

CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

RESOLUCIÓN de 6 de octubre de 2008, de la Secretaría General para el Deporte, de modificación de la de 15 de abril de 2008, sobre la relación de deportistas, entrenadores o técnicos y jueces o árbitros andaluces de alto rendimiento, correspondiente al año 2008.

El Decreto 434/2000, de 20 de noviembre, sobre el Deporte Andaluz de Alto Rendimiento, que desarrolla el artículo 35 de la Ley 6/1998, de 14 de diciembre, del Deporte, y cuyos Anexos fueron modificados por la Orden de 6 de mayo de 2002, regula el acceso a la condición de deportistas, técnicos o entrenadores y jueces o árbitros de alto rendimiento, los criterios para la elaboración de las relaciones anuales de los mismos y los efectos y beneficios de la declaración como tales.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, apartados 3 y 4, del citado Decreto, mediante Resolución de 15 de abril de 2008, de la Secretaría General para el Deporte, se aprobó la relación de deportistas, entrenadores o técnicos y jueces o árbitros andaluces de alto rendimiento, correspondiente al año 2008.

En su virtud, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5.3 y 4 del Decreto 434/2000, de 20 de noviembre, ha resuelto determinar la modificación de la Resolución de 15 de abril de 2008, publicada en el BOJA de 8 de mayo de 2008, a los efectos de incluir a los siguientes deportistas:

Deporte	Apellidos	Nombre
HÍPICA	GÓMEZ MARTÍNEZ	IRENE
HÍPICA	SÁNCHEZ HIDALGO	LUIS MIGUEL

Sevilla, 6 de octubre de 2008.- El Secretario General, Manuel Jiménez Barrios.

CORRECCIÓN de errores de la Orden de 31 de enero de 2008, por la que se determinan las fases del proceso productivo, los útiles y materiales empleados y los productos resultantes de cada uno de los oficios artesanos del Repertorio, aprobado por el Decreto 4/2008, de 8 de enero (BOJA núm. 49, de 11.3.2008).

Advertidos errores en el texto de la Orden de referencia, procede su rectificación como sigue:

En la página núm. 203, columna izquierda, línea 36, donde dice: «Definición: Sirven para fabricar... el calzado».

Debe decir: «Persona que diseña y elabora moldes, generalmente de madera, que sirven para fabricar... el calzado».

En la página 204, columna izquierda, líneas 49 y 50, donde dice: «3.4. Batido de la mezcla hasta alcanzar el punto justo esenciales o cualquier otro aditivo».

Debe decir: «3.4. Batido de la mezcla hasta alcanzar el punto justo.

3.5. Mezclado de especias, flores, pigmentos, aceites esenciales o cualquier otro aditivo».

En la página 219, columna derecha, línea 26, donde dice: «... (grabados en madera), litografía...».

Debe decir: «... (grabados en madera), linografía...».

Sevilla, 26 de septiembre de 2008

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 7 de octubre de 2008, por la que se fijan los requisitos mínimos de calidad que deben cumplir determinadas frutas y hortalizas y se establece el procedimiento del registro de mercados de productos agrarios, en desarrollo de lo establecido en el Decreto 402/2008, de 8 de julio.

P R E Á M B U L O

El Decreto 402/2008, de 8 de julio de 2008, sobre regulación de mercados agrarios en zonas de producción y su registro, establece en el artículo 10.2 que en el supuesto de productos hortofrutícolas no normalizados, en la recepción de los mismos y antes de ser expuestos para la venta, puestos a la venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, deberán estar tipificados, en su caso, de acuerdo con los mínimos de calidad que determine la Consejería competente en materia de agricultura para cada uno de los productos.

Asimismo, la fijación de estos mínimos de calidad se hace necesaria para facilitar la normalización de aquellos productos incluidos en el Anexo I del Reglamento (CE) núm. 2200/96, de 28 de octubre de 1996, del Consejo por el que se establece la Organización Común de Mercados en el sector de frutas y Hortalizas, y en los Reglamentos (CE) núm. 1182/2007 del Consejo de 26 de septiembre de 2007, por el que se establecen disposiciones específicas con respecto al sector de frutas y hortalizas, y en el Reglamento (CE) núm. 1580/2007 de la Comisión, de 21 de diciembre por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) núm. 2200/96, (CE) núm. 2201/96 (CE) núm. 1182/2007 del Consejo en el sector de frutas y hortalizas.

Mediante la presente Orden se establecen dichos mínimos de calidad y por otra parte, se desarrolla, de acuerdo al artículo 12.3 del Decreto 402/2008, de 8 de julio de 2008, el procedimiento para la inscripción, organización y funcionamiento del Registro de mercados de productos agrarios en zonas de producción.

Y por último con la finalidad de desarrollar varios de los objetivos establecidos en el artículo 4 apartados c) y d), del Decreto 402/2008, del 8 de julio, se dedica el último Capítulo de la presente disposición a determinar las obligaciones de información de los mercados.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y de conformidad con lo previsto en la Disposición Final Primera del Decreto 402/2008, de 8 de julio y en uso de las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O**CAPÍTULO I****Objeto y ámbito**

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente Orden tiene por objeto:

1. El establecimiento de los requisitos mínimos de calidad que deben reunir ciertos productos hortofrutícolas en la recepción y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor.

2. La regulación del procedimiento de inscripción en el Registro de mercados de productos agrarios en zonas de producción en el ámbito geográfico de Andalucía.

CAPÍTULO II

Mínimos de calidad

Artículo 2. Mínimos de calidad para frutas y hortalizas.

1. De acuerdo con lo establecido en el artículo 10.2 del Decreto 402/2008, de 8 de julio, por el que se regulan de mercados agrarios en zonas de producción y su registro, se determinan los mínimos de calidad que deben reunir los productos hortofrutícolas, que se relacionan en el apartado siguiente, en los centros de recepción y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor.

2. Los productos para los que se determinan los requisitos mínimos de calidad que se establecen en lo anexos adjuntos a esta Orden son los siguientes:

Producto	Núm. Anexo
Berenjena	I
Calabacín	II
Judía	III
Melón	IV
Pepino	V
Pimiento	VI
Sandía	VII
Tomate	VIII

3. Los productos tipificados de acuerdo con los mínimos de calidad establecidos en la presente Orden una vez expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, deberán ser normalizados por el receptor de los mismos, en una instalación debidamente inscrita en el Registro de Industrias Agroalimentarias, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 173/2001, de 24 de julio, por el que se crea el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y se aprueba su Reglamento, y en su caso, en el Registro de Operadores Comerciales de frutas y hortalizas frescas, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 335/2003, de 2 de diciembre, por el que se regula el Registro de Operadores Comerciales de frutas y hortalizas frescas y se regula su control de conformidad según el Reglamento (CE) núm. 1148/2001, de la Comisión de 12 de junio, antes de que salga de la zona de producción con destino al consumidor final.

4. La persona titular del mercado, al objeto de asegurar la trazabilidad de los productos, deberá anotar los datos del receptor de los productos y de la instalación donde se va a realizar la normalización de los mismos.

CAPÍTULO III

Registro de mercados

Artículo 3. Ficha registral.

1. Para la inscripción en el Registro regulado en el Capítulo III del Decreto 402/2008, de 8 julio, se abrirá, para cada mercado, una ficha registral en la que se asignará un número de matrícula que permanecerá invariable en las sucesivas anotaciones registrales que se practiquen.

2. En cada ficha registral constarán, como mínimo, los siguientes datos:

a) Número de matrícula: Que tendrá siete dígitos, los dos primeros corresponderán al código provincial y los cinco siguientes serán los indicativos del número de orden en el registro.

b) Sección o secciones en la que se inscribe.

c) Fecha de inscripción registral y modificación, anotación, cancelación o baja, en su caso.

d) Nombre, razón social, domicilio y número de identificación fiscal de la persona titular del mercado.

e) Datos de las instalaciones y bienes de equipo, denominación del mercado y, en su caso, rótulo del establecimiento, localización, actividad económica principal, e indicadores de dimensión.

f) Sistema de compraventa de productos y de información de precios.

g) Número del Registro General Sanitario de Alimentos, en los casos que proceda.

h) Relación de productos a comercializar, diferenciados según tipo.

i) Volumen anual de productos comercializados.

j) Designación, en su caso, como mercado de referencia.

Artículo 4. Lugar y procedimiento de presentación de solicitudes.

1. La inscripción en el Registro se realizará previa solicitud dirigida a la persona titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería competente en materia de agricultura, según modelo del Anexo A de esta Orden y podrán presentarse preferentemente, en el Registro Telemático Único de la Administración de la Junta de Andalucía, en la dirección web: www.juntadeandalucia/agriculturaypesca, disponible en el portal del ciudadano «andaluciajunta.es», dentro del apartado «administración electrónica», así como en la página web de la Consejería de Agricultura y Pesca, en la dirección www.juntadeandalucia/agriculturaypesca.

2. Igualmente podrá presentarse en la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la provincia donde radique la entidad solicitante, sin perjuicio de que puedan presentarse en los registros de los demás órganos y en las oficinas que correspondan, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. Si se optase por la presentación telemática, las personas interesadas deberán disponer de la correspondiente firma electrónica reconocida, regulada en el artículo 3 de la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica, o de los sistemas de firma electrónica incorporados al Documento Nacional de Identidad, para personas físicas, conforme al artículo 13 de la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos.

El Registro telemático emitirá automáticamente un justificante de la recepción de los documentos electrónicos presentados en el que se dará constancia del asiento de entrada que se asigne al documento, de forma que la persona solicitante tenga constancia de que la solicitud ha sido recibida por la Administración y pueda referirse a ella posteriormente, tal y como indica el artículo 9.5 del Decreto 183/2003, de 24 de junio, por el que se regula la información y atención al ciudadano y la tramitación de procedimientos administrativos por medios electrónicos por lo que dicho justificante se hará llegar al destinatario a la dirección electrónica que éste haya indicado en el momento inmediatamente posterior al que tenga lugar el asiento del documento recibido.

Las solicitudes así presentadas producirán los mismos efectos jurídicos que las formuladas de acuerdo con el artículo 70.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 5. La solicitud de inscripción.

1. Las solicitudes deberán ir acompañadas de la siguiente documentación:

a) Acreditación de la personalidad del titular del mercado:

- Cuando se trate de persona física:

Documento Nacional de Identidad (DNI) y Número de Identificación Fiscal (NIF).

- Cuando se trate de persona jurídica:

Tarjeta de Identificación Fiscal (CIF).

Escritura pública de constitución de la sociedad, debidamente inscrita en el Registro. En el caso de que la solicitud de inscripción se haga a través de representante, éste deberá aportar el documento que lo acredite como tal, así como su NIF o CIF.

b) Acreditación de la titularidad de la empresa: Escrituras públicas de propiedad o contrato de arrendamiento o cesión, en las que conste la nota firmada por el liquidador de Hacienda de haber satisfecho el Impuesto sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados, o de que el acto está exento de dicho impuesto.

c) Memoria, en la que se recojan los datos más significativos del Mercado como la actividad económica principal, sistemas de control de la calidad y de trazabilidad empleados, productos utilizados y tipificados o normalizados, indicadores de dimensión y capacidad, así como, el Número del Registro General Sanitario de Alimentos, si procede.

d) Para una instalación nueva o la modificación de un mercado existente con presencia física de producto, se deberá adjuntar proyecto de obra civil e instalación industrial redactado y firmado por técnico especialista competente y visado por el Colegio Oficial correspondiente.

e) Certificación expedida por técnico especialista competente visada, en su caso, por el Colegio Oficial correspondiente, en la que se indique la adaptación de las instalaciones al proyecto a que se refiere el apartado d) de este mismo artículo.

f) Copia de los estatutos del mercado que mencionarán, al menos, lo siguiente:

- Los órganos de gobierno y gestión.

- En su caso, los órganos de representación y control así como sus normas de funcionamiento y el procedimiento de elección de sus miembros.

g) Descripción de los sistemas de compraventa de productos y de información de precios, tipos de tarifas a aplicar, régimen económico de infracciones y sanciones, y regulación de la retirada de productos.

h) Reglamento de Régimen Interior en el que se recogerá la administración y gestión de los servicios del mercado.

i) Documentación que acredite el nombramiento o designación de los órganos de gobierno y representación.

2. En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de la solicitud, conforme al modelo antes indicado, y demás que se adjuntan, van a ser incorporados, para su tratamiento a un fichero automatizado. La recogida y tratamiento de dichos datos tiene como finalidad gestionar el proceso de solicitud, y la inscripción en el Registro. De acuerdo con lo previsto en la citada Ley se podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito al Centro Directivo competente para resolver, situado en la Calle Tabladilla, s/n, de Sevilla, 41013.

Artículo 6. Resolución e inscripción.

1. Una vez revisada la solicitud de inscripción y los documentos que la acompañan, y si es conforme con los requisitos establecidos en la normativa vigente, la Dirección General competente en materia de industrias y calidad agroalimentaria resolverá y, en su caso, procederá a la inscripción, en el plazo máximo de tres meses computado desde la fecha en que la solicitud de inscripción haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación, y expedirá un certi-

ficado en el que se hará constar la inscripción en la sección correspondiente del Registro.

2. En el caso de Mercados que tengan constituidos Juntas de precios y Comité de usuarios, previamente a la Resolución de Inscripción en el Registro, la Dirección General competente en materia de industrias y calidad agroalimentaria emitirá el informe sobre la idoneidad del sistema de determinación de las personas usuarias del mercado, electoras y elegibles, como miembros de los citados órganos.

3. La falta de resolución expresa y de notificación al interesado en el plazo establecido en el apartado 1, tendrá efectos estimatorios de la solicitud. El citado plazo se interrumpirá cuando, por causa imputable al interesado, el procedimiento de inscripción se paralice.

CAPÍTULO IV

Obligaciones de los mercados

Artículo 7. Obligaciones de los mercados.

Para hacer efectivo los objetivos contemplados en los apartados c) y d) del artículo 4, del Decreto 402/2008, de 8 de julio, se establecen las siguientes obligaciones:

1. Los mercados inscritos tendrán la obligación de poner, diariamente, a disposición de las personas usuarias del mercado los precios de las transacciones comerciales que se efectúen, ese día, en sus instalaciones a efectos orientativos e informativos para las contrataciones.

2. Los mercados estarán obligados a facilitar a la Consejería de Agricultura y Pesca, anualmente y por campaña de comercialización, las cantidades, por productos y tipos, comercializadas en sus establecimientos, de acuerdo al Anexo B de esta misma Orden.

Los incumplimientos de las obligaciones de la presente Orden serán sancionados de acuerdo con lo establecido en el Capítulo IV (artículos 15 al 18) del Decreto 402/2008, de 8 de julio.

Disposición Transitoria Única. Instalaciones existentes.

En el caso de instalaciones existentes con actividad de mercado con presencia física de las mercancías a la publicación de esta Orden, para su inscripción en el Registro no será necesario la presentación del Proyecto exigido en el artículo 5.1.d), ni la certificación exigida en el apartado e) del mismo artículo. Esta documentación será sustituida por la presentación de una memoria descriptiva de las instalaciones en la que expresamente se especifique que las instalaciones reúnen las condiciones técnicas y que son adecuadas para el ejercicio de actividad que se desarrolla en ellas.

Disposición Final Primera. Desarrollo y aplicación.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, para adoptar las disposiciones y actuaciones necesarias para la aplicación y ejecución de lo dispuesto en la presente Orden.

Disposición Final Segunda. Publicación y entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Sevilla, 7 de octubre de 2008

MARTÍN SOLER MÁRQUEZ
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO I

BERENJENAS

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a las berenjenas, frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* y *ovigerum*, que se destinen al mercado de hortalizas frescas, con exclusión de las berenjenas destinados a la transformación industrial.

De acuerdo con su forma, se distinguen los siguientes tipos comerciales berenjenas:

- Alargadas.
- Redondas.
- Rayadas.

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En todas las clases teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada clase y las tolerancias admitidas, las berenjenas deben ser:

- Enteras.
- De aspecto fresco.
- Sanas; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Provistas de cáliz y pedúnculo, que pueden estar ligeramente dañados.
- Llegadas a un estado de desarrollo suficiente, sin que la carne sea fibrosa o leñosa y sin un desarrollo excesivo de las semillas.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olor y/o sabor extraño.

Las berenjenas deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan:

- Resistir el transporte y la manipulación.
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B) Clases comerciales.

Las berenjenas se clasifican en dos clases, que se definen a continuación.

1. Clase I.

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

- Ligeros defectos de forma.
- Ligeras decoloración de la base.
- Ligeras magulladuras y/o heridas cicatrizadas cuya superficie total no exceda de 3 cm².

2. Clase II.

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

- Defectos de forma.
- Defectos de coloración.
- Ligeras quemaduras de sol cuya superficie no exceda de 4 cm².
- Defectos epidérmicos cicatrizados cuya superficie no exceda de 4 cm².

C) Tolerancias de calidad.

1. Clase I.

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

2. Clase II.

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

III. Características de calibrado.

El calibre se determinará:

Por el diámetro máximo de la sección ecuatorial al eje longitudinal o por el peso del fruto.

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

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

- 40 mm para las berenjenas alargadas y rayadas.
- 60 mm para las berenjenas redondas.

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

- 100 a 450 g.
- Más de 450 g.

El calibrado no será obligatorio para los productos de la clase II, que sólo deberán respetar el diámetro y el peso mínimo establecido en los apartados a) y b) anteriores.

C) Tolerancias de calibre.

1. Clase I.

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

2. Clase II.

En caso de su calibración tendrán que cumplir con los siguientes requisitos:

Un 10% en número o en peso de berenjenas que no cumplan el calibre mínimo. En cualquier caso, la tolerancia no podrá aplicarse a las berenjenas que tengan un diámetro inferior en más de 5 mm al diámetro mínimo o, para el calibrado por peso, a las berenjenas que tengan un peso inferior a 90 g.

IV. Características de presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender berenjenas del mismo origen, tipo comercial, calidad y calibre en su caso y apreciablemente del mismo estado de desarrollo y coloración.

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.

3. Clase.
4. Calibre en su caso /sin calibrar.
5. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO II

C A L A B A C Í N

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refieren a los calabacines, de variedades (cultivares) obtenidas de Cucurbita pepo L. que cosechándose jóvenes y tiernos, antes que su semilla adquieran firmeza, se destinen a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los calabacines destinados a la transformación industrial.

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos:

En todas las clases, teniendo en cuenta las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los de los límites de tolerancias establecidos, los calabacines deben ser:

- Enteros y provistos de un pedúnculo que puede estar ligeramente dañado.
- De aspecto fresco.
- Sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan no aptos para el consumo.
- Prácticamente exentos de daños causados por insectos u otros parásitos.
- Prácticamente exentos de parásitos.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

- Exentos de humedad exterior anormal.

- Exentos de olor y/o sabor extraño.

Además, los frutos deben ser:

- Firmes.
- Exentos de cavidades.
- Exentos de grietas.
- En un estado de desarrollo suficiente, antes de que sus semillas hayan adquirido firmeza.

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

Conservarse bien durante el transporte y la manipulación.

Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B) Clases comerciales.

Los calabacines se clasifican en dos clases, que se definen a continuación:

1. Clase I.

Los calabacines clasificados en esta clase deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal o tipo comercial al que pertenezcan y deben estar provistos de un pedúnculo de longitud no superior a 3 cm.

No obstante, siempre que no vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación, ni presentación del producto, estos calabacines podrán tener los defectos leves siguientes:

- Ligeros defectos de forma.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos epidérmicos cicatrizados.
- Muy ligeros defectos debidos a enfermedades siempre y cuando no sean evolutivos ni afecten a la carne.

2. Clase II.

Esta clase comprende los calabacines que no puedan clasificarse en la clase I, pero que correspondan a los requisitos mínimos de las características de calidad precedentemente definidos. Siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, se pueden admitir.

- Defectos de forma.

- Defectos de coloración.

- Ligeras quemaduras de sol.

- Defectos epidérmicos cicatrizados, siempre que no resulten perjudiciales para la conservación.

- Ligeros defectos debidos a enfermedades siempre y cuando no sean evolutivos ni afecten a la carne.

C) Tolerancias de calidad.

1. Clase I.

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

2. Clase II.

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

III. Características de calibrado.

Estos requisitos de calibrado serán aplicables a todos los calabacines a excepción del mini calabacín, el tipo marrow, y el redondo.

1. El calibre se determinará por longitud o peso.

a) Por la longitud: En caso de calibrado por la longitud el mínimo establecido es de 7 cm y el máximo de 35 cm, ésta se medirá entre el punto de unión con el pedúnculo y el extremo de la corola del fruto, con arreglo a la escala siguiente:

- 7 cm a exclusive a 25 cm inclusive.

- 25 cm exclusive a 35 cm.

b) Por el peso: En caso de calibrado por el peso el mínimo establecido es de 50 g y el máximo es de 450 g, se respetará la escala siguiente:

- Desde 50 g exclusive a 225 g inclusive.

- Desde 225 g exclusive a 450 g.

El respeto a esta escala es obligatorio para la Clase I.

El calibrado no será obligatorio para los productos de la clase II, que sólo deberán respetar la longitud y el peso mínimo y máximos establecidos en los apartados a) y b) anteriores.

2. Tolerancias de calibre.

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

IV. Características de presentación.

A) Homogeneidad.

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

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Clase.
4. Calibre en su caso/sin calibrar.
5. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO III

J U D Í A S

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a las judías de las variedades (cultivares) obtenidas de *Phaseolus vulgaris* L. y de *Phaseolus coccineus* L., cuyo destino sea la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las judías para desvainar y de las destinadas a la transformación industrial.

Las Judías se clasificarán por su forma en dos tipos comerciales:

- Judía plana.
- Judía redonda.

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En el caso de todas las clases y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las judías deberán estar:

- Enteras (1).
- Sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Frescas de aspecto.
- Exentas de pergamino (endodermo duro).
- Prácticamente exentas de parásito.
- Prácticamente exentas de daños causados por parásitos.
- Exentas de un grado anormal de humedad exterior.
- Exentas de olores y sabores extraños.

Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- Conservarse bien durante su transporte y manipulación.
- Y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

(1) Se admitirá que las judías (salvo las redondas) presenten daños causados por la recolección, siempre que éstos afecten sólo al extremo de la unión al tallo y se incluyan en las tolerancias establecidas.

B) Clases comerciales.

Las judías se clasificarán en dos clases siguientes:

1. Clase I.

Las judías de esta clase deberán ser de buena calidad y presentarán las Características de desarrollo, forma y color propias de la variedad y/o del tipo comercial a los que pertenezcan.

Además, deberán:

- Ser turgentes y fácilmente partibles.
- Estar muy tiernas.
- Ser prácticamente rectas.
- No tener hebras.

Las semillas, en caso de haberlas, deberán ser pequeñas y tiernas. No obstante, las judías redondas deberán estar exentas de semillas.

Las judías de esta clase deberán carecer de defectos, con excepción de los muy leves y superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

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

- Ligeras malformaciones.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeras alteración de la epidermis.

2. Clase II.

Esta clase comprenderá las judías que no puedan clasificarse en la clase superior pero que cumplan los requisitos mínimos de las características de calidad arriba establecidos. Deberán:

- Ser razonablemente tiernas.
- Estar exentas de manchas de roya, en el caso de las judías redondas.

Las semillas, en caso de haberlas, no deberán estar demasiado desarrolladas y estarán razonablemente tiernas. Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas judías podrán tener los defectos siguientes:

- Malformaciones.
- Defectos de coloración.
- Defectos de la epidermis.
- Hebras.
- Ligeras manchas de roya, excepto en el caso de las judías redondas.

III. Tolerancias de calidad.

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y, en su caso, calibre de la categoría en él indicada.

1. Clase I.

Un 10% en número o en peso de judías que no cumplan los requisitos de esta clase pero que se ajusten a los de la clase II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa clase.

2. Clase II.

Un 10% en número o en peso de judías que no cumplan los requisitos de esta clase pero que se ajusten a los requisitos mínimos de las características de calidad, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa clase. Dentro de esta tolerancia, se admitirá, como máximo, un 5% en número o en peso de judías con hebras en el caso de las variedades y/o los tipos comerciales que no deban tenerlas.

Asimismo, se admitirá un máximo de un 15% en número o en peso de judías (excluidas las redondas) a las que les falten el pedúnculo y un pequeño fragmento de la vaina del extremo del pedúnculo, siempre que estas vainas se mantengan cerradas y secas y no estén descoloridas.

IV. Características de la presentación.

A) Homogeneidad.

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

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta,

vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Clase.
4. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
5. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO IV

M E L O N E S

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a los melones de las variedades (cultivares) producidas a partir de la especie *Cucumis melo L.*, destinados a su venta en estado fresco a los consumidores, con exclusión de los melones destinados a la transformación industrial.

Los melones se clasificarán por cuatro tipos comerciales:

- Galia.
- Cantaloup/Charentais.
- Piel de sapo/Rochet.
- Amarillo/Canario.

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos:

Además de cumplir las disposiciones especiales para cada clase y teniendo en cuenta los límites de tolerancia autorizados, los melones de todas las clases deberán estar:

- Enteros.
- Sanos; se descartarán las frutas podridas o deterioradas hasta un punto que imposibilite su consumo.
- Limpios, prácticamente libres de cuerpos extraños visibles.
- Frescos, de aspecto.
- Prácticamente libres de plagas.
- Prácticamente libres de daños causados por plagas.
- Firmes.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y sabor extraños.

Los melones deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez; el índice refractométrico de la pulpa medido en la zona media de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial deberá ser igual o superior a 10.º Brix para los melones de tipo Cantaloup/Charentais y a 8.º Brix para el resto de los melones).

El desarrollo y el estado de los melones deberá permitirles: Soportar el transporte y las manipulaciones, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

B) Clases comerciales.

Los melones se dividen en las dos clases siguientes:

1. Clase I.

Los melones de esta clase deberán ser de buena calidad. Deberán reunir las características propias de la variedad o tipo comercial.

Se tolerarán los defectos ligeros que se indican a continuación, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su capacidad de conservación ni a su presentación en el embalaje:

- Una ligera irregularidad en la forma.

- Un leve defecto de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento).

- Ligeros defectos de la epidermis como consecuencia del rozamiento y la manipulación.

- Lesiones superficiales cicatrizadas alrededor del pedúnculo, que no deberán superar los 2 cm de longitud ni alcanzar la pulpa.

En esta clase los melones siempre deberán presentar pedúnculo con una longitud inferior a 2 cm.

2. Clase II.

A esta clase pertenecen los melones que no reúnen las condiciones necesarias para ser clasificados en la clase I pero sí los requisitos mínimos de las características de calidad ya especificados en el apartado A).

Se tolerarán los defectos que se enumeran más adelante, siempre que la fruta conserve sus características esenciales de calidad, capacidad de conservación y presentación:

- Melones sin pedúnculo.
- Irregularidades en la forma.
- Defectos de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento).
- Ligeros magulladuras.
- Pequeñas grietas o cortes que no alcancen la pulpa de fruta y estén cicatrizados.
- Defectos de la epidermis ocasionados por el rozamiento y la manipulación.

C) Tolerancias de calidad.

1. Clase I.

El 10% de los melones, ya sea en peso o en número, que no reúnan las condiciones de esta clase pero sí las de la clase II o que, excepcionalmente, se sitúe dentro de los márgenes de tolerancia para esta última clase.

2. Clase II.

El 10% de los melones, ya sea en peso o en número, que no reúnan las condiciones de esta clase, ni las condiciones mínimas, excepto los productos podridos o deteriorados hasta el punto de que sean impropios para el consumo.

III. Características de calibrado.

El calibre viene determinado por el peso de cada fruta o el diámetro de su sección ecuatorial.

Los calibres mínimos son los siguientes:

Calibrado por peso:

- Melón Cantaloup/Charantais y Galia: 250 g.
- Otros tipos de melón: 300 g.

Calibrado por diámetro:

- Melón Cantaloup/Charantais y Galia: 7,5 cm
- Otros tipos de melón: 8,0 cm.

El calibrado de los melones será obligatorio en la clase I.

Tolerancias de calibre:

Para ambas clases, el 10% en peso o número de los melones cuyo tamaño sea levemente inferior o superior al indicado.

IV. Características de la presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente melones del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y, en su caso, calibre.

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta,

vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

- Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

- No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

- Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Clase.
4. Calibre en su caso/sin calibrar.
5. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO V

PEPINOS

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a a los pepinos de las variedades (cultivares) procedentes del *Cucumis sativus* L., destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos.

Se distinguen tres tipos comerciales de pepinos:

- Pepino corto.
- Pepino francés.
- Pepino Almería.

II. Característica de la calidad.

A) Requisitos mínimos.

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

- Estar enteros.
- Estar sanos; se excluyen los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

- Presentar un aspecto fresco.
- Estar firmes.
- Estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

- Prácticamente exentos de parásitos.
- Prácticamente exentos de daños causados por parásitos.
- Estar exentos de humedad exterior anormal.
- Estar exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero deben tener las semillas todavía tiernas.

El estado del producto debe ser tal que le permita:

- Soportar el transporte y la manipulación.
- Y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B) Clases comerciales.

Los pepinos se clasifican en dos clases, definidas a continuación:

1) Clase I:

Los pepinos clasificados en esta clase deben ser de buena calidad y presentar todas las características típicas de la variedad deben:

- Estar bien desarrollados.
- Tener la coloración típica de la variedad.
- Estar exentos de defectos, incluida cualquier deformación, en especial las debidas al desarrollo de las semillas.
- Haber alcanzado un desarrollo suficiente.

- Estar bastante bien formados y prácticamente rectos (altura máxima de arco: 10 mm por cada 10 cm de longitud del pepino).

Se admiten los defectos siguientes:

- Una ligera deformación, con la exclusión de la debida al desarrollo de las semillas.

- Un ligero defecto de coloración, en especial la coloración clara de la parte del pepino que haya estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.

- Ligeros defectos de la epidermis debidos al roce, a la manipulación o a las bajas temperaturas, siempre que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto.

2. Clase II.

Esta clase comprende los pepinos que no pueden clasificarse en la clase I, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas. No obstante, pueden presentar los siguientes defectos:

- Deformaciones que no sean debidas a un desarrollo avanzado de las semillas.

- Defectos de coloración que se extiendan como máximo a un tercio de la superficie.

- Heridas cicatrizadas.

- Ligeros daños causados por el roce o la manipulación que no afecten seriamente a la conservación del producto ni a su aspecto.

En el caso de los pepinos rectos y ligeramente curvados se admiten todos los defectos citados anteriormente.

Por el contrario, los pepinos curvados sólo se admiten cuando presentan muy leves defectos de coloración, pero ningún otro defecto o deformación que no sea la propia curvatura.

Los pepinos ligeramente curvados pueden tener una altura máxima del arco de 20 mm por cada 10 cm de longitud del pepino.

Los pepinos curvados pueden tener una altura de arco superior y deben acondicionarse aparte.

C) Tolerancias de calidad.

1. Clase I.

Un 10% en número de pepinos que no correspondan a las características de la Clase, pero que se ajusten a las de la Clase II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha Clase.

2. Clase II.

Un 10% en número de pepinos que no correspondan a las características de la Clase ni a los requisitos mínimos de las características de calidad, con excepción de los productos podridos o que presenten cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

III. Características al calibrado.

El calibrado se determinará por el peso unitario.

Las disposiciones relativas al calibrado no se aplicarán a los pepinos «tipo corto» y «tipo francés».

Para pepinos largos variedad tipo Almería:

1. El peso mínimo de los pepinos se fija en 250 gramos y el máximo de 800 gramos.

2. Los pepinos de la Clases «I» deberán tener, además:

- Una longitud mínima de 25 cm en el caso de los pepinos que pesen, como mínimo, 500 gramos.

- Una longitud mínima de 20 cm en el caso de los pepinos cuyo peso esté comprendido entre 250 y 500 gramos.

A) Tolerancias de calibre.

Para todas las Clases: un 10% en número de pepinos que no se ajusten a las normas fijadas para el calibrado. No obstante, esta tolerancia sólo es aplicable a los productos cuyas dimensiones y peso se desvíen, como máximo, un 10% de los límites fijados.

IV. Características de la presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente pepinos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y, en su caso, calibre.

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán: Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del tipo de producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Clase.
5. Calibre en su caso/sin calibrar.
6. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
7. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO VI

P I M I E N T O

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a los pimientos dulces de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum annum L.*, a los pimientos picantes de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum sp* destinados a ser suministrados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos destinados a la transformación industrial.

Estos pimientos se clasificarán por su forma en los tipos comerciales siguientes:

- Pimientos dulces largos tipo Lamuyo.
- Pimientos dulces cuadrados, Tipo California.
- Pimientos dulces cuadrados picudos tipo Clovis.
- Pimientos dulces largos tipo Italianos.
- Pimientos picantes.

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los pimientos deberán entregarse:

Enteros, sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo, limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles, con un aspecto fresco, prácticamente exentos de plagas, prácticamente exentos de daños causados por plagas, bien desarrollados, exentos de daños causados por heladas, exentos de heridas sin cicatrizar, sin quemaduras de sol (salvo lo dispuesto en el punto II) de la parte B, «Categorías comerciales») provistos de su pedúnculo, exentos de un grado anormal de humedad exterior, exentos de olores y sabores extraños. Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien

durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B) Categorías comerciales.

Los pimientos se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

1. Categoría I

Los pimientos de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán, según su estado de madurez, las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantenga intacto.

2. Categoría II.

Esta categoría comprenderá los pimientos que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

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

Malformaciones y defectos de desarrollo, quemaduras de sol o heridas leves cicatrizadas que no tengan más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, o de 1 cm² de superficie total, cuando se trate de otros defectos, ligeras grietas secas y superficiales que no tengan, sumadas, más de 3 cm de longitud. Además, podrán hallarse menos firmes que los de la categoría I, aunque no marchitos. El pedúnculo podrá estar dañado o cortado.

C) Tolerancias de calidad.

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

Categoría I.

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

3. Categoría II.

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

III. Características de calibrado.

Las disposiciones del presente Título no se aplicarán a los pimientos dulces de baya medianamente larga y delgada (tipo Italiano) obtenidos de variedades especiales de *Capsicum annum L. var. longum*. Estos pimientos deberán tener más de 5 cm de longitud. Tampoco será de aplicación para tipo picante.

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo (anchura) perpendicular al eje.

En el caso de los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre los pimientos mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de 50 mm.

La anchura de los pimientos no deberá ser inferior a:

- Pimientos dulces largos (tipo Lamuyo): 30 mm.
- Pimientos dulces cuadrados tipo California y pimientos dulces (tipo Clovis): 40 mm.

El calibrado no será obligatorio para los productos de la categoría II, que sólo deberán respetar las anchuras mínimas establecidas.

Tolerancias de calibre.

1. Categoría I.

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, sobre la diferencia de diámetro establecidos; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5% con una anchura inferior a la mínima aplicable.

2. Categoría II.

En caso de su calibración tendrán que cumplir con los siguientes requisitos:

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, sobre la diferencia de diámetro establecido; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5 % con una anchura inferior a la mínima aplicable.

IV. Características de la presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente pimientos del mismo origen, variedad o tipo comercial, color, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable).

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

- Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

- No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Color.
4. Categoría.
5. Calibrado/sin calibrar.
6. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).

7. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO VII

S A N D Í A S

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a las sandías de las variedades (cultivares) procedentes de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum y Nakai que se entreguen en estado fresco al consumidor y no se destinen a la transformación industrial.

II. Características relativas a la calidad.

A) Requisitos mínimos de calidad.

En todas las clases, habida cuenta de las disposiciones especiales previstas para cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las sandías deben estar:

- Enteras.
- Sanas; se excluirán los productos que presenten podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Prácticamente exentas de parásitos.
- Prácticamente exentas de daños causados por parásitos.

- Firmes y suficientemente maduras; el color y el sabor de la pulpa deben corresponder a un grado de madurez suficiente.

- No reventadas.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olores o sabores extraños.
- Las sandías deben hallarse en una fase de desarrollo y un estado que les permitan: Aguantar el transporte y la manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B) Características mínimas de madurez.

Las sandías deben estar suficientemente desarrolladas y maduras. El índice refractométrico de la pulpa, medido en la zona media de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial, debe ser igual o superior a 8.º brix.

C) Clases comerciales.

Las sandías se clasifican en las dos clases siguientes:

1. Clase I.

Las sandías clasificadas en esta clase deben ser de buena calidad. Deben tener las características de la variedad. No obstante, pueden tener los defectos leves siguientes, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su conservación y su presentación en el envase:

- Una pequeña malformación.
- Un pequeño defecto de coloración de la corteza.
- No se considerará defecto una coloración clara de la sandía en la parte que está en contacto con el suelo en la fase de crecimiento.
- Pequeñas grietas superficiales cicatrizadas.
- Pequeños defectos de la epidermis ocasionados por el frote o las manipulaciones; la superficie total de la parte afectada no puede sobrepasar una dieciseisava parte del fruto.
- El pedúnculo de la sandía debe tener una longitud máxima de 5 cm.

2. Clase II.

En esta clase, se incluyen las sandías que no pueden clasificarse en la clase I pero que tienen las características mínimas antes indicadas. Pueden tener los defectos siguientes, siempre y cuando mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- Malformaciones.
- Grietas superficiales cicatrizadas.
- Defectos de coloración de la corteza; no se considerará defecto una coloración clara de la sandía en la parte que está en contacto con el suelo en la fase de crecimiento.
- Pequeñas magulladuras.
- Defectos de la epidermis ocasionados por el frote, las manipulaciones, ataques de parásitos o enfermedades; la superficie total de la parte afectada no puede sobrepasar una octava parte del fruto.

D) Tolerancias de calidad.

1. Clase I.

Un 10%, en número o en peso, de sandías que no respondan a las características de la clase pero que se ajusten a las de la clase II o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esta clase.

2. Clase II.

Un 10%, en número o en peso, de sandías que no respondan a las características de la clase ni a las características mínimas, con excepción de los frutos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

III. Características del calibrado.

El calibre está determinado por el peso de cada pieza, estableciéndose el peso mínimo en 1 kg. A excepción de las sandías minis.

Tolerancias de calibre.

Para todas las clases: Un 10%, en número y en peso.

No obstante, la tolerancia no puede aplicarse en ningún caso a frutos de menos de 800 gramos.

IV. Características de la presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase o, en caso de presentación a granel, de cada lote, debe ser homogéneo y comprender únicamente sandías del mismo origen, variedad y calidad.

La parte visible del contenido del envase o, en caso de presentación a granel, del lote, debe ser representativa de todo él.

Además, en la clase I, las sandías deben ser homogéneas en cuanto a forma y color de la corteza.

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Color propio de la variedad (color de la pulpa).
4. Con o sin pepita.
5. Clase.
6. Código Trazabilidad.
7. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

ANEXO VIII

T O M A T E

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refieren a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Se distinguen cuatro tipos comerciales de tomates:

Redondos lisos.

Asurcados.

Oblongos o alargados.

Tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En el caso de todas las clases y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los tomates deberán entregarse:

- Enteros.
- Sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- De aspecto fresco.

- Prácticamente exentos de plagas.

- Prácticamente exentos de daños causados por plagas.

- Exentos de un grado anormal de humedad exterior.

- Exentos de olores y sabores extraños.

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

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B) Clases comerciales.

Los tomates se clasificarán en una de las Cuatro clases siguientes:

1. Clase «Extra».

Los tomates clasificados en esta clase deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, dura y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad.

Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos necesarios para llegar en condiciones a su destino.

No podrán presentar defectos de coloración. Podrán presentar 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.

2. Clase I.

Los tomates clasificados en esta clase deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y duros y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar grietas aparentes. Sin embargo podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- Ligeras malformaciones y defectos de 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 formación acorchada.

- Cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 1 cm², una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

3. Clase Mixta.

Los tomates clasificados en esta clase deberán presentar unas características de calidad, firmeza, dureza y coloración idénticas a los de la clase I. Se admitirán defectos leves que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación, en las mismas condiciones que en la clase anterior.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

- Protuberancias no excesivas.

- Un pequeño ombligo que no presente formación acorchada.

- Grietas cicatrizadas de 2 cm de longitud máxima.

- Cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 2 cm², una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

4. Clase II.

Esta clase comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las clases superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deberán ser suficientemente firmes y duros (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la clase I) y no podrán presentar grietas sin cicatrizar.

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

- Defectos de forma, desarrollo y coloración.
- Defectos de epidermis o magulladuras, siempre que no dañen gravemente el fruto.
- Grietas cicatrizadas de 3 cm de longitud máxima, en los tomates redondos, asurcados y oblongos.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

Protuberancias más marcadas en comparación con las clases I y mixta, sin que exista deformidad, un ombligo, cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 3 cm², una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura).

C) Tolerancias de calidad.

1. Clase «Extra».

Un 5% en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta clase pero que se ajusten a los de la clase I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa clase.

2. Clase I.

Un 10% en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta clase pero que se ajusten a los de la clase Mixta o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa clase.

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

3. Clase Mixta.

Un 20 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de la clase I pero que se ajusten a los de la clase II.

En el caso de los tomates en racimos, un 15% en número o en peso de tomates separados del tallo.

4. Clase II.

Un 10% en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esa clase ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, magulladuras pronunciadas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

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

III. Características de calibre.

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las disposiciones siguientes no se aplicarán a los tomates «cereza».

Calibre mínimo.

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las clases «Extra», I y II se fija en:

- 35 mm para los tomates «redondos lisos» y «asurcados».
- 30 mm para los tomates «oblongos».

Escala de calibrado.

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

- 30 mm inclusive a 35 mm exclusive (1).
- 35 mm inclusive a 40 mm exclusive.
- 40 mm inclusive a 47 mm exclusive.

- 47 mm inclusive a 57 mm exclusive.
- 57 mm inclusive a 67 mm exclusive.
- 67 mm inclusive a 82 mm exclusive.
- 82 mm inclusive a 102 mm exclusive.
- 102 mm o más.

(1) Únicamente para los tomates oblongos.

La observancia de la escala calibrado será obligatoria para los tomates de las clases «Extra», I y Mixta.

Esta escala de calibrado no se aplicará a los tomates en racimos.

Tolerancias de calibre.

En el caso de las clases Extra y I: un 10% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado y en Clase Mixta un 20% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado.

V. Características de presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como un estado de madurez y coloración similares.

Además, en el caso de los tomates «oblongos», la longitud deberá ser suficientemente uniforme.

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán colmados). Asimismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea, y de manera que los frutos no queden apretados.

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

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Clase.
4. Calibre (en su caso).
5. Código de trazabilidad (unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
 Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria

ANVERSO

ANEXO A

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

Nº REGISTRO, FECHA Y HORA

SOLICITUD

REGISTRO DE MERCADOS DE PRODUCTOS AGRARIOS EN ZONAS DE PRODUCCIÓN

- INSCRIPCIÓN** / **MODIFICACIÓN**
 MERCADOS DE PRODUCTOS: **DE PRESENTES** **DE DIFERIDOS**
 MESA DE PRECIOS

Orden de de de (BOJA nº de fecha)

1 DATOS DEL/ DE LA SOLICITANTE			
APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			NIF/CIF
DOMICILIO SOCIAL			
LOCALIDAD		PROVINCIA	C. POSTAL
TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	

2 DATOS DEL/ DE LA REPRESENTANTE LEGAL			
APELLIDOS Y NOMBRE			NIF
CARGO QUE DESEMPEÑA			
DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
LOCALIDAD		PROVINCIA	C. POSTAL
TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	

3 DOCUMENTACIÓN ADJUNTA
<input type="checkbox"/> NIF del titular de la empresa que sea persona física. <input type="checkbox"/> CIF y escritura pública de constitución de la sociedad inscrita en el Registro correspondiente, si el titular es persona jurídica. <input type="checkbox"/> Memoria descriptiva de la actividad. <input type="checkbox"/> Acreditación de titularidad de la empresa: escrituras públicas de propiedad o contrato de arrendamiento o cesión. <input type="checkbox"/> Proyecto de obra civil o instalación industrial. <input type="checkbox"/> Certificación de adaptación de las instalaciones. <input type="checkbox"/> Estatutos del mercado. <input type="checkbox"/> Reglamentos de régimen interior. <input type="checkbox"/> Documentación acreditativa del nombramiento o designación de los órganos de gobierno y representación.



REVERSO ANEXO A

4 FICHA DECLARACIÓN DEL MERCADO			
Actividad Económica Principal			
Indicadores de dimensión y/o capacidad (1)			
Productos utilizados	Normalizados	Clasificados o Tipificados	Sin Clasificar (Otros)
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acreditación de cumplimiento de requisitos ambientales exigibles <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Número de Registro General Sanitario de Alimentos (si procede)			

(1) Superficie de ocupación del recinto(m²), toneladas producto/año, cabezas ganado/año. En caso de otra medida especificar la unidad usada

5 SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA
<p>La persona abajo firmante DECLARA, bajo su expresa responsabilidad, que son ciertos los datos que figuran en la presente solicitud, así como en la documentación adjunta y SOLICITA la inscripción en el Registro de Mercados de Productos Agrarios en Zonas de Producción</p> <p style="text-align: center;">En a de de</p> <p style="text-align: center;">EL/LA SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL</p> <p style="text-align: center;">Fdo.:</p>

ILMO/A. SR/A. DIRECTOR/A GENERAL DE INDUSTRIAS Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

<p>PROTECCIÓN DE DATOS</p> <p>En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Agricultura y Pesca le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento/impreso/formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en un fichero automatizado. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad gestionar el proceso de solicitud, y la inscripción en el Registro. De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, C/ Tabladilla s/n. 41013-SEVILLA.</p>

001434D

