez años se ha mantenido la mayor parte del tiempo por debajo del B_{lim} . Se estima que la biomasa actual es aproximadamente la mitad del B_{lim} . La repoblación ha alcanzado mínimos históricos desde 2018.

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2016/1139 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de julio de 2016, por el que se establece un plan plurianual para las poblaciones de bacalao, arenque y espadín del mar Báltico y para las pesquerías que explotan estas poblaciones y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2187/2005 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) n.º 1098/2007 del Consejo (DO L 191 de 15.7.2016, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (UE) 2019/1241 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de junio de 2019, sobre la conservación de los recursos pesqueros y la protección de los ecosistemas marinos con medidas técnicas, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1967/2006 y (CE) n.º 1224/2009 del Consejo y los Reglamentos (UE) n.º 1380/2013, (UE) 2016/1139, (UE) 2018/973, (UE) 2019/472 y (UE) 2019/1022 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 894/97, (CE) n.º 850/98, (CE) n.º 2549/2000, (CE) n.º 254/2002, (CE) n.º 812/2004 y (CE) n.º 2187/2005 del Consejo (DO L 198 de 25.7.2019, p. 105).

El CIEM estima que, con una probabilidad del 53 %, la biomasa de la población debería aumentar ligeramente por encima del B_{lim} en 2023, incluso con algunas capturas. Dada la situación, en virtud del artículo 5, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1139, deben adoptarse medidas correctoras y establecerse posibilidades de pesca que garanticen que la población pueda volver a alcanzar rápidamente unos niveles superiores a los necesarios para producir el RMS. El nivel de capturas recomendadas es tan bajo que no puede mantener la pesca dirigida además de las capturas accesorias inevitables en otras pesquerías, especialmente en las pesquerías demersales de peces planos. Por consiguiente, procede fijar un TAC limitado a las capturas accesorias inevitables en otras pesquerías para evitar el fenómeno de «poblaciones con cuota suspensiva», a excepción de las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica y respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241. Además, previamente se han adoptado otras medidas correctoras relacionadas en la práctica con las posibilidades de pesca, consistentes en vedas por desove y en restricciones a la pesca recreativa. Dado el gravísimo deterioro continuo de la población, procede extender la veda por desove desde el 15 de enero hasta el 31 de marzo a fin de cubrir el período durante el cual las poblaciones de bacalao se concentran antes del desove. Debe establecerse una excepción adicional a la veda por desove para los buques pesqueros que pesquen bivalvos con dragas en la subdivisión 22 del CIEM en aguas de menos de veinte metros de profundidad, ya que esas pesquerías tienen lugar fuera de las zonas de desove del bacalao y sus capturas accesorias de bacalao son muy escasas. En lo que respecta a la pesca recreativa, a diferencia de años anteriores, el CIEM no estaba en condiciones de establecer una distinción entre capturas comerciales y de pesca recreativa, debido al bajo nivel de capturas totales recomendadas. Dada la situación de la población, es necesario reducir al mínimo el límite de capturas para mantenerse dentro de los niveles de capturas recomendados por el CIEM. Además, conviene dejar de eximir a la pesca recreativa del período de veda por desove.

- (10) En 2020, el CIEM estimó que la biomasa de arenque del Báltico central se había reducido hasta ser inferior al punto de referencia límite de la biomasa de población reproductora por debajo del cual deben tomarse medidas de gestión específicas y adecuadas ($B_{trigger}$). En 2021, el CIEM ha calculado que la biomasa ha disminuido aún más y que se sitúa cerca del B_{lim} . Procede por tanto fijar las posibilidades de pesca de conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (UE) 2016/1139.
- (11) Según el dictamen del CIEM, el bacalao es una captura accesoria en las pesquerías de solla. El espadín se captura en una pesquería mixta con el arenque y es presa propia para el bacalao. Es conveniente tener en cuenta estas interacciones entre especies al fijar las posibilidades de pesca de la solla y el espadín.
- (12) Por lo que se refiere al salmón de las subdivisiones 22 a 31 del CIEM, el CIEM ya había declarado durante varios años que la situación de las poblaciones de río era muy heterogénea. Con el fin de dar más tiempo a los expertos para tener mejor en cuenta esas divergencias, el CIEM decidió posponer su dictamen hasta el 15 de septiembre de 2021. Según el dictamen del CIEM, a fin de proteger las poblaciones fluviales vulnerables, deben detenerse todas las capturas comerciales y recreativas en la cuenca principal, que son formas de pesca intrínsecamente mixtas que capturan salmones de poblaciones fluviales abundantes y de otras vulnerables. No obstante, el CIEM considera que la pesca dirigida existente actualmente en las zonas costeras del golfo de Botnia y el mar de Aland podría continuar durante la migración de verano del salmón. A fin de encontrar un equilibrio adecuado entre, por un lado, permitir que continúen las pesquerías habida cuenta de la posible existencia de graves implicaciones socioeconómicas, y, por otro lado, la necesidad de alcanzar una buena situación biológica para esa población habida cuenta de la dificultad de pescar todas las poblaciones de una pesquería mixta manteniendo para todas ellas el RMS simultáneamente, es conveniente establecer un TAC específico para las capturas accesorias de salmón en estas zonas, a excepción de las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica y respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241, y de la pesca costera al norte del paralelo 59° 30' N en el período comprendido entre el 1 de mayo y el 31 de agosto. Habida cuenta del dictamen del CIEM, procede adoptar otras medidas correctoras relacionadas en la práctica con las posibilidades de pesca. Debe prohibirse el uso de palangres a más de cuatro millas náuticas, ya que se trata de un arte que suele utilizarse para capturar salmón. Además, en las zonas en las que no se permite la pesca comercial, debe permitirse mantener, por lo que respecta a la pesca recreativa, un único salmón con la aleta adiposa cortada por pescador y por día. Por último, para evitar notificaciones incorrectas, todos los ejemplares de cualquier especie de pez que se hayan mantenido deben desembarcarse enteros para poder ser identificados con total certeza.
- (13) Para garantizar el pleno aprovechamiento de las posibilidades de pesca costera, en 2019 se introdujo una flexibilidad limitada entre zonas para el salmón desde las subdivisiones 22 a 31 del CIEM hasta la subdivisión 32 del CIEM. Habida cuenta de los cambios en las posibilidades de pesca para estas dos poblaciones, conviene reducir esa flexibilidad.
- (14) La introducción de una prohibición de pesca de trucha marina a partir de las cuatro millas náuticas y de una limitación de las capturas accesorias de esta especie al 3 % de la captura combinada de trucha marina y salmón ha contribuido considerablemente a una reducción sustancial de las importantes incorrecciones contenidas anteriormente en la notificación de capturas en la pesquería del salmón, en particular en lo relativo a las capturas de trucha marina. Por lo tanto, procede mantener esa disposición con el fin de que las notificaciones incorrectas sigan estando en niveles bajos.

- (15) La utilización de las posibilidades de pesca que se fijan en el presente Reglamento está supeditada al Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo ⁽⁴⁾, y, en particular, a sus artículos 33 y 34, relativos al registro de las capturas y del esfuerzo pesquero y a la transmisión a la Comisión de los datos sobre el agotamiento de las posibilidades de pesca. Por consiguiente, es necesario especificar en el presente Reglamento los códigos relativos a los desembarques de las poblaciones a las que este se aplica, que deben utilizar los Estados miembros cuando transmitan los datos a la Comisión.
- (16) El Reglamento (CE) n.º 847/96 del Consejo ⁽⁵⁾ estableció condiciones adicionales para la gestión anual de los TAC, incluidas, en sus artículos 3 y 4, disposiciones de flexibilidad para los TAC cautelares y analíticos. Con arreglo al artículo 2 de dicho Reglamento, al fijar los TAC el Consejo debe decidir las poblaciones a las que no han de aplicarse los artículos 3 o 4, basándose, en particular, en la situación biológica de estas. Más recientemente, el artículo 15, apartado 9, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013 introdujo un margen de flexibilidad interanual respecto de todas las poblaciones sujetas a la obligación de desembarque. Por ello, con el fin de evitar un exceso de flexibilidad que socavaría el principio de explotación racional y responsable de los recursos biológicos marinos vivos, obstaculizaría el logro de los objetivos de la política pesquera común y deterioraría la situación biológica de las poblaciones, debe disponerse que los artículos 3 y 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96 se apliquen a los TAC analíticos únicamente cuando no se haga uso de la flexibilidad interanual establecida en el artículo 15, apartado 9, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013.
- (17) Además, dado que la biomasa de las poblaciones de bacalao del Báltico oriental, arenque del Báltico occidental y bacalao del Báltico occidental es inferior al B_{lim} y que en 2022 solo se permiten las capturas accesorias, la pesca con fines científicos y, en el caso del arenque del Báltico occidental, una cierta pesca costera a pequeña escala, los Estados miembros con una parte de la cuota del TAC se han comprometido a no aplicar en 2022 la flexibilidad interanual prevista en el artículo 15, apartado 9, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013 para esas poblaciones, de modo que en 2022 las capturas no excedan del TAC fijado para el bacalao del Báltico oriental, el arenque del Báltico occidental y el bacalao del Báltico occidental. Asimismo, dado que la biomasa de casi todas las poblaciones de río de salmón al sur del paralelo 59° 30' N se encuentra por debajo del punto de referencia límite de la producción de esguines (R_{lim}) y que en esa zona solo se permiten en 2022 las capturas accesorias y la pesca con fines científicos, los Estados miembros correspondientes han contraído un compromiso en relación con la flexibilidad interanual por lo que respecta a las capturas de salmón en la cuenca principal en 2022.
- (18) La campaña de pesca de la faneca noruega en la división 3a del CIEM, en las aguas del Reino Unido de la división 2a del CIEM y en las aguas del Reino Unido y de la Unión de la subzona 4 del CIEM se extiende del 1 de noviembre al 31 de octubre. A fin de permitir que se inicie la pesca el 1 de noviembre de 2021, sobre la base de nuevos dictámenes científicos y tras consultas con el Reino Unido, es necesario fijar un TAC preliminar para la faneca noruega en la división 3a del CIEM, en las aguas del Reino Unido de la división 2a del CIEM y en las aguas del Reino Unido y de la Unión de la subzona 4 del CIEM para el período comprendido entre el 1 de noviembre y el 31 de diciembre de 2021. Ese TAC preliminar debe fijarse en consonancia con el dictamen del CIEM publicado el 8 de octubre de 2021.
- (19) En el Reglamento (UE) 2021/92 del Consejo ⁽⁶⁾, el cuadro de posibilidades de pesca para la caballa en el mar del Norte se refiere a las aguas de la división 3a y la subzona 4, aguas del Reino Unido de la división 2a, aguas de la Unión de las divisiones 3b y 3c y de las subdivisiones 22 a 32, en consonancia con el Acuerdo de Comercio y Cooperación entre la Unión Europea y la Comunidad Europea de la Energía Atómica, por una parte, y el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, por otra ⁽⁷⁾. Sin embargo, en 2021 las consultas sobre la caballa entre los Estados ribereños no condujeron a un acuerdo sobre las modalidades de acceso entre la Unión, el Reino Unido y Noruega. Por lo tanto, la Unión no tiene acceso a la pesca de su cuota de caballa en aguas noruegas en el mar del Norte.

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen de control de la Unión para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común, se modifican los Reglamentos (CE) n.º 847/96, (CE) n.º 2371/2002, (CE) n.º 811/2004, (CE) n.º 768/2005, (CE) n.º 2115/2005, (CE) n.º 2166/2005, (CE) n.º 388/2006, (CE) n.º 509/2007, (CE) n.º 676/2007, (CE) n.º 1098/2007, (CE) n.º 1300/2008 y (CE) n.º 1342/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2847/93, (CE) n.º 1627/94 y (CE) n.º 1966/2006 (DO L 343 de 22.12.2009, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 847/96 del Consejo, de 6 de mayo de 1996, por el que se establecen condiciones adicionales para la gestión anual de los TAC y las cuotas (DO L 115 de 9.5.1996, p. 3).

⁽⁶⁾ Reglamento (UE) 2021/92 del Consejo, de 28 de enero de 2021, por el que se establecen para 2021 las posibilidades de pesca para determinadas poblaciones y grupos de poblaciones de peces, aplicables en aguas de la Unión y, en el caso de los buques pesqueros de la Unión, en determinadas aguas no pertenecientes a la Unión (DO L 31 de 29.1.2021, p. 31).

⁽⁷⁾ DO L 149 de 30.4.2021, p. 10.

- (20) En 2021, la Unión concluyó las negociaciones con el Reino Unido sobre las posibilidades de pesca y las medidas de gestión para determinados TAC para 2021, incluida la caballa, lo que permite a la Unión pescar su cuota de caballa en aguas del Reino Unido. Por lo tanto, los cuadros de posibilidades de pesca correspondientes deben modificarse en consecuencia para reflejar las delimitaciones de las zonas de pesca en aguas del mar del Norte para las aguas del Reino Unido y de la Unión.
- (21) En 2021, la Unión no tiene acceso a la pesca de su cuota de caballa en aguas noruegas en el mar del Norte. El Reglamento (UE) 2021/92 incluye el cuadro de posibilidades de pesca de caballa en aguas noruegas en las divisiones 2a y 4a y debe ser posible la pesca de la cuota de 13 359 toneladas asignada a Dinamarca en aguas de la Unión y del Reino Unido del mar del Norte. Debe insertarse una nota a pie de página en el cuadro de posibilidades de pesca correspondiente para permitir a Dinamarca pescar esta cuota en aguas de la Unión y del Reino Unido del mar del Norte. Se ha consultado sobre esa posibilidad al Reino Unido, el cual no ha formulado objeciones al planteamiento de permitir la pesca de dicha cuota en aguas del Reino Unido a partir del 12 de octubre de 2021.
- (22) En el Acuerdo de colaboración de pesca sostenible entre la Unión Europea, por una parte, y el Gobierno de Groenlandia y el Gobierno de Dinamarca, por otra, y en su Protocolo de aplicación ⁽⁸⁾ se establece que la Unión recibirá el 7,7 % del TAC de capelán que pueda pescarse en aguas de Groenlandia de las subzonas 5 y 14 del CIEM. El 5 de octubre de 2021, las autoridades de Groenlandia informaron a la Unión de que el CIEM había emitido un dictamen sobre el capelán para la campaña 2021/22 con un TAC de 904 200 toneladas. Atendiendo a los dictámenes científicos y basándose en el acuerdo alcanzado entre Groenlandia, Islandia y Noruega sobre el capelán, el Gobierno de Groenlandia ha fijado una cuota de 135 630 toneladas. De conformidad con el Protocolo de aplicación, Groenlandia ha ofrecido a la Unión 69 623 toneladas de capelán, que equivalen al 7,7 % del TAC total. Ahora procede fijar ese TAC sobre esa base. Además, Groenlandia, Islandia y Noruega han acordado, como parte de su acuerdo marco sobre la conservación y gestión del capelán, nuevas disposiciones para la campaña de pesca. Así pues, también es preciso reflejar el cambio en la campaña de pesca, que ahora debe referirse a un período comprendido entre el 15 de octubre de 2021 y el 15 de abril de 2022.
- (23) La Comisión concede autorizaciones de pesca a buques que enarbolan pabellón venezolano para que puedan pescar pargos en aguas de la Unión frente a la costa de la Guayana Francesa. La modificación propuesta tiene por objeto garantizar la continuidad de las operaciones de pesca durante el proceso de autorización en un período de dos años con determinadas condiciones.
- (24) Por lo tanto, procede modificar el Reglamento (UE) 2021/92 en consecuencia.
- (25) Para evitar la interrupción de las actividades pesqueras y garantizar los medios de existencia de los pescadores de la Unión, las disposiciones del presente Reglamento relativas al mar Báltico deben aplicarse a partir del 1 de enero de 2022. Los límites de capturas establecidos en el Reglamento (UE) 2021/92 se aplican desde el 1 de enero de 2021. Por lo tanto, las disposiciones introducidas por el presente Reglamento relativas a dichos límites de capturas deben aplicarse asimismo desde el 1 de enero de 2021. No obstante, el presente Reglamento debe aplicarse a la faneca noruega en la división 3a del CIEM, en las aguas del Reino Unido y de la Unión de la subzona 4 del CIEM y en las aguas del Reino Unido de la división 2a del CIEM desde el 1 de noviembre de 2021 hasta el 31 de octubre de 2022. Habida cuenta de la necesidad de continuar con actividades pesqueras sostenibles y de iniciar la pesca correspondiente a tiempo para el comienzo de las campañas de pesca, las disposiciones del presente Reglamento relativas a los límites de capturas de caballa en las aguas noruegas del mar del Norte y de capelán en las aguas de Groenlandia de las subzonas 5 y 14 del CIEM deben aplicarse desde el 12 de octubre de 2021 y desde el 15 de octubre de 2021, respectivamente. Dado que las correspondientes posibilidades de pesca aún no se han agotado o se ven aumentadas por el presente Reglamento, la aplicación retroactiva de este no afecta a los principios de seguridad jurídica y de protección de la confianza legítima. Por motivos de urgencia, el presente Reglamento debe entrar en vigor inmediatamente después de su publicación.

⁽⁸⁾ DO L 175 de 18.5.2021, p. 3.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento establece las posibilidades de pesca para 2022 de determinadas poblaciones y grupos de poblaciones de peces en el mar Báltico y modifica determinadas posibilidades de pesca en otras aguas fijadas por el Reglamento (UE) 2021/92.

Artículo 2

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento se aplica a los buques pesqueros de la Unión que faenen en el mar Báltico.
2. El presente Reglamento se aplica también a la pesca recreativa cuando se mencione expresamente en las disposiciones pertinentes.

Artículo 3

Definiciones

A efectos del presente Reglamento, serán de aplicación las definiciones establecidas en el artículo 4 del Reglamento (UE) n.º 1380/2013.

Además, se entenderá por:

- 1) «subdivisión»: una subdivisión del mar Báltico según el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM), tal como se define en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 218/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁹⁾;
- 2) «total admisible de capturas (TAC)»: la cantidad de cada población que se puede capturar a lo largo de un año;
- 3) «cuota»: la proporción del TAC asignado a la Unión, a un Estado miembro o a un tercer país;
- 4) «pesca recreativa»: las actividades pesqueras no comerciales que exploten recursos biológicos marinos con fines recreativos, turísticos o deportivos.

CAPÍTULO II

POSIBILIDADES DE PESCA

Artículo 4

TAC y asignaciones

Los TAC, las cuotas y las condiciones relacionadas en la práctica con ellos, en su caso, se establecen en el anexo.

⁽⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 218/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2009, relativo a la transmisión de estadísticas de capturas nominales por parte de los Estados miembros que faenan en el Atlántico nororiental (DO L 87 de 31.3.2009, p. 70).

*Artículo 5***Disposiciones especiales sobre la asignación de posibilidades de pesca**

La asignación de posibilidades de pesca a los Estados miembros con arreglo a lo previsto en el presente Reglamento se efectuará sin perjuicio de:

- a) los intercambios efectuados en virtud del artículo 16, apartado 8, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013;
- b) las deducciones y reasignaciones efectuadas en virtud del artículo 37 del Reglamento (CE) n.º 1224/2009;
- c) los desembarques adicionales autorizados con arreglo al artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 847/96 o al artículo 15, apartado 9, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013;
- d) las cantidades retenidas de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96 o transferidas con arreglo al artículo 15, apartado 9, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013;
- e) las deducciones efectuadas en virtud de los artículos 105 y 107 del Reglamento (CE) n.º 1224/2009.

*Artículo 6***Condiciones de desembarque de las capturas y de las capturas accesorias**

Las poblaciones de las especies no objetivo que se encuentran dentro de los límites biológicos seguros a los que se refiere el artículo 15, apartado 8, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013 que pueden acogerse a la exención de la obligación de deducir sus capturas de la cuota correspondiente se indican en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 7***Vedas para proteger el desove del bacalao**

1. Queda prohibido pescar con cualquier tipo de arte de pesca en las subdivisiones 25 y 26 del 1 de mayo al 31 de agosto.
2. Quedan exentos de la prohibición establecida en el apartado 1 los supuestos siguientes:
 - a) operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica, siempre que dicha investigación se lleve a cabo respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241;
 - b) buques pesqueros de la Unión de menos de doce metros de eslora total que pesquen con redes de enmalle, de enredo o de trasmallo, con palangres de fondo, con palangres dentro de las cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base, con palangres de deriva, líneas de mano y equipos para la pesca vertical o con artes pasivos similares, en zonas donde la profundidad del agua sea inferior a veinte metros según las coordenadas de la carta de navegación oficial expedida por las autoridades nacionales competentes;
 - c) buques pesqueros de la Unión que pesquen en la subdivisión 25 poblaciones pelágicas destinadas al consumo humano directo y utilicen para esa pesca artes con un tamaño de malla inferior o igual a 45 mm, en zonas en las que la profundidad del agua sea inferior a cincuenta metros, según las coordenadas de la carta de navegación oficial expedida por las autoridades nacionales competentes, y cuyos desembarques se clasifiquen.
3. Queda prohibido pescar con cualquier tipo de arte de pesca en las subdivisiones 22 y 23 del 15 de enero al 31 de marzo, y en la subdivisión 24 del 15 de mayo al 15 de agosto.
4. Quedan exentos de la prohibición establecida en el apartado 3 los supuestos siguientes:
 - a) operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica, siempre que dicha investigación se lleve a cabo respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241;
 - b) buques pesqueros de la Unión de menos de doce metros de eslora total que pesquen con redes de enmalle, de enredo o de trasmallo, con palangres de fondo, con palangres dentro de las cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base, con palangres de deriva, líneas de mano y equipos para la pesca vertical o con artes pasivos similares en zonas donde la profundidad del agua sea inferior a veinte metros según las coordenadas de la carta de navegación oficial expedida por las autoridades nacionales competentes;

- c) buques pesqueros de la Unión que pesquen en las zonas de la subdivisión 24 poblaciones pelágicas destinadas al consumo humano directo y utilicen para esa pesca artes con un tamaño de malla inferior o igual a 45 mm, en zonas en las que la profundidad del agua sea inferior a cuarenta metros según las coordenadas de la carta de navegación oficial expedida por las autoridades nacionales competentes, y cuyos desembarques se clasifiquen;
 - d) buques pesqueros de la Unión que pesquen bivalvos con dragas en la subdivisión 22, en zonas en las que la profundidad del agua sea inferior a veinte metros según las coordenadas de la carta de navegación oficial expedida por las autoridades nacionales competentes.
5. Los capitanes de los buques pesqueros mencionados en el apartado 2, letras b) y c), y en el apartado 4, letras b), c) y d), velarán por que su actividad pesquera pueda ser controlada en todo momento por las autoridades de control del Estado miembro.

Artículo 8

Medidas sobre pesca recreativa del bacalao en las subdivisiones 22 a 26

1. En la pesca recreativa, no podrá mantenerse más de un ejemplar de bacalao por pescador y por día en las subdivisiones 22 y 23 y en la subdivisión 24 dentro de las seis millas náuticas medidas desde las líneas de base, excepto en el período comprendido entre el 15 de enero y el 31 de marzo, cuando queda prohibida la pesca recreativa del bacalao.
2. Queda prohibida la pesca recreativa del bacalao en la subdivisión 24 a más de seis millas náuticas medidas desde las líneas de base, y en las subdivisiones 25 y 26.
3. El presente artículo se entenderá sin perjuicio de medidas nacionales más estrictas.

Artículo 9

Medidas sobre pesca recreativa del salmón en las subdivisiones 22 a 31

1. Queda prohibida la pesca recreativa del salmón en las subdivisiones 22 a 31. Todo ejemplar de salmón capturado deberá ser inmediatamente devuelto al mar.
2. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1, se autorizará la pesca recreativa del salmón siempre que se den las siguientes condiciones cumulativas:
 - a) no podrá mantenerse más de un ejemplar de salmón con la aleta adiposa cortada por pescador y por día;
 - b) todos los ejemplares de cualquier especie de pescado que se hayan mantenido deben ser desembarcados enteros.
3. Como excepción a lo dispuesto en los apartados 1 y 2, queda autorizada la pesca recreativa del salmón del 1 de mayo al 31 de agosto sin restricciones al norte del paralelo 59° 30' N en las zonas situadas a menos de cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base.
4. El presente artículo se entenderá sin perjuicio de medidas nacionales más estrictas.

Artículo 10

Medidas para la conservación de las poblaciones de trucha marina y de salmon en las subdivisiones 22 a 32

1. Entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2022, los buques pesqueros tendrán prohibido pescar trucha marina en aguas situadas a más de cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base en las subdivisiones 22 a 32. Cuando se pesque salmón a más de cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base en la subdivisión 32, las capturas accesorias de trucha marina no podrán superar el 3 % de la captura total de salmón y trucha marina en ningún momento, ni a bordo ni en el desembarque posterior a cada marea.
2. Queda prohibido pescar con palangres a más de cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base en las subdivisiones 22 a 31.
3. El presente artículo se entenderá sin perjuicio de medidas nacionales más estrictas.

Artículo 11

Flexibilidad

1. Salvo que se especifique otra cosa en el anexo del presente Reglamento, el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 847/96 será aplicable a las poblaciones sujetas a TAC cautelares, mientras que el artículo 3, apartados 2 y 3, y el artículo 4 de dicho Reglamento serán aplicables a las poblaciones sujetas a TAC analíticos.
2. El artículo 3, apartados 2 y 3, y el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96 no serán aplicables cuando un Estado miembro haga uso de la flexibilidad interanual establecida en el artículo 15, apartado 9, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013.

Artículo 12

Transmisión de datos

Cuando, en aplicación de los artículos 33 y 34 del Reglamento (CE) n.º 1224/2009, los Estados miembros remitan a la Comisión los datos relativos a las cantidades capturadas o desembarcadas de las poblaciones, utilizarán los códigos de poblaciones establecidos en el anexo del presente Reglamento.

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 13

Modificaciones del Reglamento (UE) 2021/92

El Reglamento (UE) 2021/92 se modifica como sigue:

- 1) El anexo IA se modifica como sigue:
 - a) el cuadro relativo a las posibilidades de pesca del bacalao en la división 7d del CIEM se sustituye por el siguiente:

«Especie:	Bacalao <i>Gadus morhua</i>	Zona:	División 7d (COD/07D.)
Bélgica	33 ⁽¹⁾	TAC analítico.	
Francia	649 ⁽¹⁾	No será aplicable el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Países Bajos	19 ⁽¹⁾	No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Unión	701 ⁽¹⁾		
Reino Unido	71 ⁽²⁾		
TAC	772		
⁽¹⁾	Condición especial: hasta un 5 % de esta cuota podrá pescarse en la subzona 4, en la parte de la división 3a no incluida en el Skagerrak y el Kattegat y en las aguas del Reino Unido de la división 2a (COD/*2A3X4).		
⁽²⁾	Condición especial: hasta un 5 % de esta cuota podrá pescarse en las aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de la subzona 4, en la parte de la división 3a no incluida en el Skagerrak y el Kattegat y en las aguas del Reino Unido de la división 2a (COD/*2A3X4).»;		

- b) el cuadro relativo a las posibilidades de pesca de la caballa en las aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de la división 2a y las subzonas 3 y 4 del CIEM se sustituye por el siguiente:

«Especie:	Caballa <i>Scomber scombrus</i>	Zona:	Aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de la división 2a y las subzonas 3 y 4 (MAC/2A34.)
Bélgica	544 ⁽¹⁾⁽²⁾	TAC analítico.	
Dinamarca	18 666 ⁽¹⁾⁽²⁾	Es aplicable el artículo 8, apartado 2, del presente Reglamento.	
Alemania	567 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Francia	1 713 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Países Bajos	1 724 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Suecia	5 108 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
Unión	28 322 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Noruega	No aplicable ⁽⁴⁾		
Reino Unido	No aplicable ⁽¹⁾⁽²⁾		
TAC	852 284		

⁽¹⁾ Condición especial: hasta un 60 % podrá pescarse en las aguas del Reino Unido y aguas internacionales de las divisiones 2a, 5b, 8d y 8e y las subzonas 6, 7, 12 y 14 (MAC/*2AX14.).

⁽²⁾ Dentro de los límites de las cuotas antes mencionadas, no podrán capturarse cantidades superiores a las abajo indicadas en las dos zonas siguientes:

	Aguas de Noruega de la división 2a (MAC/*02AN-)	Aguas de las Islas Feroe (MAC/*FRO1)
Bélgica	0	0
Dinamarca	0	0
Alemania	0	0
Francia	0	0
Países Bajos	0	0
Suecia	0	0
Unión	0	0

⁽³⁾ Condición especial: incluido el siguiente tonelaje que deberá capturarse en aguas de Noruega de las divisiones 2a y 4a (MAC/*2A4AN):

251

En la pesca con arreglo a esta condición especial, las capturas accesorias de bacalao, eglefino, abadejo, merlán y carbonero se deducirán de las cuotas de estas especies.

⁽⁴⁾ Se deducirán del cupo de Noruega del TAC (cuota de acceso). Esta cantidad incluye el siguiente cupo de Noruega del TAC del mar del Norte:

0

Esta cuota podrá pescarse únicamente en la división 4a (MAC/*04A.), excepto la siguiente cantidad, en toneladas, que podrá pescarse en la división 3a (MAC/*03A.):

0

Condición especial: dentro de los límites de las cuotas antes mencionadas, no podrán capturarse cantidades superiores a las abajo indicadas en las zonas siguientes:

	División 3a	Aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de las divisiones 3a y 4bc	División 4b	División 4c	Aguas del Reino Unido y aguas internacionales de las divisiones 2a, 5b, 8d y 8e y las subzonas 6, 7, 12 y 14
	(MAC/*03A.)	(MAC/*3A4BC)	(MAC/*04B.)	(MAC/*04C.)	(MAC/*2A6.)
Bélgica	0	0	0	0	326
Dinamarca	0	4 130	0	0	11 200
Alemania	0	0	0	0	340
Francia	0	490	0	0	1 028
Países Bajos	0	490	0	0	1 034
Suecia	0	0	390	10	3 065
Unión	0	5 110	390	10	16 993
Reino Unido	0	No aplicable	0	0	No aplicable
Noruega	0	0	0	0	0»;

- c) el cuadro relativo a las posibilidades de pesca de la caballa en las aguas de Noruega de las divisiones 2a y 4a del CIEM se sustituye por el siguiente:

«Especie:	Caballa <i>Scomber scombrus</i>	Zona:	Aguas de Noruega de las divisiones 2a y 4a (MAC/2A4A-N)
Dinamarca	13 359 ⁽¹⁾	TAC analítico.	
Unión	13 359 ⁽¹⁾		
TAC	No aplicable		

⁽¹⁾ En 2021, esta cuota solo podrá pescarse en las aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de la división 2a y las subzonas 3 y 4 (MAC/*2A34X).»;

- d) el cuadro relativo a las posibilidades de pesca de la faneca noruega y sus capturas accesorias asociadas en la división 3a del CIEM, las aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de la subzona 4 del CIEM y las aguas del Reino Unido de la división 2a del CIEM se sustituye por el siguiente:

«Especie:	Faneca noruega y capturas accesorias asociadas <i>Trisopterus esmarkii</i>		Zona:	División 3a; aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de la subzona 4; aguas del Reino Unido de la división 2a (NOP/2A3A4.)
Año	2021	2022		
Dinamarca	116 447 ⁽¹⁾⁽³⁾	24 727 ⁽¹⁾⁽⁶⁾		TAC analítico.
Alemania	22 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	5 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾		No será aplicable el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 847/96.
Países Bajos	86 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	18 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾		No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.
Unión	116 555 ⁽¹⁾⁽³⁾	24 750 ⁽¹⁾⁽⁶⁾		
Reino Unido	11 745 ⁽²⁾⁽³⁾	5 250 ⁽²⁾⁽⁶⁾		
Noruega	0 ⁽⁴⁾	0 ⁽⁴⁾		
Islas Feroe	0 ⁽⁵⁾	0 ⁽⁵⁾		
TAC	No aplicable	No aplicable		
⁽¹⁾	Hasta un 5 % de la cuota podrá corresponder a capturas accesorias de eglefino y merlán (OT2/*2A3A4). Las capturas accesorias de eglefino y merlán que se deduzcan de la cuota con arreglo a esta disposición y las capturas accesorias de especies que se deduzcan de la cuota en virtud del artículo 15, apartado 8, del Reglamento (UE) n.º 1380/2013 no podrán exceder, conjuntamente, del 9 % de la cuota.			
⁽²⁾	Esta cuota solo podrá pescarse en las aguas del Reino Unido y aguas de la Unión de las divisiones 2a y 3a y la subzona 4 del CIEM.			
⁽³⁾	Solo podrá pescarse del 1 de noviembre de 2020 al 31 de octubre de 2021.			
⁽⁴⁾	Se empleará una rejilla separadora.			
⁽⁵⁾	Se empleará una rejilla separadora. Incluye un máximo del 15 % de capturas accesorias inevitables (NOP/*2A3A4), que se deducirán de esta cuota.			
⁽⁶⁾	Solo podrá pescarse del 1 de noviembre de 2021 al 31 de diciembre de 2021.»;			

- e) el cuadro relativo a las posibilidades de pesca de otras especies en las aguas de la Unión de la subzona 4 y de la división 6a del CIEM al norte del paralelo 56° 30' N se sustituye por el siguiente:

«Especie:	Otras especies	Zona:	Aguas de la Unión de la subzona 4 y la división 6a al norte del paralelo 56° 30' N (OTH/2A46AN)
Unión	No aplicable		TAC cautelar.».
Noruega	1 000 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Islas Feroe	0		
TAC	No aplicable		
⁽¹⁾	Únicamente en la subzona 4 (OTH/*2A4-C).		
⁽²⁾	Especies no cubiertas por otros TAC.		

- 2) En el anexo IB, el cuadro de posibilidades de pesca del capelán en aguas de Groenlandia de las subzonas 5 y 14 se sustituye por el siguiente:

«Especie:	Capelán <i>Mallotus villosus</i>	Zona:	Aguas de Groenlandia de las subzonas 5 y 14 (CAP/514GRN)
Dinamarca	51 088	TAC analítico.	
Alemania	2 224	No será aplicable el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Suecia	3 666	No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Todos los Estados miembros	2 645 ⁽¹⁾		
Unión	59 623 ⁽²⁾		
Noruega	10 000 ⁽²⁾		
TAC	No aplicable		
⁽¹⁾	Dinamarca, Alemania y Suecia podrán acceder a la cuota de «Todos los Estados miembros» únicamente cuando hayan agotado su propia cuota. Sin embargo, los Estados miembros con más de un 10 % de la cuota de la Unión no podrán acceder en ningún caso a la cuota de «Todos los Estados miembros». Las capturas que deban deducirse de esta cuota compartida se notificarán por separado (CAP/514GRN_AMS).		
⁽²⁾	Para un período de pesca comprendido entre el 15 de octubre de 2021 y el 15 de abril de 2022.».		

- 3) En el anexo V, parte B, se añade al cuadro que establece el número máximo de autorizaciones de pesca para los buques de terceros países que faenen en aguas de la Unión la siguiente nota a pie de página, relativa a Venezuela:

«(2) Las actividades pesqueras se autorizarán por años civiles. No obstante, los buques pesqueros podrán continuar sus actividades pesqueras hasta transcurridos tres meses desde la expiración de su autorización de pesca, siempre que el operador:

- haya iniciado el proceso de renovación de su autorización de pesca,
- haya cumplido todas sus obligaciones contractuales y de comunicación de información.

Esta prórroga expirará a la entrada en vigor de la decisión de la Comisión por la que se conceda al buque en cuestión una nueva autorización de pesca o se le notifique la denegación de esta.».

Artículo 14

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2022.

Como excepción a lo dispuesto en el párrafo segundo:

- a) el artículo 13, punto 1, letras a), b) y e), y punto 3, será aplicable desde el 1 de enero de 2021;
- b) el artículo 13, punto 1, letra c), será aplicable desde el 12 de octubre de 2021;
- c) el artículo 13, punto 2, será aplicable desde el 15 de octubre de 2021 hasta el 15 de abril de 2022;
- d) el artículo 13, punto 1, letra d), será aplicable desde el 1 de noviembre de 2021 hasta el 31 de octubre de 2022.

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

Hecho en Bruselas, el 27 de octubre de 2021.

Por el Consejo
El Presidente
G. DOVŽAN

ANEXO

TAC APLICABLES A LOS BUQUES PESQUEROS DE LA UNIÓN EN LAS ZONAS EN QUE EXISTEN TAC, POR ESPECIES Y POR ZONAS

En los cuadros siguientes se establecen los TAC y las cuotas (en toneladas de peso vivo, salvo que se indique otra cosa) por poblaciones, así como las condiciones relacionadas en la práctica con ellos.

Las referencias a las zonas de pesca se entenderán realizadas a zonas CIEM, salvo que se indique otra cosa.

Las poblaciones de peces se indican siguiendo el orden alfabético de los nombres científicos de las especies.

A efectos del presente Reglamento, se incluye el siguiente cuadro de correspondencias de los nombres científicos y los nombres comunes:

Nombre científico	Código alfa-3	Nombre común
<i>Clupea harengus</i>	HER	Arenque
<i>Gadus morhua</i>	COD	Bacalao
<i>Pleuronectes platessa</i>	PLE	Solla
<i>Salmo salar</i>	SAL	Salmón atlántico
<i>Sprattus sprattus</i>	SPR	Espadín

Cuadro 1

Especie:	Arenque <i>Clupea harengus</i>	Zona:	Subdivisiones 30 y 31 (HER/30/31.)
Finlandia	91 287	TAC analítico.	
Suecia	20 058		
Unión	111 345		
TAC	111 345		

Cuadro 2

Especie:	Arenque <i>Clupea harengus</i>	Zona:	Subdivisiones 22 a 24 (HER/3BC+24)
Dinamarca	110 ⁽¹⁾	TAC analítico.	
Alemania	435 ⁽¹⁾	No será aplicable el artículo 3, apartados 2 y 3, del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Finlandia	0 ⁽¹⁾	No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Polonia	103 ⁽¹⁾		
Suecia	140 ⁽¹⁾		
Unión	788 ⁽¹⁾		
TAC	788 ⁽¹⁾		

⁽¹⁾ Exclusivamente para capturas accesorias. En esta cuota no se permite la pesca dirigida. Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica podrán dirigirse al arenque, siempre que dicha investigación se lleve a cabo respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241.

Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, podrán pescar esta cuota los buques pesqueros de la Unión de menos de doce metros de eslora total que pesquen con redes de enmalle, redes de enredo, líneas de mano, artes de trampa o equipos para la pesca vertical. Los capitanes de estos buques pesqueros velarán por que su actividad pesquera pueda ser controlada en todo momento por las autoridades de control del Estado miembro.

Cuadro 3

Especie:	Arenque <i>Clupea harengus</i>	Zona:	Aguas de la Unión de las subdivisiones 25 a 27, 28.2, 29 y 32 (HER/3D-R30)
Dinamarca	1 180	TAC analítico. Será aplicable el artículo 6 del presente Reglamento.	
Alemania	313		
Estonia	6 028		
Finlandia	11 766		
Letonia	1 488		
Lituania	1 566		
Polonia	13 367		
Suecia	17 945		
Unión	53 653		
TAC	No aplicable		

Cuadro 4

Especie:	Arenque <i>Clupea harengus</i>	Zona:	Subdivisión 28.1 (HER/03D.RG)
Estonia	22 026	TAC analítico. Será aplicable el artículo 6 del presente Reglamento.	
Letonia	25 671		
Unión	47 697		
TAC	47 697		

Cuadro 5

Especie:	Bacalao <i>Gadus morhua</i>	Zona:	Aguas de la Unión de las subdivisiones 25 a 32 (COD/3DX32.)
Dinamarca	137 ⁽¹⁾	TAC cautelar. No será aplicable el artículo 3, apartados 2 y 3, del Reglamento (CE) n.º 847/96. No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Alemania	54 ⁽¹⁾		
Estonia	13 ⁽¹⁾		
Finlandia	10 ⁽¹⁾		
Letonia	51 ⁽¹⁾		
Lituania	33 ⁽¹⁾		
Polonia	159 ⁽¹⁾		

Suecia	138 ⁽¹⁾
Unión	595 ⁽¹⁾
TAC	No aplicable

⁽¹⁾ Exclusivamente para capturas accesorias. En esta cuota no se permite la pesca dirigida. Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica podrán dirigirse al bacalao, siempre que dicha investigación se lleve a cabo respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241.

Cuadro 6

Especie:	Bacalao <i>Gadus morhua</i>	Zona:	Subdivisiones 22 a 24 (COD/3BC+24)
Dinamarca	214 ⁽¹⁾	TAC analítico.	
Alemania	104 ⁽¹⁾	No será aplicable el artículo 3, apartados 2 y 3, del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Estonia	5 ⁽¹⁾	No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Finlandia	4 ⁽¹⁾		
Letonia	18 ⁽¹⁾		
Lituania	11 ⁽¹⁾		
Polonia	57 ⁽¹⁾		
Suecia	76 ⁽¹⁾		
Unión	489 ⁽¹⁾		
TAC	489 ⁽¹⁾		

⁽¹⁾ Exclusivamente para capturas accesorias. En esta cuota no se permite la pesca dirigida. Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica podrán dirigirse al bacalao, siempre que dicha investigación se lleve a cabo respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241.

Cuadro 7

Especie:	Solla <i>Pleuronectes platessa</i>	Zona:	Aguas de la Unión de las subdivisiones 22 a 32 (PLE/3BCD-C)
Dinamarca	6 483	TAC analítico.	
Alemania	720	Será aplicable el artículo 6 del presente Reglamento.	
Polonia	1 358		
Suecia	489		
Unión	9 050		
TAC	9 050		

Cuadro 8

Especie:	Salmón atlántico <i>Salmo salar</i>	Zona:	Aguas de la Unión de las subdivisiones 22 a 31 (SAL/3BCD-F)
Dinamarca	13 223 ⁽¹⁾⁽²⁾	TAC analítico. No será aplicable el artículo 3, apartados 2 y 3, del Reglamento (CE) n.º 847/96. No será aplicable el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 847/96.	
Alemania	1 471 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Estonia	1 344 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
Finlandia	16 488 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Letonia	8 411 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Lituania	989 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Polonia	4 011 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Suecia	17 874 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Unión	63 811 ⁽¹⁾⁽²⁾		
TAC	No aplicable		
⁽¹⁾	Expresado en número de ejemplares.		
⁽²⁾	<p>Exclusivamente para capturas accesorias. En esta cuota no se permite la pesca dirigida. Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, las operaciones de pesca realizadas exclusivamente con fines de investigación científica podrán dirigirse al salmón, siempre que dicha investigación se lleve a cabo respetando plenamente las condiciones establecidas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2019/1241.</p> <p>Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, podrán pescar esta cuota los buques pesqueros de la Unión al norte del paralelo 59° 30' N en las zonas situadas dentro de las cuatro millas náuticas medidas desde las líneas de base en el período comprendido entre el 1 de mayo y el 31 de agosto.</p>		
⁽³⁾	Condición especial: podrá capturarse un máximo de 450 ejemplares de esta cuota en aguas de la Unión de la subdivisión 32 (SAL/*3D32).		

Cuadro 9

Especie:	Salmón atlántico <i>Salmo salar</i>	Zona:	Aguas de la Unión de la subdivisión 32 (SAL/3D32.)
Estonia	969 ⁽¹⁾	TAC cautelar.	
Finlandia	8 486 ⁽¹⁾		
Unión	9 455 ⁽¹⁾		
TAC	No aplicable		
⁽¹⁾	Expresado en número de ejemplares.		

Cuadro 10

Especie:	Espadín <i>Sprattus sprattus</i>	Zona:	Aguas de la Unión de las subdivisiones 22 a 32 (SPR/3BCD-C)
Dinamarca	24 852	TAC analítico.	
Alemania	15 745	Será aplicable el artículo 6 del presente Reglamento.	
Estonia	28 859		
Finlandia	13 010		
Letonia	34 855		
Lituania	12 608		
Polonia	73 969		
Suecia	48 045		
Unión	251 943		
TAC	No aplicable		

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2021/1889 DE LA COMISIÓN**de 23 de julio de 2021****por el que se modifica el Reglamento (CEE) n.º 95/93 del Consejo en lo que respecta a la prórroga de las medidas de flexibilización temporal de las normas de utilización de las franjas horarias debido a la crisis de la COVID-19**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n.º 95/93 del Consejo, de 18 de enero de 1993, relativo a normas comunes para la asignación de franjas horarias en los aeropuertos comunitarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10 bis, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) La pandemia de COVID-19 sigue causando una reducción del tráfico aéreo como consecuencia de un descenso significativo de la demanda de viajes por avión y de las medidas directas adoptadas por los Estados miembros y por terceros países para contener la propagación de la COVID-19. Eurocontrol ha informado de que, en el primer semestre de 2021, el tráfico en el espacio aéreo del EEE se ha mantenido bastante estable y ha representado aproximadamente el 38 % del tráfico aéreo en el período correspondiente de 2019, con una tendencia al alza. Según las previsiones de Eurocontrol, se espera que el tráfico aéreo medio anual alcance el 50 % y el 72 % en 2021 y 2022, respectivamente, sobre la base de la hipótesis más realista.
- (2) Tales circunstancias escapan al control de las compañías aéreas y las consiguientes cancelaciones voluntarias u obligatorias de los servicios aéreos por estas en consonancia con la evolución de la demanda es una respuesta necesaria o legítima a dichas circunstancias.
- (3) De conformidad con el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CEE) n.º 95/93, leído en relación con el artículo 10, apartado 2, las compañías aéreas deben utilizar al menos el 80 % de la serie de franjas horarias que se les haya asignado; de no hacerlo, pierden la precedencia histórica de esas franjas horarias (la norma denominada «se usa o se pierde»). A la luz de la crisis de la COVID-19, y con el fin de proteger la salud financiera de las compañías aéreas y evitar el impacto medioambiental negativo de los vuelos vacíos o casi vacíos operados únicamente para mantener las franjas horarias subyacentes de los aeropuertos, la norma «se usa o se pierde» se suspendió desde el 1 de marzo de 2020 hasta el 28 de marzo de 2021.
- (4) El 16 de febrero de 2021, habida cuenta del impacto persistente de la crisis de la COVID-19 en el tráfico aéreo, la Unión modificó el Reglamento (CEE) n.º 95/93 para conceder a las compañías aéreas una nueva flexibilización de la norma «se usa o se pierde» durante el período de programación del verano de 2021, suspendiendo la norma por un nuevo período comprendido entre el 28 de marzo de 2021 y el 30 de octubre de 2021.
- (5) De conformidad con el artículo 10 bis, apartado 5, del Reglamento (CEE) n.º 95/93, la Comisión está facultada para adoptar actos delegados con el fin de modificar el período de suspensión de la norma «se usa o se pierde» establecida en el artículo 10 bis, apartado 3.
- (6) Además, de conformidad con el artículo 10 bis, apartado 5, del Reglamento (CEE) n.º 95/93, la Comisión está facultada para adoptar, cuando sea estrictamente necesario para hacer frente a la evolución del impacto de la crisis de la COVID-19 en los niveles de tráfico aéreo, actos delegados para modificar el índice de utilización de franjas horarias en un intervalo comprendido entre el 30 % y el 70 %.
- (7) A pesar de un aumento gradual, los niveles de tráfico aéreo en el primer semestre de 2021 siguen siendo bajos en comparación con el mismo período de 2019, situándose por término medio en torno al 38 % del tráfico aéreo en el período correspondiente de 2019. Aun reconociendo las dificultades para predecir con precisión la senda de recuperación de los niveles de tráfico aéreo, es razonable esperar que la situación persista en un futuro próximo, con una reducción constante de la brecha entre el tráfico aéreo en 2021 y en 2019. Sobre la base de las previsiones cuatrienales de Eurocontrol de 21 de mayo de 2021, según la hipótesis más probable, que supone que la vacunación lograría su eficacia en 2022, los niveles anuales de tráfico alcanzarían en 2021 y 2022 una media anual del 50 % y del 72 % de los niveles correspondientes en 2019, respectivamente. Sobre la base de las previsiones mensuales de Eurocontrol disponibles para 2021 y de la media anual de Eurocontrol disponible para 2022, se espera que el tráfico aéreo durante el período de programación de invierno 2021/2022 se sitúe en el 70 % de los niveles de 2019.

⁽¹⁾ DO L 14 de 22.1.1993, p. 1.

- (8) Los datos recopilados por la Organización Mundial de la Salud y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades demuestran que la reducción persistente del tráfico aéreo es resultado del impacto de la crisis de la COVID-19. Los datos disponibles muestran una correlación entre la evolución del número de casos y las respuestas de los Estados miembros y de terceros países a esas cifras mediante la adopción de medidas que afectan al transporte aéreo y provocan una disminución del tráfico aéreo. Estas medidas, que pueden introducirse o retirarse en un plazo muy breve, contribuyen a crear un clima de incertidumbre y afectan negativamente a la confianza de los consumidores y al comportamiento relativo a las reservas.
- (9) Debido a la evolución del número de casos de COVID-19 y a la posible propagación de nuevas variantes, sería razonable esperar un número significativo de cancelaciones como consecuencia de la crisis de la COVID-19 durante el próximo período de programación de invierno, comprendido entre el 31 de octubre de 2021 y el 26 de marzo de 2022, si se exigiera a las compañías aéreas que utilizaran al completo sus carteras de franjas horarias de 2019 de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CEE) n.º 95/93.
- (10) Por consiguiente, es necesario ampliar el período establecido en el artículo 10 *bis*, apartado 3, del Reglamento (CEE) n.º 95/93 del 31 de octubre de 2021 al 26 de marzo de 2022.
- (11) La demanda de viajes durante el período de programación de invierno comprendido entre el 31 de octubre de 2021 y el 26 de marzo de 2022 podría seguir siendo baja a pesar de los avances de las campañas de vacunación, el aumento de la seguridad de los viajes y la reducción por parte de los países de las medidas que afectan a los viajes. La persistencia de una baja demanda durante el período de programación de invierno podría ser un indicio de cambios estructurales a largo plazo en el comportamiento del mercado y de los consumidores. Por tanto, el índice de utilización de franjas horarias debe, por una parte, evitar consecuencias negativas no deseadas para la situación financiera de las compañías aéreas y repercusiones medioambientales negativas debidas a vuelos vacíos o casi vacíos operados únicamente para conservar los derechos históricos sobre franjas horarias, y, por otra parte, incentivar a las compañías aéreas para que hagan un uso eficiente de la capacidad de los aeropuertos o liberen las franjas horarias al fondo de reserva para garantizar el uso eficiente de la capacidad de los aeropuertos.
- (12) Además, el índice de utilización de franjas horarias debe fijarse en un nivel que garantice una cantidad mínima de servicios para aumentar la confianza de los pasajeros, el uso eficiente de la capacidad de los aeropuertos durante el período de programación de invierno 2021/2022 y una conectividad fiable.
- (13) El índice de utilización de franjas horarias también debe tener en cuenta cambios estructurales a más largo plazo en el comportamiento del mercado y de los consumidores, a fin de que el mercado pueda adaptarse gradualmente a la evolución de la demanda y desbloquear la capacidad para el período de programación de invierno 2022/2023, especialmente dado que algunas compañías aéreas han utilizado franjas horarias *ad hoc* durante 2020 y principios de 2021 sin obtener franjas horarias históricas.
- (14) Por lo tanto, el índice de utilización de franjas horarias para el período de programación de invierno 2021/2022 debe fijarse en el 50 %.
- (15) Aunque generalmente se presume que las compañías aéreas operarían tan pronto como se recupere la demanda, un umbral de utilización más bajo entraña el riesgo de que algunas compañías aéreas puedan limitar las operaciones en algunos aeropuertos al mínimo necesario únicamente para mantener los derechos históricos sobre dichas franjas horarias en detrimento de los competidores, los operadores de aeropuertos y los consumidores. No es probable que la liberación de una parte de la capacidad de los aeropuertos que pueda derivar de este nuevo índice de utilización provoque graves perturbaciones en las operaciones y las redes de las compañías aéreas; un mayor índice de utilización sí podría tener tales repercusiones.
- (16) Por motivos de seguridad jurídica, en particular para los coordinadores de franjas horarias y los operadores aéreos, el presente Reglamento debe entrar en vigor con carácter de urgencia el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el artículo 10 *bis* del Reglamento (CEE) n.º 95/93, el apartado 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. En relación con las franjas horarias que no se hayan puesto a disposición del coordinador para su reasignación con arreglo al artículo 10, apartado 2 *bis*, durante el período comprendido entre el 28 de marzo de 2021 y el 26 de marzo de 2022, y a efectos del artículo 8, apartado 2, y del artículo 10, apartado 2, si una compañía aérea demuestra a satisfacción del coordinador que utilizó la serie de franjas horarias en cuestión, según lo autorizado por el coordinador, durante como mínimo el 50 % del tiempo en el período de programación comprendido entre el 28 de marzo de 2021 y el 30 de octubre de 2021, y el 50 % del tiempo en el período de programación comprendido entre el 31 de octubre de 2021 y el 26 de marzo de 2022, dicha compañía aérea tendrá derecho a la misma serie de franjas horarias para el siguiente período de programación equivalente.

Con respecto al período a que se refiere el párrafo primero del presente apartado, los valores porcentuales indicados en el artículo 10, apartado 4, y en el artículo 14, apartado 6, letra a), serán del 50 % para el período de programación comprendido entre el 28 de marzo de 2021 y el 30 de octubre de 2021, y del 50 % para el período de programación comprendido entre el 31 de octubre de 2021 y el 26 de marzo de 2022.».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 23 de julio de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2021/1890 DE LA COMISIÓN**de 2 de agosto de 2021****que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 en lo que atañe a las normas de comercialización en el sector de las frutas y hortalizas**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 75, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión ⁽²⁾ establece disposiciones de aplicación de las normas de comercialización de las frutas y hortalizas.
- (2) Desde 2018 a 2020, el grupo de trabajo sobre normas de calidad de los productos agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU) ha revisado las normas de la CEPE/ONU aplicables a los pimientos dulce (2018 y 2020); las uvas de mesa (2019 y 2020), las manzanas y las peras (2020). Para evitar obstáculos innecesarios a los intercambios comerciales, las normas de comercialización general y específicas aplicables a dichas frutas y hortalizas establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 deben armonizarse con las nuevas normas de la CEPE/ONU.
- (3) Considerando que dichas normas de la CEPE/ONU revisadas se presentaron y fueron aprobadas por los Estados miembros de conformidad con el procedimiento establecido en la Decisión (UE) 2017/2104 del Consejo, de 6 de noviembre de 2017, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea en el seno del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (GT.7 de la CEPE/ONU) ⁽³⁾.
- (4) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (UE) n.º 543/2011 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1***Modificación del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011**

El anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 se sustituye por el texto que figura en el anexo del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas (DO L 157 de 15.6.2011, p. 1).

⁽³⁾ Decisión (UE) 2017/2104 del Consejo, de 6 de noviembre de 2017, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea en el seno del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (GT.7 de la CEPE/ONU), en relación con las propuestas relativas a las normas de calidad aplicables a las frutas y hortalizas (DO L 303 de 18.11.2017, p. 1).

*Artículo 2***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 2 de agosto de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

«ANEXO I

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

PARTE A

Norma general de comercialización

La presente norma general de comercialización tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las frutas y hortalizas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- un leve deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero.

1. Requisitos mínimos

Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos deberán estar:

- intactos,
- 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 humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

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

El desarrollo y el estado de maduración de los productos deben 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

Cada envase ⁽¹⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

⁽¹⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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. Origen

Nombre completo del país de origen ^(?). 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.

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 estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

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.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las manzanas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

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, las manzanas deben estar:

- intactas,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentas de vidriosidad grave, con excepción de las variedades marcadas con una “V” enumeradas en el apéndice de la presente norma,

^(?) Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Las manzanas deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Requisitos de madurez

Las manzanas deben presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.

El desarrollo y el estado de maduración de las manzanas deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales.

Con el fin de comprobar los requisitos mínimos de madurez, podrán tenerse en cuenta varios parámetros (por ejemplo, aspecto morfológico, sabor, consistencia, índice refractométrico).

C. Clasificación

Las manzanas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes.

i) Categoría "Extra"

Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, presentar las características de la variedad ⁽³⁾ y estar provistas del pedúnculo, que deberá estar intacto.

Las manzanas deben presentar la superficie mínima siguiente con la coloración característica de la variedad:

- 3/4 de la superficie total de coloración roja, en el caso del grupo de coloración A,
- 1/2 de la superficie total de coloración mixta-roja, en el caso del grupo de coloración B,
- 1/3 de la superficie total de coloración ligeramente roja, rojiza o estriada, en el caso del grupo de coloración C,
- ningún requisito mínimo de coloración, en el caso del grupo de coloración D.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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

- ligerísimos defectos de la epidermis,
- ligerísimo russeting ⁽⁴⁾, tal como:
 - manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad peduncular ni ser rugosas y/o
 - ligeras señales aisladas de russeting.

ii) Categoría I

Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad ⁽³⁾.

Las manzanas deben presentar la superficie mínima siguiente con la coloración característica de la variedad:

- 1/2 de la superficie total de coloración roja, en el caso del grupo de coloración A,
- 1/3 de la superficie total de coloración mixta-roja, en el caso del grupo de coloración B,

⁽³⁾ Una lista no exhaustiva de variedades clasificadas por color y *russeting* figura en el apéndice de la presente norma.

⁽⁴⁾ A las variedades señaladas con una "R" en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre *russeting*.

⁽⁵⁾ Una lista no exhaustiva de variedades clasificadas por color y *russeting* figura en el apéndice de la presente norma.

- 1/10 de la superficie total de coloración ligeramente roja, rojiza o estriada, en el caso del grupo de coloración C,
- ningún requisito mínimo de coloración, en el caso del grupo de coloración D.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, siempre que no se vean afectados el aspecto general del producto, ni su calidad, conservación y presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

- un ligero defecto de forma,
- un ligero defecto de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración,
- magulladuras ligeras que no superen 1 cm² de superficie total, excluidas las decoloradas,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 0,25 cm²,
- ligero *russetting* ⁽⁶⁾, tal como:
 - manchas pardas que podrán sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar pero que no podrán ser rugosas y/o
 - *russetting* reticular fino que no supere 1/5 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto y/o
 - *russetting* denso que no supere 1/20 de la superficie total del fruto;
 - el *russetting* reticular fino y el *russetting* denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/5 de la superficie total del fruto.

Las manzanas de esta categoría podrán haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.

iii) Categoría II

Esta categoría comprenderá las manzanas que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

La pulpa no presentará defectos importantes.

Podrán admitirse los defectos siguientes, siempre que las manzanas conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- magulladuras ligeras, que pueden estar ligeramente decoloradas, cuya superficie no supere 1,5 cm²,
- defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 2,5 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm²;

⁽⁶⁾ A las variedades señaladas con una "R" en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre *russetting*.

- ligero *russetting* ⁽⁷⁾, tal como:
 - manchas pardas que podrán sobrepasar la cavidad peduncular o pistilar y podrán ser ligeramente rugosas y/o
 - *russetting* reticular fino que no supere 1/2 de la superficie total del fruto ni ofrezca fuertes contrastes con la coloración general del fruto y/o
 - *russetting* denso que no supere 1/3 de la superficie total del fruto;
 - el *russetting* reticular fino y el *russetting* denso no podrán superar en conjunto un máximo de 1/2 de la superficie total del fruto.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

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

El calibre mínimo será de 60 mm, si se mide por el diámetro, o de 90 g, si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutos de calibres más pequeños si el valor de grados Brix ⁽⁸⁾ del producto es igual o superior a 10,5.º Brix y si el calibre no es inferior a 50 mm o 70 g.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) frutos calibrados según el diámetro:

- 5 mm en el caso de los frutos de categoría “Extra” y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas, sin embargo, en el caso de manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar los 10 mm, y
- 10 mm en el caso de los frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase. No obstante, en el caso de las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá alcanzar 20 mm.

b) frutos calibrados según el peso:

- Manzanas de categoría “Extra” y de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

- Frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase:

Intervalo (g)	Homogeneidad (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

⁽⁷⁾ A las variedades señaladas con una “R” en el apéndice de la presente norma no se les aplican las disposiciones sobre *russetting*.

⁽⁸⁾ Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Los frutos de categoría II que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase no estarán sujetos a ningún requisito de homogeneidad de calibre.

Las variedades de manzanas miniatura, marcadas con una "M" en el apéndice de la presente norma, están exentas de las disposiciones relativas al calibrado. Estas variedades miniatura deben tener un valor mínimo de 12.º Brix ⁽⁹⁾.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

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

ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan 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 satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá superar un 1 %.

iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá superar un 2 %.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de manzanas que no satisfagan los requisitos de calibrado. Esta tolerancia no podrá ampliarse para incluir productos con un calibre:

- 5 mm o más por debajo del diámetro mínimo,
- 10 g o más por debajo del peso mínimo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente manzanas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado), y con el mismo grado de madurez.

Además, en el caso de la categoría "Extra", será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

No obstante, podrán presentarse en envases de venta mezclas de manzanas de variedades claramente diferentes, siempre que sean homogéneas en lo que respecta a su calidad y, para cada variedad en cuestión, a su origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Las manzanas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente. En particular, los envases de venta de un peso neto superior a 3 kilogramos deberán ser suficientemente rígidos para proteger convenientemente el producto.

⁽⁹⁾ Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen 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. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽¹⁰⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Manzanas”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. En caso de mezclas de manzanas de variedades claramente diferentes, los nombres de esas variedades.
- El nombre de la variedad podrá sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial ⁽¹¹⁾ únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.
- En el caso de mutaciones con protección de la variedad, el nombre de esta variedad puede sustituir al nombre de base de la variedad. En el caso de mutaciones sin protección de la variedad, el nombre de la mutación únicamente podrá indicarse como complemento del nombre de base de la variedad.
- “Variedad miniatura”, cuando proceda.

C. Origen del producto

País de origen ⁽¹²⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

En el caso de una mezcla de manzanas de variedades claramente diferentes y de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

D. Características comerciales

- Categoría
- Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de unidades.

⁽¹⁰⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

⁽¹¹⁾ Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

⁽¹²⁾ Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

- a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo, o los pesos mínimo y máximo;
- b) facultativamente, en el caso de los frutos no sujetos a los requisitos de homogeneidad, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de "o más" o una denominación equivalente, o, cuando proceda, el diámetro o el peso de la pieza mayor del envase.

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

Apéndice

Lista no exhaustiva de variedades de manzanas

Los frutos de variedades que no forman parte de la lista deben clasificarse en función de sus características varietales.

Algunas de las variedades enumeradas en el cuadro que figura a continuación podrán comercializarse bajo denominaciones comerciales para las cuales se haya pedido u obtenido la protección en uno o más países. Las tres primeras columnas del cuadro siguiente no se destinan a incluir dichas marcas comerciales. Algunas marcas conocidas figuran en la cuarta columna únicamente a título informativo.

Leyenda:

M = variedad miniatura

R = variedad russet

V = vidriosidad

* = mutación sin protección varietal pero vinculada a una marca comercial registrada/protegida; las mutaciones no marcadas con el asterisco son variedades protegidas

Variedades	Mutación	Sinónimos	Marcas comerciales	Grupo de coloración	Especificaciones adicionales
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora TM , Red Braeburn TM , Southern Rose TM	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve TM , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme™, Golden Extreme™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	
Scilate			Envy®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemán's Early Worcester		Tydemán's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

PARTE 2: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS CÍTRICOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los cítricos de las variedades (cultivares) obtenidas de las siguientes especies, 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. y de sus híbridos,
- mandarinas obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Tanaka) obtenidas de estas especies y de sus híbridos,
- naranjas obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck y de sus híbridos.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

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 deben estar:

- intactos,
- exentos de heridas y/o magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los 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.

Los cítricos deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Requisitos de madurez

Los cítricos deben 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,
- relación mínima azúcar/ácido ⁽¹³⁾,
- 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)	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 ⁽¹⁴⁾	

Naranjas

Naranjas sanguíneas	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 deben ser de calidad superior y presentar las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

⁽¹³⁾ Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

⁽¹⁴⁾ En el caso de las variedades Mandora y Minneola, la relación mínima azúcar/ácido será de 6.0:1 hasta el final de la campaña de comercialización que comienza el 1 de enero de 2023.

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 deben ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

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:

- un ligero defecto de forma,
- 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 satisfagan 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)
Limonos	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 asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá 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 ≥ 60 mm pero < 80 mm,
 - 20 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo con la indicación del envase) es ≥ 80 mm pero < 110 mm,
 - la diferencia de diámetros no está limitada en el caso de los frutos ≥ 110 mm.
- b) Cuando se apliquen códigos de calibre, deben 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 ⁽¹⁵⁾	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Naranjas		
	0	92 - 110
	1	87 - 100

⁽¹⁵⁾ Los calibres inferiores a 45 mm se refieren únicamente a las clementinas.

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

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 para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría “Extra”*

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

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no satisfagan 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 satisfagan 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no satisfagan ni 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 permite 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:

Frutos	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 y contener únicamente cítricos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse el mismo grado 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 homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Los cítricos deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no 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. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este será nuevo, fino e inodoro ⁽¹⁶⁾ 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 ⁽¹⁷⁾.

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

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽¹⁸⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

⁽¹⁶⁾ El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, solo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión Europea aplicables.

⁽¹⁷⁾ El uso de agentes conservantes, o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto, solo se autorizará en caso de que sea compatible con las disposiciones de la Unión Europea aplicables.

⁽¹⁸⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Limonos”, “Mandarinas” o “Naranjas” si el producto no es visible desde el exterior.
- “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.
- En el caso de las naranjas, nombre de la variedad, y/o el grupo de variedad correspondiente en el caso de las “Navels” y “Valencias”.
- En el caso de las “Satsumas” y “Clementinas”, el nombre común de la especie es obligatorio y el nombre de la variedad es facultativo.
- En el caso de otras mandarinas y sus híbridos, el nombre de la variedad es obligatorio.
- En el caso de los limones: el nombre de la variedad es facultativo.
- “Con semillas” en el caso de las clementinas con más de diez semillas.
- “Sin semillas” (facultativo, los cítricos sin semillas pueden contenerlas ocasionalmente).

C. Origen del producto

- País de origen ⁽¹⁹⁾ 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 y máximos (en mm) o
 - código(s) de calibre seguido(s), con carácter facultativo, de un calibre mínimo y máximo o
 - 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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

⁽¹⁹⁾ Deberá indicarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

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. y 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 de los kiwis tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

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 deben estar:

- intactos (aunque sin pedúnculo),
- sanos, quedando excluidos los 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,
- 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.

Los kiwis deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Requisitos mínimos de madurez

Los kiwis deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez.

Con el fin de satisfacer este requisito, los frutos deben haber alcanzado un grado de madurez en la fase de acondicionamiento de por lo menos 6,2.º Brix⁽²⁰⁾ o un 15 % de contenido medio de materia seca, que debe llegar a 9,5.º Brix²¹ al entrar en la cadena de distribución.

C. Clasificación

Los kiwis se clasificarán en una de las tres categorías siguientes.

i) Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características de la variedad.

Los frutos deben estar duros y la pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

⁽²⁰⁾ Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

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.

La relación entre el diámetro mínimo y el diámetro máximo del fruto medido en la sección ecuatorial deberá ser de 0,8 como mínimo.

ii) *Categoría I*

Los kiwis de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad.

Los frutos deben estar duros y la pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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:

- un ligero defecto de forma (aunque deben estar exentos de abultamientos o malformaciones),
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de 1 cm²,
- una pequeña “señal de Hayward”, consistente en una línea longitudinal que no presente protuberancias.

La relación entre el diámetro mínimo y el diámetro máximo del fruto medido en la sección ecuatorial deberá ser de 0,7 como mínimo.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los kiwis que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que presentan las características mínimas definidas anteriormente.

Los frutos deben estar razonablemente duros y la pulpa no debe presentar defectos de importancia.

Se admiten los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis mantengan sus características esenciales en materia de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- defectos epidérmicos, como pequeñas grietas cicatrizadas o tejido cicatricial irregular, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de 2 cm²,
- varias “señales de Hayward” un poco más pronunciadas y con una ligera protuberancia,
- una ligera magulladura.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el peso del fruto.

El peso mínimo para la categoría “Extra” es de 90 g, para la categoría I es de 70 g y para la categoría II de 65 g.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- 10 g, en el caso de los frutos cuyo peso sea inferior a 85 g,
- 15 g, en el caso de los frutos cuyo peso esté comprendido entre 85 g y 120 g,
- 20 g, en el caso de los frutos cuyo peso esté comprendido entre 120 y 150 g,
- 40 g, en el caso de los frutos cuyo peso sea igual o superior a 150 g.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría "Extra"*

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

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan 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 satisfagan 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan ni 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de kiwis que no se ajusten a las exigencias sobre calibre.

No obstante, los frutos no deben pesar menos de 85 g por lo que respecta a la categoría "Extra", 67 g por lo que respecta a la categoría I y 62 g por lo que respecta a la categoría II.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente kiwis del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

B. Envasado

Los kiwis deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, 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. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽²¹⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

⁽²¹⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Kiwis” y/o “Actinidia”, si el contenido no es visible desde el exterior,
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Color de la pulpa o una indicación equivalente, si no es verde.

C. Origen del producto

País de origen ⁽²²⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- categoría,
- calibre expresado por los pesos mínimo y máximo de los frutos,
- número de frutos (facultativo).

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

PARTE 4: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS LECHUGAS, LAS ESCAROLAS DE HOJA RIZADA Y LAS ESCAROLAS DE HOJA LISA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a:

- las lechugas de las variedades (cultivares) obtenidas de:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (lechugas repolladas, incluidas las de tipo “Iceberg”),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (lechugas romanas),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (lechugas de cortar) y
 - cruces de esas variedades, así como a
 - las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. y
 - las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.
- que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor.

La presente norma no se aplicará a los productos destinados a la transformación industrial o presentados en forma de hojas sueltas, ni a las lechugas con cepellón o a las lechugas plantadas en macetas.

⁽²²⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los productos tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- un leve deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero.

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 productos deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios y recortados, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por plagas,
- turgentes,
- no espigados,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

En las lechugas se permitirá un defecto de coloración que consiste en un tono rojizo causado por las bajas temperaturas durante la vegetación, excepto cuando ello modificara gravemente su aspecto.

Las raíces deben retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas.

Los productos deben presentar un desarrollo normal. Los productos deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Clasificación

Estos productos se clasificarán en las dos categorías siguientes:

i) Categoría I

Los productos de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan.

Además, deben estar:

- bien formados,
- firmes, habida cuenta del sistema de cultivo y del tipo de producto,
- exentos de daños o alteraciones que afecten a su comestibilidad,
- exentos de daños causados por heladas.

Las lechugas repolladas deben presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, las lechugas repolladas cultivadas a cubierto podrán tener el cogollo reducido.

Las lechugas romanas deben presentar también un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido.

La parte central de las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa deberá ser de color amarillo.

ii) *Categoría II*

A esta categoría pertenecen los productos que no reúnen las condiciones necesarias para ser clasificados en la categoría I, pero sí los requisitos mínimos ya especificados.

Los productos de esta categoría deben estar:

- bastante bien formados,
- exentos de daños y alteraciones que puedan afectar gravemente a su comestibilidad.

Se podrán permitir los defectos siguientes siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- ligera decoloración,
- daños leves causados por plagas.

Las lechugas repolladas deben presentar un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido. No obstante, en el caso de las lechugas repolladas cultivadas a cubierto, se admitirá la ausencia de cogollo.

Las lechugas romanas podrán estar desprovistas de cogollo.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

a) Lechugas

- 40 g cuando la unidad más ligera pese menos de 150 g,
- 100 g cuando la unidad más ligera pese entre 150 y 300 g,
- 150 g cuando la unidad más ligera pese entre 300 y 450 g,
- 300 g cuando la unidad más ligera pese más de 450 g.

b) Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa

- 300 g.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría I*

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

ii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no satisfagan ni 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número, de productos que no satisfagan los requisitos de calibre.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente productos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

No obstante, las mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes podrán envasarse juntas en un mismo envase, siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, tipo comercial y/o color, del mismo origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Los productos deben estar envasados de tal forma que estén convenientemente protegidos. El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto y deberá ser racional en el caso de cada calibre y de cada envase, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, 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.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽²³⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Lechugas”, “lechugas mantecosas”, “lechugas Batavia”, “lechugas Iceberg”, “lechugas romanas”, “lechugas de cortar” (o en su caso, por ejemplo, “hoja de roble”, “Lollo bionda”, “Lollo rossa”, etc.), “escarolas de hora rizada”, “escarolas de hoja lisa”, o una denominación equivalente si el contenido no es visible desde el exterior.
- En su caso, “Cultivo a cubierto” o una denominación equivalente.
- Nombre de la variedad (facultativo).
- “Mezcla de lechugas o escarolas”, o una denominación equivalente, en el caso de las mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes. Si el producto no es visible desde el exterior, deben indicarse las variedades, tipos comerciales y/o los colores y la cantidad de cada uno de ellos en el envase.

⁽²³⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

C. Origen del producto

- País de origen ⁽²⁴⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de mezclas de lechugas y/o escarolas de variedades, tipos comerciales y/o colores claramente diferentes y de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de la variedad, tipo comercial y/o color correspondiente.

D. Características comerciales

- Categoría
- Calibre, expresado por el peso mínimo unitario o por el número de unidades.

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

PARTE 5: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS MELOCOTONES Y LAS NECTARINAS**I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a los melocotones y las nectarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Prunus persica* Sieb. y Zucc. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los melocotones y las nectarinas destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los melocotones y las nectarinas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

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 melocotones y las nectarinas deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los 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 frutos abiertos en la cavidad peduncular,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los melocotones y las nectarinas presentarán un desarrollo y se encontrarán en un estado que les permita:

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

⁽²⁴⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

B. Requisitos de madurez

Los frutos deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El índice refractométrico mínimo de la pulpa debe ser superior o igual a 8 ° Brix ⁽²⁵⁾.

C. Clasificación

Los melocotones y las nectarinas se clasificarán en una de las tres categorías que se definen a continuación:

i) *Categoría "Extra"*

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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

ii) *Categoría I*

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de buena calidad y deben presentar las características de la variedad. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

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:

- un ligero defecto de forma,
- un ligero defecto de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeras señales de presión que no superen 1 cm² de superficie total,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 1,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 1 cm² de superficie total, en el caso de los demás defectos.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los melocotones y las nectarinas que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que cumplen los requisitos mínimos definidos anteriormente.

La pulpa no presentará defectos importantes.

No obstante, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, los melocotones y las nectarinas pueden presentar los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo, como huesos abiertos, a condición de que el fruto esté cerrado y la pulpa sana,
- defectos de coloración,
- magulladuras, que pueden estar ligeramente descoloridas y cuya superficie total no supere 2 cm²,
- defectos epidérmicos que no podrán superar los límites siguientes:
 - 2,5 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 2 cm² de superficie total, en el caso de los demás defectos.

⁽²⁵⁾ Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, por el peso o por el número de unidades.

El calibre mínimo será el siguiente:

- 56 mm u 85 g en la categoría “Extra”,
- 51 mm o 65 g en las categorías I y II.

No obstante, los frutos inferiores a 56 mm u 85 g no se comercializarán en los periodos comprendidos entre el 1 de julio y el 31 de octubre (hemisferio norte) y entre el 1 de enero y el 30 de abril (hemisferio sur).

Las disposiciones siguientes son facultativas en el caso de la categoría II.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:
 - 5 mm, en el caso de los frutos inferiores a 70 mm,
 - 10 mm, en el caso de los frutos de 70 mm o más.
- b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:
 - 30 g, en el caso de los frutos inferiores a 180 g,
 - 80 g, en el caso de los frutos de 180 g o más.
- c) En lo que se refiere a los frutos calibrados por número de unidades, las diferencias de calibre deben ser coherentes con lo dispuesto en las letras a) o b).

En caso de aplicarse códigos de calibre, deben respetarse los que figuran a continuación.

	código	diámetro			peso	
		de (mm)	a (mm)		de (g)	a (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	o	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría “Extra”

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

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan 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 satisfagan 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan ni 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 (si se trata de producto calibrado): se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de melocotones o nectarinas que no satisfagan los requisitos de calibrado.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente melocotones o nectarinas del mismo origen, variedad, calidad, grado de madurez y calibre (si se trata de producto calibrado), y en el caso de la categoría "Extra", de coloración homogénea.

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

B. Envasado

Los melocotones y las nectarinas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no 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. La información marcada con láser en cada fruto no debe dañar la pulpa ni la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽²⁶⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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.

⁽²⁶⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

B. Naturaleza del producto

- “Melocotones” o “Nectarinas”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Color de la pulpa.
- Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

País de origen ⁽²⁷⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- categoría,
- Calibre (si se trata de producto calibrado), expresado por los diámetros mínimo y máximo (en mm), por los pesos mínimo y máximo (en g) o por el código de calibre.
- Número de unidades (facultativo).

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 deben 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 6: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS PERAS**I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplicará a las peras de las variedades (cultivares) obtenidas de *Pyrus communis* L. que se entreguen en estado fresco al consumidor y no se destinen a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las peras tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

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, las peras deben estar:

- intactas,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- exentas de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Las peras deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

⁽²⁷⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

B. Requisitos de madurez

El desarrollo y el estado de maduración de las peras deben permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales.

C. Clasificación

Las peras se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría "Extra"*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad ⁽²⁸⁾.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro y la epidermis debe estar exenta de russeting rugoso.

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

El pedúnculo deberá estar intacto.

Las peras no deben ser pétreas.

ii) *Categoría I*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad ⁽²⁹⁾.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

No obstante, siempre que no se vean afectados el aspecto general del producto, ni su calidad, conservación y presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

- un ligero defecto de forma,
- un ligero defecto de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- russeting rugoso muy leve,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 0,25 cm²,
- ligeras magulladuras que no sobrepasen 1 cm² de superficie.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deben ser pétreas.

iii) *Categoría II*

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

La pulpa no presentará defectos importantes.

Se podrán permitir los defectos siguientes, siempre que las peras mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- leve russeting rugoso,

⁽²⁸⁾ El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

⁽²⁹⁾ El apéndice de la presente norma contiene una lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano.

- defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 2,5 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie acumulada no podrá exceder de 1 cm²,
 - ligeras magulladuras que no sobrepasen 2 cm² de superficie.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso.

El calibre mínimo será el siguiente:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande	60 mm	55 mm	55 mm
Otras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande	130 g	110 g	110 g
Otras variedades	110 g	100 g	75 g

Las peras de verano incluidas en el apéndice de esta norma no tienen que respetar el calibre mínimo.

Para garantizar la homogeneidad de calibre, el intervalo de calibres de los productos de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

a) Frutos cuyo calibre se determine por el diámetro:

- 5 mm en el caso de los frutos de categoría "Extra" y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas,
- 10 mm en el caso de los frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase.

b) Frutos cuyo calibre se determine por el peso:

- en el caso de los frutos de categoría "Extra" y en el de los de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
75 - 100	15
100 - 200	35
200-250	50
> 250	80

- Frutos de la categoría I que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase:

Intervalo (g)	Diferencia de peso (g)
100 - 200	50
> 200	100

Los frutos de categoría II que se presenten en envases de venta o a granel dentro de un envase no estarán sujetos a ningún límite de homogeneidad de calibre.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

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

ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no cumplan los requisitos de la categoría, pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no cumplan ni 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de peras que no satisfagan los requisitos de calibre. Esta tolerancia no podrá ampliarse para incluir productos con un calibre:

- 5 mm o más por debajo del diámetro mínimo,
- 10 g o más por debajo del peso mínimo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, y calibre (si se trata de producto calibrado), y con el mismo grado de madurez.

Además, en el caso de la categoría "Extra", será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

No obstante, las mezclas de peras de variedades claramente diferentes podrán envasarse juntas en un mismo envase de venta, siempre que sean de calidad homogénea y, en lo que respecta a cada variedad, del mismo origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Las peras deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, 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. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase ⁽³⁰⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Peras”, si el contenido del envase no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes, indicación de las diferentes variedades.

El nombre de la variedad podrá sustituirse por un sinónimo. Podrá indicarse un nombre comercial ⁽³¹⁾ únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

C. Origen del producto

País de origen ⁽³²⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

En el caso de mezclas de peras de variedades claramente diferentes y de orígenes diferentes, deberá indicarse el país de origen al lado del nombre de cada una de esas variedades.

D. Características comerciales

- categoría,
- Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de unidades.

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

- a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo, o los pesos mínimos y máximos;
- b) facultativamente, en el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro o el peso de la pieza menor del envase, seguido de “o más” o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro o el peso de la pieza mayor.

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

⁽³⁰⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

⁽³¹⁾ Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

⁽³²⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

Apéndice

Lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano

Las variedades de fruto pequeño y las variedades de otros tipos que no están recogidas en el cuadro podrán comercializarse a condición de que respeten las disposiciones relativas al calibrado de otras variedades establecidas en la sección III de la norma.

Algunas de las variedades enumeradas en el cuadro que figura a continuación podrán comercializarse bajo denominaciones comerciales para las cuales se haya pedido u obtenido la protección en uno o más países. La primera y la segunda columnas del cuadro no se destinan a incluir dichas marcas comerciales. Algunas marcas comerciales conocidas figuran en la tercera columna únicamente a título informativo.

Leyenda:

FG = Variedades de fruto grande

PV = Pera de verano, para la que no se exige un calibre mínimo.

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales/nombres comerciales	Tamaño
Abbé Fétel	Abate Fetel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Alexandrine Douillard			FG
Amfora			FG
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			PV
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		FG
Beurré Giffard			PV
Beurré précoce Morettini	Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PV
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Celina		QTee ®	L

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales/nombres comerciales	Tamaño
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			FG
Concorde			FG
Condoula			PV
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadón de invierno, Bella de Berry, Lombardía de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Deveci			L
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PV
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			FG
Etrusca			PV
Falstaff			L
Flamingo			FG
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Joséphine			FG
Kieffer			FG
Klapa Milule			FG

Variedad	Sinónimos	Marcas comerciales/nombres comerciales	Tamaño
Leonardeta	Mosqueruela, Magallón, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallón		PV
Lombacad		Cascade ®	FG
Moscatella			PV
Mramornaja			FG
Mustafabey			PV
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		FG
Passe Crassane	Passa Crassana		FG
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		FG
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV
Président Drouard			FG
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Suvenirs			FG
Taylors Gold			FG
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			FG
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG

PARTE 7: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS FRESAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las fresas de las variedades (cultivares) obtenidas del género *Fragaria* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las fresas destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las fresas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

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, las fresas deben estar:

- intactas, sin dañar;
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- con un aspecto fresco, pero sin lavar;
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de alteraciones causadas por plagas,
- provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deben estar frescos y ser de color verde;
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Las fresas deben haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El desarrollo y el estado de las fresas deberán ser tales que les permitan:

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

B. Clasificación

Las fresas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría “Extra”

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad.

Además, deben:

- tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad,
- estar exentas de tierra.

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

ii) *Categoría I*

Las fresas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad.

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:

- un ligero defecto de forma,
- una pequeña mancha blanca que no represente más de un décimo de la superficie total del fruto,
- ligeras señales de presión superficiales.

Deben estar prácticamente exentas de tierra.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las fresas 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, estas fresas podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- manchas blancas que no representen más de un quinto de la superficie total del fruto,
- ligeras magulladuras secas que no evolucionen,
- ligeros restos de tierra.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de las fresas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

El calibre mínimo será el siguiente:

- 25 mm en la categoría "Extra",
- Categorías I y II: 18 mm.

Las fresas de bosque no estarán sujetas a un calibre mínimo.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría "Extra"*

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

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 2 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan ni 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de calibre mínimo.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente fresas del mismo origen, variedad y calidad.

En la categoría "Extra", las fresas (salvo las de bosque) deben ser especialmente homogéneas y regulares en cuanto al grado de madurez, la coloración y el calibre. En el caso de la categoría I, este último podrá ser menos homogéneo.

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

B. Envasado

Las fresas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽³³⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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; 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

— "Fresas", si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

País de origen ⁽³⁴⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

— categoría,

⁽³³⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

⁽³⁴⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

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 estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

PARTE 8: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS PIMIENTOS DULCES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los pimientos dulces de las variedades ⁽³⁵⁾ (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum* L. que se destinen a la entrega al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los pimientos dulces tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos precedera.

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 pimientos dulces deben estar:

- intactos,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- firmes,
- prácticamente exentos de plagas,
- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- provistos de pedúnculo; el pedúnculo deberá estar cortado limpiamente y el cáliz deberá estar intacto,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pimientos dulces deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Clasificación

Los pimientos dulces se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría “Extra”

Los pimientos dulces de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

⁽³⁵⁾ Algunas variedades de pimientos dulces pueden tener un sabor picante: algunos ejemplos de variedades comerciales de pimientos dulces con un ligero sabor picante son Sivri, Padrón y Somborka.

Además, 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 pimientos dulces de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

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:

- un ligero defecto de forma,
- ligeras manchas plateadas o ligeros daños causados por trips que no supongan más de 1/3 de la superficie total del fruto,
- ligeros defectos de la epidermis como:
 - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, señales de presión que no supongan en total más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 1 cm² de superficie, cuando se trate de otros defectos; o
 - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/8 de la superficie total del fruto;
 - pedúnculo ligeramente dañado.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfagan los requisitos mínimos arriba establecidos.

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

- malformaciones,
- manchas plateadas o daños causados por trips que no supongan más de 2/3 de la superficie total del fruto,
- defectos de la epidermis como:
 - picaduras, arañazos, quemaduras de sol, magulladuras y heridas cicatrizadas que no supongan en total más de 4 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, y de 2,5 cm² de superficie, cuando se trate de otros defectos; o
 - grietas secas superficiales que no supongan en total más de 1/4 de la superficie total del fruto;
- un deterioro apical no superior a 1 cm²,
- desecación que no afecte a más de 1/3 de la superficie del fruto,
- pedúnculo y cáliz dañados, siempre y cuando la pulpa que los rodea esté intacta.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso. Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

- a) en el caso de los pimientos dulces calibrados por el diámetro:
- 20 mm.
- b) en el caso de los pimientos dulces calibrados por peso:
- 30 g, cuando el fruto más pesado pese 180 g o menos,
 - 80 g, cuando el fruto más ligero pese más de 180 g pero menos de 260 g,
 - sin límite cuando el fruto más ligero pese 260 g o más.

Los pimientos dulces largos deben tener una longitud suficientemente homogénea.

En la categoría II, no será obligatorio que los frutos sean de un calibre homogéneo.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan 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 permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan ni 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 (si se trata de producto calibrado): se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de pimientos dulces que no satisfagan los requisitos de calibrado.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado) y, en el caso de las categorías "Extra" y I, en los que pueda apreciarse el mismo grado de madurez y coloración.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de pimientos dulces de diferentes tipos comerciales y/o colores, siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada tipo comercial y/o color, la homogeneidad de origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Los pimientos dulces deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, 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. La información inscrita con láser en cada fruto no debe ocasionar defectos de la pulpa o de la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase ⁽³⁶⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Pimientos dulces”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- “Mezcla de pimientos dulces”, u otra indicación equivalente, si el envase destinado a la venta directa al consumidor contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes tipos comerciales y/o colores. En caso de que no pueda verse el contenido, deben indicarse los tipos comerciales y/o los colores y el número de unidades de cada uno de ellos.

C. Origen del producto

País de origen ⁽³⁷⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

Si el envase contiene una mezcla de pimientos dulces de diferentes colores y/o tipos comerciales de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de los tipos comerciales y/o colores.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (si se trata de producto calibrado), expresado en diámetros mínimo y máximo o en peso mínimo y máximo.
- Número de unidades (facultativo).
- “Los pimientos de (nombre del tipo o variedad) pueden tener un sabor ligeramente picante” u otra indicación equivalente, si procede.

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

PARTE 9: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS UVAS DE MESA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de *Vitis vinifera* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las uvas de mesa destinadas a la transformación industrial.

⁽³⁶⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

⁽³⁷⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las uvas de mesa tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

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 racimos y los granos deben estar:

- sanos, quedando excluidos los 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 alteraciones causadas por plagas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y/o sabores extraños.

Además, los granos estarán:

- intactos,
- bien formados,
- desarrollados de forma normal.

La pigmentación debida al sol no se considerará un defecto.

Las uvas de mesa deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Requisitos de madurez

El zumo de la fruta debe tener un índice de refracción ⁽³⁸⁾ mínimo de:

- 12.° Brix para las variedades Alphonse Lavallée, Cardinal y Victoria,
- 13.° Brix para las restantes variedades con pepitas,
- 14.° Brix para todas las variedades sin pepitas.

Además, en todas las variedades la relación azúcar-acidez deberá ser satisfactoria.

C. Clasificación

Las uvas de mesa se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría “Extra”

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo, repartidos uniformemente en él y cubiertos casi totalmente de su pruina.

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

⁽³⁸⁾ Calculado tal como se describe en las Directrices sobre ensayos objetivos de la OCDE, disponibles en: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

ii) *Categoría I*

Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad de su cepa en la zona de producción

Los granos deben ser de carne firme, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, cubiertos casi totalmente de su pruina. No obstante, su distribución en el escobajo podrá ser menos uniforme que en la categoría "Extra".

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:

- un ligero defecto de forma,
- ligeros defectos de coloración,
- ligerísimas quemaduras de sol que solo afecten a la epidermis,
- ligeras alteraciones de la epidermis.

iii) *Categoría II*

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

Los racimos podrán presentar defectos leves de desarrollo, forma y color siempre que no se vean modificadas las características esenciales que tenga la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne suficientemente firme y estarán unidos al escobajo así como, en la medida de lo posible, cubiertos de su pruina. Su distribución en el escobajo podrá ser más irregular que en la categoría I.

Además, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- ligeras quemaduras de sol en la epidermis,
- ligeras magulladuras,
- alteraciones de la epidermis.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso de los racimos.

En el caso de las categorías "Extra" y I, el peso mínimo por racimo será de 75 g. En todas las categorías, esta disposición no se aplica a los envases para porciones individuales.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría "Extra"*

Se permite una tolerancia total del 5 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

ii) *Categoría I*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero sí los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no satisfagan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

Además de estas tolerancias, se autoriza un máximo del 10 %, en peso, de granos sueltos, es decir granos separados del racimo, siempre que estén sanos e intactos.

iii) *Categoría II*

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan ni 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 %.

Además de estas tolerancias, se autoriza un máximo del 10 %, en peso, de granos sueltos, es decir granos separados del racimo, siempre que estén sanos e intactos.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías (si se trata de producto calibrado): se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de racimos que no satisfagan los requisitos de calibrado. Cada envase destinado a la venta (excepto los envases para porciones individuales) podrá incluir un racimo de menos de 75 g para ajustar el peso, siempre y cuando dicho racimo reúna todos los demás requisitos de la categoría de que se trate.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la categoría “Extra”, los racimos deben ser de una coloración y un calibre aproximadamente iguales.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de uvas de mesa de diferentes variedades siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada variedad, la homogeneidad de origen.

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

B. Envasado

Las uvas de mesa deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, 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.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas, salvo en los casos de presentación especial en que se mantenga unido a la rama del racimo un trozo de sarmiento de no más de 5 cm de longitud.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase ⁽³⁹⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;

⁽³⁹⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

- 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

- “Uvas de mesa”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, nombres de las diferentes variedades.

El nombre de la variedad puede sustituirse por un sinónimo. Puede indicarse un nombre comercial ⁽⁴⁰⁾ únicamente como complemento de la variedad o del sinónimo.

C. Origen del producto

- País de origen ⁽⁴¹⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.
- Si el envase contiene una mezcla de variedades diferentes de uvas de orígenes diversos, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la variedad correspondiente.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Si procede, “racimos de menos de 75 g destinados a porciones individuales”, u otra indicación equivalente.

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.

PARTE 10: NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS TOMATES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum lycopersicum* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Los tomates pueden clasificarse en cuatro tipos comerciales:

- “redondos”,
- “asurcados”,
- “oblongos” o “alargados”,
- tomates “cereza”/“cóctel” (variedades miniatura) de todas las formas.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de los tomates tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- una ligera falta de frescura y turgencia,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

⁽⁴⁰⁾ Un nombre comercial puede ser una marca comercial para la que se ha solicitado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

⁽⁴¹⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

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 tomates deben estar:

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

En el caso de los tomates en racimos, los tallos deben tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates deben hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

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

B. Requisitos de madurez

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

C. Clasificación

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

i) Categoría "Extra"

Los tomates de esta categoría deben ser de calidad superior, tener una consistencia firme y presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

No podrán presentar "dorso verde" ni otros defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) Categoría I

Los tomates de esta categoría deben ser de buena calidad, tener una consistencia relativamente firme y presentar las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

No podrán presentar grietas ni "dorso verde" aparentes.

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:

- un ligero defecto de forma y desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos en la epidermis,
- magulladuras muy ligeras.

Además, los tomates "asurcados" podrán presentar:

- grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima,
- protuberancias no excesivas,
- un pequeño ombligo que no presente suberización,
- suberización del estigma no superior a 1 cm²,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

iii) *Categoría II*

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

Deben ser razonablemente firmes (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la categoría I) y no deben presentar grietas sin cicatrizar.

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

- defectos de forma y desarrollo,
- defectos de coloración,
- defectos de la epidermis o magulladuras, siempre que no dañen gravemente el fruto,
- grietas cicatrizadas de 3 cm de longitud máxima en los tomates “redondos”, “asurcados” u “oblongos”.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más marcadas que las aceptadas en la categoría I, sin que exista deformidad,
- un ombligo,
- suberización del estigma no superior a 2 cm²,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura).

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, por el peso, o por el número de piezas.

Las disposiciones siguientes no se aplicarán a los tomates en racimos y son optativas para:

- los tomates cereza y cóctel con un diámetro inferior a 40 mm;
- los tomates asurcados de forma irregular; y
- la categoría II.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, la diferencia entre los productos del mismo envase no deberá superar:

a) En el caso de los tomates calibrados por el diámetro:

- 10 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es inferior a 50 mm;
- 15 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es igual o superior a 50 mm pero inferior a 70 mm;
- 20 mm, si el diámetro de la pieza más pequeña (según lo indicado en el envase) es igual o superior a 70 mm pero inferior a 100 mm;
- para los frutos de diámetro igual o superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.

En el caso de que se apliquen códigos de calibre, deben respetarse los siguientes códigos y escalas:

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

- b) En el caso de los tomates calibrados por peso o por número de piezas, las diferencias de calibre deben ser coherentes con las diferencias indicadas 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 para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

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

ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 1 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

En el caso de los tomates en racimos, un 5 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en peso, de tomates que no satisfagan ni 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 %.

En el caso de los tomates en racimos, un 10 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de tomates que no satisfagan los requisitos de calibre.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se trata de producto calibrado).

Los tomates clasificados en las categorías "Extra" y I deben ser prácticamente homogéneos en lo que se refiere a su madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates "oblongos" deberá ser suficientemente uniforme.

No obstante, los envases podrán contener mezclas de tomates de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales siempre que se respete la homogeneidad de calidad y, para cada color, variedad y/o tipo comercial, la homogeneidad de origen. La homogeneidad del calibre no es obligatoria.

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

B. Envasado

Los tomates deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen 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. La información marcada con láser en cada fruto no debe dañar la pulpa ni la epidermis.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase ⁽⁴²⁾ 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 física del envasador y/o expedidor (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país).

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; el código identificativo deberá ir precedido del código ISO 3166 (alfa) del país o la zona del país que haya otorgado el reconocimiento, si no es el país de origen;
- 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

- “Tomates” o “tomates en racimos” y el tipo comercial, o “tomates cereza/cóctel” o “racimos de tomates cereza/cóctel”, o una denominación equivalente para otras variedades miniatura, si el contenido no es visible desde el exterior.
- “Mezcla de tomates”, o una denominación equivalente, en el caso de los envases que contengan mezclas de productos de diferentes variedades, tipos comerciales y/o colores. Si el producto no es visible desde el exterior, deben indicarse los colores, variedades o tipos comerciales y la cantidad de cada uno de ellos que contenga el envase.
- Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

País de origen ⁽⁴³⁾ y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

En el caso de las mezclas de tomates de diferentes colores, variedades y/o tipos comerciales de orígenes diferentes, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a la de los colores, variedades y/o tipos comerciales.

D. Características comerciales

- categoría,
- Calibre (si se trata de producto calibrado) expresado en
 - diámetros mínimo y máximo; o
 - pesos mínimo y máximo; o

⁽⁴²⁾ Estas disposiciones de marcado no se aplican a los envases de venta que se presenten en bultos. Sin embargo, son aplicables a los envases de venta que se presenten por separado.

⁽⁴³⁾ Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

- código de calibre, tal como se especifica en la sección III; o
- número de unidades seguido de los calibres mínimo y máximo.

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 deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando estos bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada en un lugar visible al menos en dos lados del palé.»

REGLAMENTO (UE) 2021/1891 DE LA COMISIÓN**de 26 de octubre de 2021****por el que se modifican los anexos XIV y XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 en lo relativo a la importación en la Unión y el tránsito por ella de subproductos animales y productos derivados****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) ⁽¹⁾, y en particular su artículo 41, apartado 3, párrafos primero y tercero, y su artículo 42, apartado 2, letras a), b) y d),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión ⁽²⁾ establece las medidas de aplicación de las normas de salud pública y de salud animal aplicables a los subproductos animales y los productos derivados dispuestas en el Reglamento (CE) n.º 1069/2009, incluidos los modelos de certificados sanitarios y la lista de terceros países a los que se autoriza la importación en la Unión y el tránsito por ella de partidas de subproductos animales y productos derivados.
- (2) En particular, el capítulo II del anexo XIV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 establece las condiciones específicas para la importación a la unión y el tránsito por la misma de subproductos animales y productos derivados para usos externos a la cadena alimentaria de animales de granja distintos de los de peletería. Tales envíos deben cumplir, entre otras cosas, las normas establecidas en el cuadro 2 de la sección 1 de dicho capítulo.
- (3) Más concretamente, en la fila 14 del cuadro 2 figura, entre otras cosas, la lista de terceros países a los que se autoriza la importación en la Unión y el tránsito a través de ella de partidas de subproductos animales y productos derivados para usos externos a la cadena alimentaria animal, incluidas las partidas de pieles para la fabricación de productos derivados, materiales de la categoría 3, a que se refiere el artículo 10, letra n), del Reglamento (CE) n.º 1069/2009. Algunos Estados miembros han solicitado que se modifique la fila 14 del cuadro 2 para incluir una lista de terceros países autorizados a importar en la Unión pieles destinadas a la fabricación de productos derivados. No existe una lista de terceros países autorizados a importar en la Unión productos de animales de peletería, pero en el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión ⁽³⁾ se establece una lista de terceros países, territorios, o zonas de estos, desde los que se autoriza la entrada en la Unión de partidas de carne fresca de ungulados. Tras una evaluación de la solicitud de los Estados miembros, procede incluir en la fila 14 del cuadro 2 una lista de terceros países desde los que pueden importarse en la Unión pieles para la fabricación de productos derivados. Dado que los terceros países desde los que se autoriza la entrada en la Unión de carne fresca de ungulados ofrecen un alto nivel de controles oficiales y de protección de la salud pública y animal, procede autorizar las importaciones, procedentes de esos terceros países, de pieles para la fabricación de productos derivados.

⁽¹⁾ DO L 300 de 14.11.2009, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma (DO L 54 de 26.2.2011, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión, de 24 de marzo de 2021, por el que se establecen las listas de terceros países, territorios, o zonas de estos, desde los que se permite la entrada en la Unión de animales, productos reproductivos y productos de origen animal de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 114 de 31.3.2021, p. 1).

- (4) Procede, por tanto, modificar el anexo XIV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 en consecuencia.
- (5) Además, en el capítulo 3, letra F, y en el capítulo 8 del anexo XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 se establecen modelos de certificados sanitarios para la importación en la Unión, o el tránsito por ella, de subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía y de subproductos animales para usos ajenos a la cadena alimentaria animal o para muestras comerciales, respectivamente. Dichos modelos de certificados sanitarios contienen, entre otras cosas, el requisito de que los animales de los que proceden los subproductos animales deben haber permanecido en una única explotación en los cuarenta días anteriores a su sacrificio. Desde el punto de vista de la salud animal, un período de residencia durante los cuarenta días anteriores al sacrificio garantiza la seguridad de los subproductos animales no transformados cuando son importados en la Unión. Estar indemne de fiebre aftosa sin practicar la vacunación es la situación zoonosaria más favorable con arreglo a las normas de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), y los terceros países en dicha situación están autorizados a importar en la Unión y a hacer que transiten por ella partidas de carne fresca sin dicho período de residencia de cuarenta días, siempre que cumplan todos los demás requisitos zoonosarios. Algunos terceros países indemnes de fiebre aftosa sin practicar la vacunación han solicitado a la Comisión que autorice la importación en la Unión de subproductos animales no transformados sin tener que cumplir el período de residencia de cuarenta días previo al sacrificio. Las condiciones zoonosarias para la importación de subproductos animales deben ajustarse a los requisitos zoonosarios para la entrada en la Unión de carne fresca establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.
- (6) Procede, por tanto, modificar en consecuencia los modelos de certificados sanitarios de subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía, establecido en el anexo XV, capítulo 3, letra F, del Reglamento (UE) n.º 142/2011, y de subproductos animales para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales, establecido en el anexo XV, capítulo 8, de dicho Reglamento.
- (7) Además, en el anexo VIII, capítulo V, del Reglamento (UE) n.º 142/2011 se establece que los productos derivados de material de las categorías 1 o 2 deben marcarse de forma permanente con un marcador químico para evitar que entren en la cadena alimentaria animal y para garantizar los controles oficiales de los piensos. El marcado con marcador químico no se exige en el caso de las grasas extraídas de la categoría 3. Por tanto, es necesario corregir la redacción errónea del modelo de certificado sanitario establecido en el anexo XV, capítulo 10, letra B, de dicho Reglamento para las importaciones de grasas extraídas no aptas para el consumo humano, para determinados usos ajenos a la cadena alimentaria animal, que se enviarán a la Unión o transitarán por ella.
- (8) Procede, por tanto, modificar el anexo XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 en consecuencia.
- (9) Para evitar perturbaciones del comercio, el presente Reglamento debe establecer un período transitorio durante el cual las mercancías afectadas por las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 142/2011 mediante el presente Reglamento sigan siendo aceptadas para importación en la Unión y el tránsito por ella, siempre que cumplan los requisitos del Reglamento (UE) n.º 142/2011 antes de las modificaciones realizadas mediante el presente Reglamento.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los anexos XIV y XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

Durante un período transitorio que finalizará el 31 de mayo de 2022, las partidas de subproductos animales y productos derivados que vayan acompañadas de un certificado sanitario debidamente cumplimentado y firmado de conformidad con el modelo adecuado de certificado sanitario establecido en el capítulo 3, letra F, el capítulo 8 y el capítulo 10, letra B, del anexo XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011, en la versión aplicable antes de las modificaciones establecidas en el artículo 1 del presente Reglamento, seguirán siendo aceptadas para la importación en la Unión o el tránsito por ella, siempre que dichos certificados sanitarios hayan sido debidamente cumplimentados y firmados a más tardar el 31 de marzo de 2022.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de octubre de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

El Reglamento (UE) n.º 142/2011 se modifica como sigue:

1) En el anexo XIV, capítulo II, sección 1, cuadro 2, fila 14, columna «Listas de terceros países», se añade la letra d) siguiente:

«d) En el caso de las pieles para la fabricación de productos derivados:

los terceros países que figuran en la lista de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión (*) desde los que se autoriza la entrada en la Unión de carne fresca de ungulados;

(*) Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión, de 24 de marzo de 2021, por el que se establecen las listas de terceros países, territorios, o zonas de estos, desde los que se permite la entrada en la Unión de animales, productos reproductivos y productos de origen animal de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 114 de 31.3.2021, p. 1).».

2) El anexo XV se modifica como sigue:

a) el capítulo 3, letra F, se sustituye por el texto siguiente:

«CAPÍTULO 3, LETRA F

Certificado sanitario

de subproductos animales ⁽³⁾ para la fabricación de alimentos de animales de compañía, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella ⁽²⁾

PAÍS:

Certificado veterinario para la UE

Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor Nombre Dirección Teléfono		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a.			
			I.3. Autoridad central competente					
			I.4. Autoridad local competente					
	I.5. Destinatario Nombre Dirección Código postal Teléfono		I.6. Persona responsable de la partida en la UE Nombre Dirección Código postal Teléfono					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Región de destino	Código
	I.11. Lugar de origen Nombre Dirección Nombre Dirección Nombre Dirección		Número de autorización Número de autorización Número de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Código postal			Depósito aduanero <input type="checkbox"/> Número de autorización
	I.13. Lugar de carga		I.14. Fecha de salida					
	I.15. Medios de transporte Avión <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación Referencias documentales		I.16. PIF de entrada en la UE				I.17.	
	I.18. Descripción de la mercancía				I.19. Código de la mercancía (código SA)		I.20. Cantidad	
	I.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>				I.22. Número de bultos			
	I.23. Número del precinto/recipiente				I.24. Tipo de embalaje			
	I.25. Mercancías certificadas para: Fabricación de alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/> Proceso adicional <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/>							
	I.26. Para tránsito por la UE hacia un tercer país <input type="checkbox"/> Tercer país Código ISO		I.27. Para importación o admisión en la UE <input type="checkbox"/>					
I.28. Identificación de las mercancías Número de autorización de los establecimientos Especie (nombre científico) Naturaleza de la mercancía Fábrica Número de bultos Peso neto Número de lote								

PAÍS

Subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
II.1.4.		se han obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 km, no se ha producido en los 30 días previos ningún caso o brote de las enfermedades recogidas en el punto II.1.3 entre los animales sensibles a ellas o donde, ante un caso de enfermedad, la preparación de las materias primas que vayan a exportarse a la Unión Europea ha sido autorizada solo después de eliminar toda la carne y de lavar y desinfectar totalmente el establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;
II.1.5.		se han obtenido y elaborado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones especificadas, y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos;
II.1.6.		se han envasado en envases nuevos que no tengan pérdidas y en contenedores precintados oficialmente y etiquetados con la indicación "MATERIA PRIMA DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA", así como el nombre y la dirección del establecimiento de destino en la Unión Europea;
II.1.7.		consisten solo en los subproductos animales siguientes:
(2) bien	[-	las canales y partes de animales sacrificados, o cuerpos o partes de animales matados, en el caso de animales de caza, considerados aptos para el consumo humano con arreglo a la legislación de la Unión hasta que, por razones comerciales, sean declarados de manera irreversible subproductos animales;]
(2) y/o	[-	las canales y las siguientes partes de animales sacrificados en un matadero y considerados aptos para el consumo humano a raíz de una inspección ante mortem o los cuerpos y las siguientes partes de animales de caza matados para el consumo humano de conformidad con la legislación de la Unión: i) las canales o los cuerpos y partes de animales declarados no aptos para el consumo humano de acuerdo con la legislación de la Unión pero que no mostraban ningún signo de enfermedad transmisible a personas o animales; ii) las cabezas de aves de corral; iii) los cueros y pieles, incluidos los recortes y la piel dividida, los cuernos y los pies, incluidas las falanges y los huesos carpianos y metacarpianos, tarsianos y metatarsianos; iv) las cerdas; v) las plumas;]
(2) y/o	[-	los subproductos animales generados en la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos el hueso desgrasado, los chicharrones y los lodos de centrifugado o de separación resultantes de la elaboración de productos lácteos;]
(2) y/o	[-	los productos de origen animal o los productos alimenticios que contengan productos de origen animal que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud animal;]
(2) y/o	[-	los animales acuáticos y partes de los mismos, salvo los mamíferos marinos, que no muestren ningún signo de enfermedades transmisibles a las personas o los animales;]
(2) y/o	[-	los subproductos de animales acuáticos procedentes de plantas o establecimientos que fabriquen productos para el consumo humano;]
(2) y/o	[-	el siguiente material de animales que no presenten ningún signo de una enfermedad transmisible a las personas o los animales a través de dicho material: i) las conchas de moluscos despojadas del tejido blando o la carne; ii) los siguientes productos de animales terrestres: — los subproductos de la incubación, — los huevos, — los subproductos de los huevos, incluidas las cáscaras; iii) los pollitos de un día sacrificados por razones comerciales;]
(2) y/o	[-	los subproductos animales de invertebrados acuáticos o terrestres, salvo los de especies patógenas para personas o animales;]

PAÍS Subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía

II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
(2) y/o	[-	los animales y sus partes de los órdenes zoológicos de los roedores y los lagomorfos, salvo el material de la categoría 1 al que se refiere el artículo 8, letra a), incisos iii), iv) y v), del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 y el material de la categoría 2 al que se refiere el artículo 9, letras a) a g), de dicho Reglamento;]	
(2) y/o	[-	el material de animales que han sido tratados con determinadas sustancias prohibidas por la Directiva 96/22/CE del Consejo (4a), y cuya importación está permitida de conformidad con el artículo 35, letra a), inciso ii), del Reglamento (CE) n.º 1069/2009;]	
II.1.8.	han sido congelados en la planta de origen o han sido conservados de acuerdo con la legislación de la Unión Europea de manera que se evite su deterioro entre el momento de su expedición y el de su entrega en la planta de destino de la Unión Europea o durante el tránsito por ella;		
II.1.9.	en el caso de materias primas derivadas de animales tratados con determinadas sustancias prohibidas por la Directiva 96/22/CE para la elaboración de alimentos para animales de compañía, cuya importación está permitida de conformidad con el artículo 35, letra a), inciso ii), del Reglamento (CE) n.º 1069/2009:		
a)	se han marcado en el tercer país antes de su entrada en el territorio de la Unión Europea con una cruz de carbón vegetal licuado o carbono activado en todas las caras externas de cada bloque congelado o, si la materia prima se transporta en paletas no separadas en distintos envíos durante el transporte a la fábrica de alimentos para animales de compañía de destino de la Unión Europea o durante el tránsito por ella, en todas las caras externas de cada paleta, de forma que la marca cubra al menos el 70 % de la longitud diagonal del bloque y tenga una anchura de al menos 10 centímetros;		
b)	en el caso de material no congelado, se ha marcado en el tercer país antes de su entrada en el territorio de la Unión Europea pulverizando sobre él carbón vegetal licuado o aplicándole polvo de carbón vegetal de tal manera que el carbón sea claramente visible en él; y		
c)	cuando los subproductos animales son materias primas tratadas como se indica más arriba y materias primas no tratadas, todas las materias primas se han marcado de acuerdo con lo establecido en las letras a) y b).		
(2)(5)II.2.	Requisitos específicos		
(2)(6)II.2.1.	Los subproductos de este envío proceden de animales que han permanecido en el territorio mencionado en el punto II.1.2, en el que se aplican regularmente programas de vacunación contra la fiebre aftosa y se ejerce un control oficial del ganado bovino doméstico.]		
(2)(7)II.2.2.	Los subproductos de este envío consisten solo en subproductos animales derivados de despojos acondicionados de rumiantes domésticos, madurados a una temperatura ambiente superior a + 2 °C al menos durante tres horas o, en el caso de los músculos maseteros de bovinos y de carne deshuesada de animales domésticos, al menos durante 24 horas.]]		
(2)II.3.	los subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía contienen, o se han obtenido de, subproductos animales de rumiantes y:		
(2) bien	[proviene de un país o región clasificado como de riesgo insignificante de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) según lo establecido en la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, y en el que no ha habido ningún caso autóctono de EEB;]]		
(2) o	[proviene de un país o región clasificado como de riesgo insignificante de EEB según lo establecido en la Decisión 2007/453/CE, pero en el que se ha registrado un caso autóctono de EEB, y los subproductos animales o productos derivados se han obtenido de animales que nacieron después de la fecha a partir de la cual entró plenamente en vigor la prohibición de alimentar a los rumiantes con harinas de carne y huesos o con chicharrones derivados de rumiantes (tal como se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)), y		
(2) bien	[proceden de rumiantes distintos de los bovinos, ovinos o caprinos.]]]		
(2) o	[proceden animales bovinos, ovinos o caprinos nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE.]]]		
(2) o	[no contienen:		
a)	material especificado de riesgo según se define en el punto 1 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001/UE del Parlamento Europeo y del Consejo (6);		

PAÍS

Subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>b) carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovino, ovino o caprino, excepto de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE, y donde no ha habido ningún caso autóctono de EEB;</p> <p>c) subproductos animales obtenidos de bovinos, ovinos o caprinos a los que se ha dado muerte, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, o mediante la inyección de gas en la cavidad craneal, salvo en el caso de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE.]]]</p>		
<p>Notas</p>		
<p>Parte I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.6: Persona responsable de la partida en la Unión Europea: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado de mercancía en tránsito; puede cumplimentarse si el certificado se refiere a una mercancía que vaya a ser importada en la Unión Europea. — Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata del certificado de una mercancía en tránsito. Los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros. — Casilla I.15: Número de matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), número de vuelo (avión) o nombre (buque); deberá aportarse la información si se descarga y vuelve a cargar en la Unión Europea. — Casilla I.19: Indicar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA): 05.04, 05.06, 05.07, 05.11.91 o 05.11.99, 23.01, 41,01. — Casilla I.23: Si se utilizan contenedores a granel, indicar su número y el número del precinto (si procede). — Casilla I.25: Uso técnico: cualquier otro distinto de la alimentación para animales de granja, distintos de los animales de peletería, y la producción o la fabricación de alimentos para animales de compañía. — Casillas I.26 y I.27: Cumplimentar según se trate de un certificado de tránsito o de importación. — Casilla I.28: <ul style="list-style-type: none"> — Especie: elija una de las siguientes opciones: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia distintos de Ruminantia o Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrados distintos de Mollusca y Crustacea. — Fábrica: indíquese el número de control veterinario del establecimiento autorizado. 		
<p>Parte II:</p>		
<p>^(1.a) DO L 300 de 14.11.2009, p. 1.</p>		
<p>^(1.b) DO L 54 de 26.2.2011, p. 1.</p>		
<p>^(1.c) Nombre y código ISO del país de exportación tal como figuran en:</p> <ul style="list-style-type: none"> — el anexo XIII, parte 1, del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión (DO L 114 de 31.3.2021, p. 1); — el anexo XIV, parte I, del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404, y — el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 119/2009 de la Comisión (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12); <p>Deberá incluirse también el código ISO regional que figura en dichos anexos (cuando proceda para las especies sensibles).</p>		
<p>^(1.d) Solo para los países desde los que se autoriza la importación en la Unión Europea de carne de caza de las mismas especies animales destinada al consumo humano.</p>		
<p>⁽²⁾ Táchese lo que no proceda.</p>		
<p>⁽³⁾ Con exclusión de la sangre cruda, la leche cruda, los cueros y las pieles, las pezuñas, los cuernos, las cerdas y las plumas (véanse en los anexos mencionados los certificados específicos para la importación de estos productos).</p>		
<p>⁽⁴⁾ DO L 303 de 18.11.2009, p. 1.</p>		
<p>^(4.a) DO L 125 de 23.5.1996, p. 3.</p>		
<p>⁽⁵⁾ Garantías adicionales cuando el material de rumiantes domésticos es originario de una zona de un país sudamericano o sudafricano, o parte del mismo, del que solo se permite la exportación a la Unión Europea de carne fresca madurada y deshuesada de rumiantes domésticos para el consumo humano. Se autorizan también los músculos maseteros enteros de bovinos, con las incisiones realizadas de conformidad con lo dispuesto en el anexo I, sección IV, capítulo I, parte B.1, del Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).</p>		

PAÍS**Subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía**

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>(⁶) Solo para algunos países sudamericanos.</p> <p>(⁷) Solo para algunos países sudamericanos y sudafricanos.</p> <p>(⁸) DO L 172 de 30.6.2007, p. 84.</p> <p>(⁹) DO L 147 de 31.5.2001, p. 1.</p> <p>— El color de la tinta de la firma y del sello debe ser diferente del de los caracteres impresos.</p> <p>— Nota para la persona responsable de la partida en la Unión Europea: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo de la Unión Europea.</p>		
<p>Veterinario o inspector oficial</p> <p>Nombre y apellidos (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

»;

b) el capítulo 8 se sustituye por el texto siguiente:

«CAPÍTULO 8

Certificado sanitario

de subproductos animales para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales ⁽²⁾, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella ⁽²⁾

PAÍS:

Certificado veterinario para la UE

Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor Nombre Dirección Teléfono		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a.			
			I.3. Autoridad central competente					
			I.4. Autoridad local competente					
	I.5. Destinatario Nombre Dirección Código postal Teléfono		I.6. Persona responsable de la partida en la UE Nombre Dirección Código postal Teléfono					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Región de destino	Código
	I.11. Lugar de origen Nombre Dirección Nombre Dirección Nombre Dirección		Número de autorización Número de autorización Número de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Código postal			Depósito aduanero <input type="checkbox"/> Número de autorización
	I.13. Lugar de carga		I.14. Fecha de salida					
	I.15. Medios de transporte Avión <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación Referencias documentales		I.16. PIF de entrada en la UE				I.17.	
	I.18. Descripción de la mercancía				I.19. Código de la mercancía (código SA)		I.20. Cantidad	
	I.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>				I.22. Número de bultos			
I.23. Número del precinto/recipiente				I.24. Tipo de embalaje				
I.25. Mercancías certificadas para: Uso técnico <input type="checkbox"/>								
I.26. Para tránsito por la UE hacia un tercer país <input type="checkbox"/>				I.27. Para importación o admisión en la UE <input type="checkbox"/>				
Tercer país		Código ISO						
I.28. Identificación de las mercancías Número de autorización de los establecimientos Especie (nombre científico) Naturaleza de la mercancía Fábrica Número de bultos Peso neto Número de lote								

PAÍS

Subproductos animales para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales⁽²⁾

	II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
Parte II: Certificación	<p>El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ^(1.a) y el Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión^(1b), y en particular su anexo XIV, capítulo II, y certifica que los subproductos animales descritos:</p> <p>(²) bien [son muestras comerciales consistentes en subproductos animales destinados a estudios o análisis concretos a los que se refiere el anexo I, punto 39, del Reglamento (UE) n.º 142/2011, etiquetados con la indicación "MUESTRA COMERCIAL NO APTA PARA EL CONSUMO HUMANO".]</p> <p>(²) o [cumplen los requisitos de salud animal establecidos en el punto II.1.];</p>		
	<p>II.1. los subproductos animales descritos</p> <p>II.1.1. han sido</p> <p>(²) bien [a] obtenidos de materiales importados del tercer país, territorio o parte del mismo.....(³), autorizado a exportar carne fresca a la Unión Europea;]</p> <p>(²) y/o [b] obtenidos en el país exportador, territorio o parte del mismo.....(³) de animales que</p> <p>bien</p> <p>i) han permanecido en ese tercer país, territorio o parte del mismo autorizado a exportar carne fresca a la Unión Europea desde su nacimiento o al menos durante los 3 meses previos al sacrificio; y/o</p> <p>ii) han sido matados en el medio natural en ese tercer país, territorio o parte del mismo(⁴);]</p> <p>(²) y/o [c] proceden de huevos, leche, roedores, lagomorfos, animales acuáticos o invertebrados terrestres o acuáticos;]</p>		
	<p>(²)II.1.2. en el caso de materiales distintos de los procedentes de huevos, leche, roedores, lagomorfos, grasa de lana, animales acuáticos o invertebrados terrestres o acuáticos, se han obtenido de animales:</p> <p>(²) bien [a] procedentes de explotaciones que:</p> <p>i) no han tenido casos ni brotes de peste bovina, enfermedad vesicular porcina, enfermedad de Newcastle o gripe aviar altamente patógena en los 30 días previos, ni peste porcina clásica o africana en los 40 días previos, entre los animales sensibles a estas enfermedades, como tampoco se han dado en las explotaciones situadas en un radio de 10 km a su alrededor en los 30 días previos; y</p> <p>ii) no han tenido casos ni brotes de fiebre aftosa en los 60 días previos, como tampoco se han dado en las explotaciones situadas en un radio de 25 km a su alrededor en los 30 días previos; y</p> <p>b) que:</p> <p>i) no han sido sacrificados para erradicar epizootias, [²) bien</p> <p>ii) han permanecido en sus explotaciones de origen al menos durante los 40 días previos a la fecha de su expedición y han sido transportados directamente al matadero sin estar en contacto con otros animales que no cumplieran las mismas condiciones sanitarias;</p> <p>(²) o</p> <p>ii) han permanecido en explotaciones bajo supervisión veterinaria en el tercer país o parte del territorio del tercer país de origen desde donde se autorizan las importaciones de carne fresca de ungulados sin restricciones, de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión]</p> <p>iii) han sido sometidos a una inspección sanitaria ante mortem en el matadero en las 24 horas previas a su sacrificio y no presentaban ningún signo de las enfermedades citadas a las que eran sensibles; y</p> <p>iv) han sido tratados en el matadero antes del sacrificio o la matanza, y durante los mismos, de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la legislación de la Unión, y que cumplieran requisitos al menos equivalentes a los establecidos en los capítulos II y III del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo ⁽⁵⁾]</p>		

PAÍS

Subproductos animales para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales⁽²⁾

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
(2) o [a]		que han sido cazados y matados en el medio natural en una zona:
		i) en la que, en un radio de 25 km, no se ha producido entre los animales sensibles a ellas ningún caso ni brote de las enfermedades siguientes: fiebre aftosa, peste bovina, enfermedad de Newcastle o gripe aviar altamente patógena en los 30 días previos, ni peste porcina clásica o africana en los 40 días previos, y
		ii) situada a más de 20 km de la frontera de otro territorio de un tercer país o parte del mismo que no esté autorizado en esas fechas a exportar a la Unión Europea el material en cuestión; y
		b) tras su sacrificio han sido transportados en un plazo de 12 horas a un centro de recogida para su refrigeración, e inmediatamente después a un establecimiento de carne de caza, o directamente a este último;]
(2)II.1.3.		en el caso de materiales distintos de los derivados de pescado o invertebrados capturados en estado silvestre, se han obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 km, no se ha producido en los 30 días previos ningún caso o brote de las enfermedades mencionadas en el punto II.1.2 entre los animales sensibles a ellas o donde, si se ha producido algún caso o brote de una de estas enfermedades, la preparación de las materias primas que vayan a exportarse a la Unión Europea solo se ha autorizado tras la eliminación de toda la carne y la limpieza y desinfección totales del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;]
II.1.4.		se han obtenido y elaborado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones especificadas, y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos;
II.1.5.		se han envasado en envases nuevos a prueba de pérdidas o en envases limpiados y desinfectados antes de su uso y, en caso de partidas enviadas por vías distintas de la de paquete postal, en recipientes precintados bajo la responsabilidad de la autoridad competente, etiquetados con la indicación "SUBPRODUCTO ANIMAL EXCLUSIVAMENTE PARA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS PARA USOS AJENOS A LA CADENA ALIMENTARIA ANIMAL" junto con el nombre y la dirección del establecimiento de destino en la Unión Europea;
II.1.6.		consisten solo en los subproductos animales siguientes:
(2) bien	[-	las canales y partes de animales sacrificados, o cuerpos o partes de animales matados, en el caso de animales de caza, considerados aptos para el consumo humano con arreglo a la legislación de la Unión hasta que, por razones comerciales, sean declarados de manera irreversible subproductos animales;]
(2) y/o	[-	las canales y las siguientes partes de animales sacrificados en un matadero y considerados aptos para el consumo humano a raíz de una inspección ante mortem o los cuerpos y las siguientes partes de animales de caza matados para el consumo humano de conformidad con la legislación de la Unión: i) las canales o los cuerpos y partes de animales declarados no aptos para el consumo humano de acuerdo con la legislación de la Unión pero que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible a personas o animales; ii) las cabezas de aves de corral; iii) los cueros y pieles, incluidos los recortes y la piel dividida, los cuernos y los pies, incluidas las falanges y los huesos carpianos y metacarpianos, tarsianos y metatarsianos; iv) las cerdas; v) las plumas;]
(2) y/o	[-	los subproductos animales de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación de conformidad con el artículo 1, apartado 3, letra d), del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ^(2.a) , que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible a personas o animales;]
(2) y/o	[-	sangre de animales que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible por la sangre a personas o animales, obtenida de animales que hayan sido sacrificados en un matadero después de haber sido considerados aptos para el sacrificio para el consumo humano a raíz de una inspección ante mortem de conformidad con la legislación de la Unión;]
(2) y/o	[-	los subproductos animales generados en la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos el hueso desgrasado, los chicharrones y los lodos de centrifugado o de separación resultantes de la elaboración de productos lácteos;]

PAÍS **Subproductos animales para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales⁽²⁾**

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
(2) y/o [-		los productos de origen animal o productos alimenticios que contienen productos de origen animal que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud animal.];
(2) y/o [-		los alimentos para animales de compañía y los piensos de origen animal, o los piensos que contengan subproductos animales o productos derivados que ya no estén destinados a la alimentación animal por motivos comerciales o problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud animal.];
(2) y/o [-		sangre, placenta, lana, plumas, pelo, cuernos, recortes de cascos, uñas o pezuñas y leche cruda de animales vivos que no presenten signos de enfermedad transmisible a través de esos productos a las personas o los animales.];
(2) y/o [-		los animales acuáticos y partes de los mismos, salvo los mamíferos marinos, que no muestren ningún signo de enfermedades transmisibles a las personas o los animales.];
(2) y/o [-		los subproductos animales de animales acuáticos procedentes de establecimientos o plantas que fabrican productos para el consumo humano.];
(2) y/o [-		el siguiente material de animales que no presenten ningún signo de una enfermedad transmisible a las personas o los animales a través de dicho material: <ul style="list-style-type: none"> i) las conchas de moluscos despojadas del tejido blando o la carne; ii) los siguientes productos de animales terrestres: <ul style="list-style-type: none"> — subproductos de la incubación, — huevos, — subproductos de los huevos, incluidas las cáscaras; iii) los pollitos de un día sacrificados por razones comerciales.];
(2) y/o [-		los subproductos animales de invertebrados acuáticos o terrestres, salvo los de especies patógenas para personas o animales.];
(2) y/o [-		los animales y sus partes de los órdenes zoológicos de los roedores y los lagomorfos, salvo el material de la categoría 1 al que se refiere el artículo 8, letra a), incisos iii), iv) y v), del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 y el material de la categoría 2 al que se refiere el artículo 9, letras a) a g), de dicho Reglamento.];
(2) y/o [-		las pieles de animales muertos que no presentaban signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a las personas o los animales.];
II.1.7.		han sido congelados en la planta de origen o han sido conservados de acuerdo con la legislación de la Unión Europea de manera que se evite su deterioro entre el momento de su expedición y el de su entrega en la planta de destino.
(2) ⁽⁶⁾ [II.1.8.		(2) ⁽⁷⁾
bien [II.1.8.1.		los subproductos animales de este envío proceden de animales del país, territorio o parte del mismo mencionado en el punto II.1.1, en el que se ejecutan con regularidad programas de vacunación contra la fiebre aftosa y se ejerce un control oficial del ganado bovino doméstico.];
(2) ⁽⁸⁾		y/o [II.1.8.2. los subproductos animales de este envío son subproductos animales obtenidos de despojos o carne deshuesada.];
(2)[II.1.9.		los subproductos animales descritos
(2) bien		[proceden de rumiantes distintos de los bovinos, ovinos o caprinos.];
(2) o		[proceden de bovinos, ovinos o caprinos y no contienen ni se han obtenido de:
(2) bien		[materiales de bovino, ovino y caprino que no se hayan obtenido de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE de la Comisión ⁽⁹⁾ .];
(2) o		[a) material especificado de riesgo según se define en el punto 1 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001/UE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁰⁾ ;
		b) carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovino, ovino o caprino, excepto de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE, y donde no ha habido ningún caso autóctono de EEB;
		c) subproductos animales o productos derivados obtenidos de bovinos, ovinos o caprinos a los que se ha dado muerte, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, o mediante la inyección de gas en la cavidad craneal, salvo en el caso de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE.];

PAÍS

Subproductos animales para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales⁽²⁾

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.1.10 los subproductos animales descritos</p> <p>(²) bien [no contienen leche ni productos lácteos de origen ovino o caprino, o no están destinados a la alimentación de animales de granja distintos de los animales de peletería.]</p> <p>(²) o [contienen leche o productos lácteos de origen ovino o caprino y están destinados a la alimentación de animales de granja distintos de los animales de peletería; la leche o productos lácteos:</p> <p>a) provienen de ovinos y caprinos que han permanecido continuamente desde su nacimiento en un país donde se cumplen las siguientes condiciones:</p> <p>i) la tembladera clásica es de notificación obligatoria,</p> <p>ii) existe un sistema de concienciación, vigilancia y seguimiento de la tembladera clásica,</p> <p>iii) se aplican restricciones oficiales a las explotaciones de ovinos o caprinos en caso de sospecha de encefalopatía espongiforme transmisible (EET) o de confirmación de tembladera clásica,</p> <p>iv) se matan y se destruyen los ovinos y caprinos aquejados de tembladera clásica,</p> <p>v) se ha prohibido alimentar a ovinos y caprinos con harina de carne y huesos o chicharrones, tal como se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), derivados de rumiantes, y la prohibición se ha hecho cumplir de forma efectiva en todo el país durante al menos los 7 años precedentes;</p> <p>b) provienen de explotaciones donde no se han impuesto restricciones oficiales debido a una sospecha de EET;</p> <p>c) provienen de explotaciones en las que no se ha diagnosticado ningún caso de tembladera clásica en los 7 años precedentes, o en las que, tras la confirmación de un caso de tembladera clásica:</p> <p>(²) bien [se han matado y destruido, o se han sacrificado, todos los ovinos y caprinos de la explotación, excepto los machos reproductores de genotipo ARR/ARR, las hembras reproductoras que presentan al menos un alelo ARR y ningún alelo VRQ y otros ovinos que presentan al menos un alelo ARR;]</p> <p>(²) o [se han matado y destruido todos los animales con tembladera clásica confirmada, y la explotación se ha sometido durante dos años, como mínimo, desde la fecha de confirmación del último caso de tembladera clásica, a una vigilancia intensificada de las EET, habiendo dado negativo las pruebas de EET realizadas con arreglo a los métodos de laboratorio que figuran en el anexo X, capítulo C, punto 3.2, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 a que se ha sometido a los siguientes animales mayores de 18 meses, excepto los ovinos de genotipo ARR/ARR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - animales que han sido sacrificados para el consumo humano; y - animales que han muerto o a los que se ha dado muerte en la explotación, pero no en el marco de una campaña de erradicación de la enfermedad.]. 		
<p>Notas</p>		
<p>Parte I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.6: persona responsable de la partida en la Unión Europea: esta casilla debe cumplimentarse únicamente si se trata de un certificado de mercancía en tránsito por la Unión Europea; puede cumplimentarse si el certificado se refiere a una mercancía que vaya a ser importada en la Unión Europea. — Casilla I.11: en caso de envío de muestras comerciales o para análisis: indicar únicamente nombre y dirección del establecimiento. — Casillas I.11 y I.12: número de autorización: el número de registro del establecimiento o planta, asignado por la autoridad competente. — Casilla I.12: lugar de destino: esta casilla debe cumplimentarse para los productos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> — productos para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, solo si se trata de un certificado de mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros. — muestras comerciales o productos para análisis: la planta de la Unión Europea indicada en la autorización de la autoridad competente, en su caso. — Casilla I.15: indicar la matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (avión) o el nombre (buque). En caso de que la mercancía se descargue y se vuelva a cargar en la Unión Europea, el expedidor debe informar al puesto de inspección fronterizo de entrada en la Unión Europea. — Casilla I.19: utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las partidas siguientes: 04.01, 04.02, 04.03; 04.04, 04.08, 05.05, 05.06, 05.07, 05.11.91, 05.11.99, 23.01 o 30.01. 		

PAÍS

Subproductos animales para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal, o para muestras comerciales⁽²⁾

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>— Casilla I.23: si se utilizan contenedores a granel, indicar su número y el número del precinto (si procede).</p> <p>— Casilla I.25:</p> <ul style="list-style-type: none"> — uso técnico: cualquier otro distinto de la alimentación para animales de granja, distintos de los animales de peletería, y la producción o la fabricación de alimentos para animales de compañía; — a los efectos del certificado, «uso técnico» incluye el uso como muestra comercial. <p>— Casillas I.26 y I.27: excepto en el caso de muestras comerciales no enviadas en tránsito, rellénese según se trate de un certificado de tránsito o de importación.</p> <p>— Casilla I.28:</p> <ul style="list-style-type: none"> — productos para la fabricación de productos derivados para usos ajenos a la cadena alimentaria animal; fábrica: indíquese el número de control veterinario del establecimiento autorizado. — productos para estudios tecnológicos o análisis concretos: la planta de la Unión Europea indicada en la autorización de la autoridad competente, en su caso. — especie: elija una de las siguientes opciones: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia distintos de Ruminantia o Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrados distintos de Mollusca y Crustacea. <p>Parte II:</p> <p>(1.a) DO L 300 de 14.11.2009, p. 1.</p> <p>(1b) DO L 54 de 26.2.2011, p. 1.</p> <p>(2) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2.a) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.</p> <p>(3) Nombre y código ISO del país de exportación tal como figuran en:</p> <ul style="list-style-type: none"> — el anexo XIII, parte 1, del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión (DO L 114 de 31.3.2021, p. 1); — el anexo XIV, parte I, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2021/404, y — el anexo I del Reglamento (CE) n.º 119/2009 de la Comisión (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12). <p>Debe incluirse también el código ISO de los territorios y las partes de los mismos que figuran en el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 y el Reglamento (CE) n.º 119/2009 mencionados en la presente nota (cuando proceda para las especies sensibles).</p> <p>(4) Solo para los países desde los que se autoriza la importación en la Unión Europea de la carne de caza de las mismas especies animales destinada al consumo humano.</p> <p>(5) DO L 303 de 18.11.2009, p. 1.</p> <p>(6) Deben presentarse garantías adicionales cuando el material de rumiantes domésticos es originario de una zona de un país sudamericano o sudafricano, o parte del mismo, del que solo se permite la exportación a la Unión Europea de carne fresca madurada y deshuesada de rumiantes domésticos para el consumo humano. Se autorizan también los músculos maseteros enteros de bovinos, con las incisiones realizadas de conformidad con los requisitos del anexo I, sección IV, capítulo I, parte B.1, del Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).</p> <p>(7) Solo para algunos países sudamericanos.</p> <p>(8) Solo para algunos países sudamericanos y sudafricanos.</p> <p>(9) DO L 172 de 30.6.2007, p. 84.</p> <p>(10) DO L 147 de 31.5.2001, p. 1.</p> <p>— El color de la tinta de la firma y del sello debe ser diferente del de los caracteres impresos.</p> <p>— Nota para la persona responsable de la partida en la Unión Europea: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo de entrada en la Unión Europea.</p>		
<p>Veterinario o inspector oficial</p> <p>Nombre y apellidos (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

c) el capítulo 10, letra B, se sustituye por el texto siguiente:

«CAPÍTULO 10, LETRA B

Certificado sanitario

de grasas extraídas no aptas para el consumo humano, para determinados usos ajenos a la cadena alimentaria animal, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella (2)

PAÍS:

Certificado veterinario para la UE

Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor Nombre Dirección Teléfono		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a.			
			I.3. Autoridad central competente					
			I.4. Autoridad local competente					
	I.5. Destinatario Nombre Dirección Código postal Teléfono		I.6. Persona responsable de la partida en la UE Nombre Dirección Código postal Teléfono					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Región de destino	Código
	I.11. Lugar de origen Nombre Dirección Nombre Dirección Nombre Dirección		Número de autorización Número de autorización Número de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Código postal			Depósito aduanero <input type="checkbox"/> Número de autorización
	I.13. Lugar de carga		I.14. Fecha de salida					
	I.15. Medios de transporte Avión <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación Referencias documentales				I.16. PIF de entrada en la UE			I.17.
	I.18. Descripción de la mercancía				I.19. Código de la mercancía (código SA)			
					I.20. Cantidad			
	I.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>				I.22. Número de bultos			
	I.23. Número del precinto/recipiente				I.24. Tipo de embalaje			
	I.25. Mercancías certificadas para: Uso técnico <input type="checkbox"/>							
	I.26. Para tránsito por la UE hacia un tercer país <input type="checkbox"/> Tercer país			I.27. Para importación o admisión en la UE <input type="checkbox"/> Código ISO				
	I.28. Identificación de las mercancías Especie (nombre científico) Número de autorización de los establecimientos Fábrica Número de bultos Peso neto Número de lote							

PAÍS

Grasas extraídas no aptas para el consumo humano, para determinados usos ajenos a la cadena alimentaria animal

		II. Información sanitaria	
		II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
Parte II: Certificación		El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ^(1.a) , y en particular sus artículos 8, 9 y 10, y el Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión ^(1b) , y en particular su anexo XIV, capítulo II, y certifica que las grasas extraídas descritas:	
	II.1.	son grasas extraídas no aptas para el consumo humano que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;	
	II.2.	han sido elaboradas exclusivamente a partir de los subproductos animales siguientes:	
	(²)II.2.1.	en el caso del material destinado a la producción de combustibles renovables a que se hace referencia en el anexo IV, capítulo IV, sección 2, letra L, del Reglamento (UE) n.º 142/2011, biodiésel o productos oleoquímicos, los subproductos animales contemplados en los artículos 8, 9 y 10 del Reglamento (CE) n.º 1069/2009;	
	(²)II.2.2.	en el caso del material destinado a la producción de combustibles renovables a que se hace referencia en el anexo IV, capítulo IV, sección 2, letra J, del Reglamento (UE) n.º 142/2011, el material se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales contemplados en los artículos 9 y 10 del Reglamento (CE) n.º 1069/2009;	
	(²)II.2.3.	en el caso del material destinado a usos distintos de los productos cosméticos, farmacéuticos o sanitarios, el material se ha preparado exclusivamente con:	
	(²) bien	-	subproductos animales que contienen residuos de sustancias autorizadas o de contaminantes que sobrepasen los niveles autorizados mencionados en el artículo 15, apartado 3, de la Directiva 96/23/CE del Consejo ^(2.a) ;
	(²) y/o	-	productos de origen animal que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano debido a la presencia en ellos de cuerpos extraños;
	(²) y/o	-	animales, y partes de los mismos, distintos de los indicados en los artículos 8 a 10 del Reglamento (CE) n.º 1069/2009, que murieron sin haber sido sacrificados o matados para el consumo humano, con inclusión de los animales a los que se dio muerte a efectos de la lucha contra alguna enfermedad;
	(²) y/o	-	canales y partes de animales sacrificados, o cuerpos o partes de animales matados, en el caso de animales de caza, que si bien son aptos para el consumo humano con arreglo a la legislación de la Unión, no se destinan a ese fin por motivos comerciales;
(²) y/o	-	canales y las siguientes partes de animales sacrificados en un matadero y considerados aptos para el consumo humano a raíz de una inspección ante mortem o los cuerpos y las siguientes partes de animales de caza matados para el consumo humano de conformidad con la legislación de la Unión: <ul style="list-style-type: none"> i) las canales o los cuerpos y partes de animales declarados no aptos para el consumo humano de acuerdo con la legislación de la Unión pero que no mostraban ningún signo de enfermedad transmisible a personas o animales; ii) las cabezas de aves de corral; iii) los cueros y pieles, incluidos los recortes y la piel dividida, los cuernos y los pies, incluidas las falanges y los huesos carpianos y metacarpianos, tarsianos y metatarsianos; iv) las cerdas; v) las plumas; 	
(²) y/o	-	sangre de animales que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible por la sangre a personas o animales, obtenida de animales que hayan sido sacrificados en un matadero después de haber sido considerados aptos para el sacrificio para el consumo humano a raíz de una inspección ante mortem de conformidad con la legislación de la Unión;	
(²) y/o	-	subproductos animales generados en la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos el hueso desgrasado, los chicharrones y los lodos de centrifugado o de separación resultantes de la elaboración de productos lácteos;	
(²) y/o	-	productos de origen animal o productos alimenticios que contienen productos de origen animal que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud animal;	
(²) y/o	-	alimentos para animales de compañía y piensos de origen animal, o piensos que contengan subproductos animales o productos derivados que ya no estén destinados a la alimentación animal por motivos comerciales o problemas de fabricación, defectos de envasado u otras deficiencias que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud de los animales;	

PAÍS

Grasas extraídas no aptas para el consumo humano, para determinados usos ajenos a la cadena alimentaria animal

II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
	(²) y/o [- sangre, placenta, lana, plumas, pelo, cuernos, recortes de cascos, uñas o pezuñas y leche cruda de animales vivos que no presenten signos de enfermedad transmisible a través de esos productos a las personas o los animales;]		
	(²) y/o [- animales acuáticos y partes de los mismos, salvo los mamíferos marinos, que no muestren ningún signo de enfermedades transmisibles a las personas o los animales;]		
	(²) y/o [- subproductos de animales acuáticos procedentes de plantas o establecimientos que fabriquen productos para el consumo humano;]		
	(²) y/o [- el siguiente material de animales que no presenten ningún signo de una enfermedad transmisible a las personas o los animales a través de dicho material: i) las conchas de moluscos despojadas del tejido blando o la carne; ii) los siguientes productos de animales terrestres: — los subproductos de la incubación, — los huevos, — los subproductos de los huevos, incluidas las cáscaras; iii) los pollitos de un día sacrificados por razones comerciales;]		
	(²) y/o [- invertebrados acuáticos o terrestres, salvo los de especies patógenas para las personas o los animales;]		
	(²) y/o [- animales y partes de animales de los órdenes zoológicos de los roedores y los lagomorfos, salvo el material de la categoría 1 al que se refiere el artículo 8, letra a), incisos iii), iv) y v), del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 y el material de la categoría 2 al que se refiere el artículo 9, letras a) a g), de dicho Reglamento;]		
	(²) y/o [- cueros y pieles, pezuñas, plumas, lana, cuernos y pelo de animales muertos que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible a través de esos productos a personas o animales;]		
	(²) y/o [- tejido adiposo de animales que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible a través de dicho material a las personas o los animales, que fueron sacrificados en un matadero y se consideraron aptos para ser sacrificados para el consumo humano tras una inspección ante mortem con arreglo a la legislación de la Unión;]		
(²)II.2.4.	en el caso del material destinado a usos distintos de la producción de abonos y enmiendas del suelo de origen orgánico, de productos cosméticos, farmacéuticos o sanitarios:		
	(²) bien [- material especificado de riesgo tal como se define en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ^(2b) ;]		
	(²) y/o [- cuerpos enteros o partes de animales muertos que contengan material especificado de riesgo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001 en el momento de la eliminación;]		
	(²) y/o [- subproductos animales que se han obtenido de animales que se hayan sometido a un tratamiento ilegal, tal como se define en el artículo 1, apartado 2, letra d), de la Directiva 96/22/CE del Consejo ^(2c) o en el artículo 2, letra b), de la Directiva 96/23/CE del Consejo;]		
	(²) y/o [- subproductos animales que contengan residuos de otras sustancias y contaminantes medioambientales enumerados en el grupo B, punto 3, del anexo I de la Directiva 96/23/CE, si el nivel de dichos residuos es superior a los niveles permitidos fijados en la legislación de la Unión o, en su defecto, en la legislación del Estado miembro de importación;]		
II.3.	las grasas extraídas:		
	a) se han transformado de acuerdo con el método (indicar el método de transformación) según lo establecido en el anexo IV, capítulo III, del Reglamento (UE) n.º 142/2011, con el fin de eliminar todos los agentes patógenos;		
	[⁽²⁾ b) se han marcado antes de su envío a la Unión Europea con triheptanoato de glicerol (GTH), de forma que se consiga una concentración mínima homogénea de 250 mg de GTH por kilogramo de grasa;]		
	c) en el caso de grasas extraídas de rumiantes, se han eliminado las impurezas insolubles que superen el 0,15 % en peso;		
	d) se han transportado en condiciones que evitan su contaminación, y		
	e) están etiquetadas con la indicación "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO O ANIMAL" en su envase o recipiente;		

PAÍS **Grasas extraídas no aptas para el consumo humano, para determinados usos ajenos a la cadena alimentaria animal**

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>(²)II.4. en el caso del material destinado a la producción de enmiendas del suelo y abonos de origen orgánico o de productos cosméticos, farmacéuticos o sanitarios, las grasas extraídas descritas</p> <p>(²) bien [proceden de rumiantes distintos de los bovinos, ovinos o caprinos.]</p> <p>(²) o [proceden de bovinos, ovinos o caprinos y no contienen ni se han obtenido de:</p> <p>(²) bien [materiales de bovino, ovino y caprino que no se hayan obtenido de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE de la Comisión (³).]</p> <p>(²) o [a) material especificado de riesgo según se define en el punto 1 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001;</p> <p>b) carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovino, ovino o caprino, excepto de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE, y donde no ha habido ningún caso autóctono de EEB;</p> <p>c) subproductos animales o productos derivados obtenidos de bovinos, ovinos o caprinos a los que se ha dado muerte, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, o mediante la inyección de gas en la cavidad craneal, salvo en el caso de animales nacidos, criados de forma continuada y sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB según la clasificación de la Decisión 2007/453/CE.]]]</p>		
<p>Notas</p>		
<p>Parte I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.6: Persona responsable de la partida en la Unión Europea: esta casilla debe cumplimentarse únicamente si se trata de un certificado de mercancía en tránsito por la Unión Europea; puede cumplimentarse si el certificado se refiere a una mercancía que vaya a ser importada en la Unión Europea. — Casilla I.11: Número de autorización: el número de registro del establecimiento o planta, asignado por la autoridad competente. — Casilla I.12: <ul style="list-style-type: none"> - Número de autorización: el número de registro del establecimiento o planta, asignado por la autoridad competente, - Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata del certificado de una mercancía en tránsito. Los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros. — Casilla I.15: Indicar la matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (avión) o el nombre (buque). En caso de que la mercancía se descargue y se vuelva a cargar en la Unión Europea, el expedidor debe informar al puesto de inspección fronterizo de entrada en la Unión Europea. — Casilla I.19: Utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las partidas siguientes: 04.05, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 15.05, 15.06, 15.16 o 15.18. — Casilla I.23: Si se utilizan contenedores a granel, indicar su número y el número del precinto (si procede). — Casilla I.25: Uso técnico: cualquier otro distinto de la alimentación para animales de granja, distintos de los animales de peletería o de compañía, y la producción o la fabricación de alimentos para animales de compañía. — Casillas I.26 y I.27: Cumplimentar según se trate de un certificado de tránsito o de importación. — Casilla I.28: <ul style="list-style-type: none"> - Especie: elija una de las siguientes opciones: Ruminantia, distintos de Ruminantia - Fábrica: indicar el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación. 		
<p>Parte II:</p>		
<p>(1.a) DO L 300 de 14.11.2009, p. 1.</p> <p>(1b) DO L 54 de 26.2.2011, p. 1.</p> <p>(2) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2.a) DO L 125 de 23.5.1996, p. 10.</p> <p>(2b) DO L 147 de 31.5.2001, p. 1.</p> <p>(2c) DO L 125 de 23.5.1996, p. 3.</p> <p>(3) DO L 172 de 30.6.2007, p. 84.</p>		

PAÍS

Grasas extraídas no aptas para el consumo humano, para determinados usos ajenos a la cadena alimentaria animal

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.						
<ul style="list-style-type: none"> — El color de la tinta de la firma y del sello debe ser diferente del de los caracteres impresos. — Nota para la persona responsable de la partida en la Unión Europea: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo de entrada en la Unión Europea. 								
<p>Veterinario o inspector oficial</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Nombre y apellidos (en mayúsculas):</td> <td style="width: 50%; border: none;">Cualificación y cargo:</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Fecha:</td> <td style="border: none;">Firma:</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Sello:</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>			Nombre y apellidos (en mayúsculas):	Cualificación y cargo:	Fecha:	Firma:	Sello:	
Nombre y apellidos (en mayúsculas):	Cualificación y cargo:							
Fecha:	Firma:							
Sello:								

».

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1892 DE LA COMISIÓN**de 27 de octubre de 2021****por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1484/95 en lo que respecta a la fijación de los precios representativos en los sectores de la carne de aves de corral, de los huevos y de la ovoalbúmina**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 183, letra b),

Visto el Reglamento (UE) n.º 510/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, por el que se establece el régimen de intercambios aplicable a determinadas mercancías resultantes de la transformación de productos agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 1216/2009 y (CE) n.º 614/2009 del Consejo ⁽²⁾, y en particular su artículo 5, apartado 6, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1484/95 de la Comisión ⁽³⁾ establece las disposiciones de aplicación del régimen de aplicación de los derechos adicionales de importación y fija los precios representativos en los sectores de la carne de aves de corral, de los huevos y de la ovoalbúmina.
- (2) Según se desprende del control periódico de los datos en los que se basa la fijación de los precios representativos de los productos de los sectores de la carne de aves de corral, de los huevos y de la ovoalbúmina, procede modificar los precios representativos de importación de algunos productos teniendo en cuenta las variaciones que registran los precios en función de su origen.
- (3) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 1484/95 en consecuencia.
- (4) Debido a la necesidad de que esta medida se aplique lo más rápidamente posible una vez que estén disponibles los datos actualizados, es preciso que el presente Reglamento entre en vigor el día de su publicación.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El texto del anexo I del Reglamento (CE) n.º 1484/95 se sustituye por el que figura en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ DO L 150 de 20.5.2014, p. 1.

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 1484/95 de la Comisión, de 28 de junio de 1995, por el que se establecen disposiciones de aplicación del régimen de aplicación de derechos adicionales de importación y se fijan los precios representativos en los sectores de la carne de aves de corral, de los huevos y de la ovoalbúmina y se deroga el Reglamento n.º 163/67/CEE (DO L 145 de 29.6.1995, p. 47).

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

Hecho en Bruselas, el 27 de octubre de 2021.

*Por la Comisión,
en nombre de la Presidenta,
Wolfgang BURTSCHER
Director General
Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural*

ANEXO

«ANEXO I

Código NC	Designación de la mercancía	Precio representativo (en EUR/100 kg)	Garantía contemplada en el artículo 3 (en EUR/100 kg)	Origen ⁽¹⁾
0207 14 10	Trozos deshuesados de aves de la especie <i>Gallus domesticus</i> , congelados	188,8	36	BR

(¹) Nomenclatura de los países fijada por el Reglamento (UE) n.º 1106/2012 de la Comisión, de 27 de noviembre de 2012, por el que se aplica el Reglamento (CE) n.º 471/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre estadísticas comunitarias relativas al comercio exterior con terceros países, en lo que concierne a la actualización de la nomenclatura de países y territorios (DO L 328 de 28.11.2012, p. 7).»

DECISIONES

DECISIÓN (PESC) 2021/1893 DEL CONSEJO

de 28 de octubre de 2021

por la que se modifica la Decisión 2010/573/PESC relativa a la adopción de medidas restrictivas contra los dirigentes de la región del Trans-Dniéster de la República de Moldova

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de la Unión Europea, y en particular su artículo 29,

Vista la propuesta del Alto Representante de la Unión para Asuntos Exteriores y Política de Seguridad,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 27 de septiembre de 2010, el Consejo adoptó la Decisión 2010/573/PESC ⁽¹⁾, relativa a la adopción de medidas restrictivas contra los dirigentes de la región del Trans-Dniéster de la República de Moldova.
- (2) Sobre la base de una revisión de la Decisión 2010/573/PESC, las medidas restrictivas contra los dirigentes de la región del Trans-Dniéster de la República de Moldova deben prorrogarse hasta el 31 de octubre de 2022. Transcurridos seis meses, el Consejo efectuará una revisión de la situación con respecto a las medidas restrictivas.
- (3) Procede, por tanto, modificar la Decisión 2010/573/PESC en consecuencia.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

En el artículo 4 de la Decisión 2010/573/PESC, el apartado 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2. La presente Decisión será aplicable hasta el 31 de octubre de 2022. Estará sujeta a revisión continua. Será prorrogada o modificada, en su caso, si el Consejo considera que no se han cumplido sus objetivos.».

Artículo 2

La presente Decisión entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 28 de octubre de 2021.

Por el Consejo
El Presidente
G. DOVŽAN

⁽¹⁾ Decisión 2010/573/PESC del Consejo, de 27 de septiembre de 2010, relativa a la adopción de medidas restrictivas contra los dirigentes de la región del Trans-Dniéster de la República de Moldova (DO L 253 de 28.9.2010, p. 54).

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1894 DE LA COMISIÓN
de 28 de octubre de 2021

por la que se establece la equivalencia, a fin de facilitar el derecho a la libre circulación dentro de la Unión, entre los certificados COVID-19 expedidos por la República de Armenia y los certificados expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953 del Parlamento Europeo y del Consejo

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2021/953 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2021, relativo a un marco para la expedición, verificación y aceptación de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación (certificado COVID digital de la UE) a fin de facilitar la libre circulación durante la pandemia de COVID-19 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 8, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2021/953 establece un marco para la expedición, verificación y aceptación de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación («certificado COVID digital de la UE»), a fin de facilitar a sus titulares el ejercicio del derecho a la libre circulación durante la pandemia de COVID-19. También debe contribuir a facilitar que se supriman gradualmente y de manera coordinada las restricciones a la libre circulación establecidas por los Estados miembros, de conformidad con el Derecho de la Unión, a fin de limitar la propagación del SARS-CoV-2.
- (2) El Reglamento (UE) 2021/953 prevé la aceptación de los certificados COVID-19 expedidos por terceros países a los ciudadanos de la Unión y a los miembros de sus familias cuando la Comisión compruebe que esos certificados COVID-19 se expiden con arreglo a normas que deban considerarse equivalentes a las establecidas en virtud de dicho Reglamento. Además, de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/954 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, los Estados miembros han de aplicar las normas establecidas en el Reglamento (UE) 2021/953 a los nacionales de terceros países que no entren en el ámbito de aplicación de dicho Reglamento pero se encuentren o residan legalmente en su territorio y tengan derecho a viajar a otros Estados miembros de conformidad con el Derecho de la Unión. En consecuencia, toda constatación de equivalencia establecida en la presente Decisión debe aplicarse a los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por la República de Armenia a los ciudadanos de la Unión y a los miembros de sus familias. Del mismo modo, sobre la base del Reglamento (UE) 2021/954, esas constataciones de equivalencia son igualmente aplicables a los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por la República de Armenia a los nacionales de terceros países que se encuentren o residan legalmente en el territorio de los Estados miembros en las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) El 30 de julio de 2021, la República de Armenia presentó a la Comisión información sobre la expedición de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación con arreglo al sistema denominado «ArMed, national e-health system». La República de Armenia informó a la Comisión de que, en su opinión, sus certificados COVID-19 se expiden con arreglo a una norma y a un sistema tecnológico que son interoperables con el marco de confianza establecido en el Reglamento (UE) 2021/953 y que permiten verificar la autenticidad, validez e integridad de los certificados. En este sentido, comunicó a la Comisión que los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación que expide de conformidad con el sistema «ArMed, national e-health system» contienen los datos contemplados en el anexo del Reglamento (UE) 2021/953.

⁽¹⁾ DO L 211 de 15.6.2021, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2021/954 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2021, relativo a un marco para la expedición, verificación y aceptación de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación (certificado COVID digital de la UE) con respecto a los nacionales de terceros países que se encuentren o residan legalmente en los territorios de los Estados miembros durante la pandemia de COVID-19 (DO L 211 de 15.6.2021, p. 24).

- (4) La República de Armenia también comunicó a la Comisión que acepta los certificados de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por los Estados miembros y los países del EEE de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953.
- (5) El 30 de septiembre de 2021, a raíz de una solicitud de la República de Armenia, la Comisión llevó a cabo pruebas técnicas que demostraron que los certificados de vacunación, prueba diagnóstica y recuperación de COVID-19 son expedidos por la República de Armenia de conformidad con un sistema, el «ArMed, national e-health system», que es interoperable con el marco de confianza establecido por el Reglamento (UE) 2021/953 y permite la verificación de la autenticidad, validez e integridad de los certificados. La Comisión confirmó asimismo que los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por la República de Armenia de conformidad con el sistema «ArMed, national e-health system» contienen los datos necesarios.
- (6) Además, la República de Armenia informó a la Comisión de que expediría certificados interoperables de vacunación para vacunas contra la COVID-19. En la actualidad, son las vacunas CoronaVac, Sputnik V, Covishield y Vaxzevria.
- (7) Asimismo, la República de Armenia informó a la Comisión de que expide certificados interoperables de prueba diagnóstica para pruebas de amplificación del ácido nucleico, pero no para pruebas rápidas de antígenos.
- (8) Por otra parte, la República de Armenia informó a la Comisión de que expide certificados interoperables de recuperación. Dichos certificados tienen una validez máxima de 180 días a partir de la fecha de la primera prueba positiva.
- (9) Además, la República de Armenia informó a la Comisión de que, cuando los verificadores de Armenia comprueben los certificados, los datos personales incluidos en ellos solo se tratarán para verificar y confirmar la vacunación, el resultado de las pruebas o el estado de recuperación del titular y no se conservarán posteriormente.
- (10) Se reúnen, por tanto, los requisitos necesarios para determinar que los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por la República de Armenia de conformidad con el sistema «ArMed, national e-health system» deben considerarse equivalentes a los expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953.
- (11) Por consiguiente, deben aceptarse los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por la República de Armenia de conformidad con el sistema «ArMed, national e-health system» con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 5, apartado 5, el artículo 6, apartado 5, y el artículo 7, apartado 8, del Reglamento (UE) 2021/953.
- (12) Para poner en práctica la presente Decisión, la República de Armenia debe estar conectada al marco de confianza para el certificado COVID digital de la UE establecido por el Reglamento (UE) 2021/953.
- (13) Con el fin de proteger los intereses de la Unión, en particular en el ámbito de la salud pública, la Comisión puede hacer uso de sus competencias para suspender o cancelar la presente Decisión si dejan de cumplirse las condiciones del artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) 2021/953.
- (14) Para conectar a la República de Armenia lo antes posible al marco de confianza para el certificado COVID digital de la UE establecido por el Reglamento (UE) 2021/953, la presente Decisión debe entrar en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
- (15) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité establecido mediante el artículo 14 del Reglamento (UE) 2021/953.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

A fin de facilitar el derecho a la libre circulación dentro de la Unión, los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por la República de Armenia de conformidad con el sistema «ArMed, national e-health system» se considerarán equivalentes a los expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953.

Artículo 2

La República de Armenia será conectada al marco de confianza para el certificado COVID digital de la UE establecido mediante el Reglamento (UE) 2021/953.

Artículo 3

La presente Decisión entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 28 de octubre de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1895 DE LA COMISIÓN**de 28 de octubre de 2021****por la que se establece la equivalencia, a fin de facilitar el derecho a la libre circulación dentro de la Unión, entre los certificados COVID-19 expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y los certificados expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953 del Parlamento Europeo y del Consejo****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2021/953 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2021, relativo a un marco para la expedición, verificación y aceptación de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación (certificado COVID digital de la UE) a fin de facilitar la libre circulación durante la pandemia de COVID-19, y en particular su artículo 8, apartado 2 ⁽¹⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2021/953 establece un marco para la expedición, verificación y aceptación de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación («certificado COVID digital de la UE»), a fin de facilitar a sus titulares el ejercicio del derecho a la libre circulación durante la pandemia de COVID-19. También debe contribuir a facilitar que se supriman gradualmente y de manera coordinada las restricciones a la libre circulación establecidas por los Estados miembros, de conformidad con el Derecho de la Unión, a fin de limitar la propagación del SARS-CoV-2.
- (2) El Reglamento (UE) 2021/953 prevé la aceptación de los certificados COVID-19 expedidos por terceros países a los ciudadanos de la Unión y a los miembros de sus familias cuando la Comisión compruebe que esos certificados COVID-19 se expiden con arreglo a normas que deban considerarse equivalentes a las establecidas en virtud de dicho Reglamento. Además, de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/954 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, los Estados miembros han de aplicar las normas establecidas en el Reglamento (UE) 2021/953 a los nacionales de terceros países que no entren en el ámbito de aplicación de dicho Reglamento pero se encuentren o residan legalmente en su territorio y tengan derecho a viajar a otros Estados miembros de conformidad con el Derecho de la Unión. En consecuencia, toda constatación de equivalencia de la presente Decisión debe aplicarse a los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte a los ciudadanos de la Unión y a los miembros de sus familias. Del mismo modo, sobre la base del Reglamento (UE) 2021/954, esas constataciones de equivalencia son igualmente aplicables a los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte a los nacionales de terceros países que se encuentren o residan legalmente en el territorio de los Estados miembros en las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) El 28 de julio de 2021, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte presentó a la Comisión información sobre la expedición de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación con arreglo a un sistema único denominado «UK COVID Certificates», que está formado por cuatro componentes: el Covid Pass, para Inglaterra, Gales y la Isla de Man; el 2D Barcode API, para Jersey y Guernsey; el NHS Scotland Covid Status, para Escocia; y el COVIDCert, para Irlanda del Norte. El Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte informó a la Comisión de que, en su opinión, sus certificados COVID-19 se expiden con arreglo a una norma

⁽¹⁾ DO L 211 de 15.6.2021, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2021/954 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2021, relativo a un marco para la expedición, verificación y aceptación de certificados COVID-19 interoperables de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación (certificado COVID digital de la UE) con respecto a los nacionales de terceros países que se encuentren o residan legalmente en los territorios de los Estados miembros durante la pandemia de COVID-19 (DO L 211 de 15.6.2021, p. 24).

y a un sistema tecnológico que son interoperables con el marco de confianza establecido en el Reglamento (UE) 2021/953 y que permiten verificar la autenticidad, validez e integridad de los certificados. En este sentido, comunicó a la Comisión que los certificados COVID-19 que expide de conformidad con el sistema «UK COVID Certificates» contienen los datos contemplados en el anexo del Reglamento (UE) 2021/953.

- (4) El Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte también comunicó a la Comisión que acepta los certificados de vacunación expedidos por los Estados miembros y los países del EEE de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953. Además, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte informó a la Comisión de que dará el mismo trato a los titulares de certificados COVID digitales de la UE de vacunación, recuperación y prueba diagnóstica que a los titulares de certificados expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. El Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte señaló que todos los viajeros con todas las pautas de una vacuna reconocida por el Reino Unido o de una vacuna que haya recibido una autorización a escala de la UE están exentos de cuarentena y de realizar una prueba diagnóstica en el octavo día si proceden de países clasificados con el código «ámbar» de acuerdo con su situación epidemiológica. El Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte también especificó que las pruebas diagnósticas negativas y la inmunidad natural derivada de una prueba diagnóstica positiva no forman parte de su política de eximir a las personas de la cuarentena.
- (5) El 4 de octubre de 2021, a raíz de una solicitud del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, la Comisión llevó a cabo pruebas técnicas que demostraron que los certificados de vacunación, prueba diagnóstica y recuperación de COVID-19 son expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de conformidad con un sistema, el «UK COVID Certificates», en el que cada uno de los componentes es interoperable con el marco de confianza establecido por el Reglamento (UE) 2021/953 y permite la verificación de la autenticidad, validez e integridad de los certificados. La Comisión confirmó asimismo que los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de conformidad con cada componente del sistema «UK COVID Certificates» contienen los datos necesarios. La valoración de la Comisión se ha visto confirmada por la notificación adicional del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de 14 de octubre de 2021.
- (6) Además, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte informó a la Comisión de que expide certificados interoperables de vacunación para vacunas contra la COVID-19. En la actualidad, son las vacunas Comirnaty, Covid-19 Vaccine Janssen, Spikevax y Vaxzevria. El Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte también indicó que expide certificados de vacunación de vacunas experimentales sometidas a ensayos clínicos a los participantes en los ensayos que han recibido una dosis de tales vacunas experimentales. Esto se aplica actualmente a una vacuna experimental desarrollada por Novavax CZ AS.
- (7) Asimismo, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte informó a la Comisión de que únicamente expediría certificados interoperables de prueba diagnóstica para pruebas de amplificación del ácido nucleico, pero no para pruebas rápidas de antígenos.
- (8) Por otra parte, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte informó a la Comisión de que expide certificados interoperables de recuperación. Dichos certificados tienen una validez máxima de 180 días a partir de la fecha de la primera prueba positiva.
- (9) Además, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte informó a la Comisión de que, cuando los verificadores del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte comprueben los certificados, los datos personales incluidos en ellos solo se tratarán para verificar y confirmar la vacunación, el resultado de las pruebas o el estado de recuperación del titular y no se conservarán posteriormente.
- (10) Se reúnen, por tanto, los requisitos necesarios para determinar que los certificados COVID-19 expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de conformidad con el sistema «UK COVID Certificates» deben considerarse equivalentes a los expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953.
- (11) Por consiguiente, deben aceptarse los certificados COVID-19 expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de conformidad con el sistema «UK COVID Certificates» con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 5, apartado 5, el artículo 6, apartado 5, y el artículo 7, apartado 8, del Reglamento (UE) 2021/953.

- (12) Para poner en práctica la presente Decisión, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte debe estar conectada al marco de confianza para el certificado COVID digital de la UE establecido por el Reglamento (UE) 2021/953.
- (13) Con el fin de proteger los intereses de la Unión, en particular en el ámbito de la salud pública, la Comisión puede hacer uso de sus competencias para suspender o cancelar la presente Decisión si dejan de cumplirse las condiciones del artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) 2021/953.
- (14) Para conectar al Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte lo antes posible al marco de confianza para el certificado COVID digital de la UE establecido por el Reglamento (UE) 2021/953, la presente Decisión debe entrar en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
- (15) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité establecido mediante el artículo 14 del Reglamento (UE) 2021/953.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

A fin de facilitar el derecho a la libre circulación dentro de la Unión, los certificados COVID-19 de vacunación, de prueba diagnóstica y de recuperación expedidos por el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de conformidad con el sistema «UK COVID Certificates» se considerarán equivalentes a los expedidos de conformidad con el Reglamento (UE) 2021/953.

Artículo 2

El Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte será conectado al marco de confianza para el certificado COVID digital de la UE establecido por el Reglamento (UE) 2021/953.

Artículo 3

La presente Decisión entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 28 de octubre de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ISSN 1977-0685 (edición electrónica)
ISSN 1725-2512 (edición papel)



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES