



tipificación

Requisitos mínimos de calidad de frutas y hortalizas



Hortyfruta

FRUTAS Y HORTALIZAS DE ANDALUCÍA

En relación a lo establecido en el artículo 10 del Decreto 402/2008 de 8 de julio de 2008



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

¿Qué es la Tipificación?

“Clasificar en lotes homogéneos por clases, tipos, categorías, etc. según unos criterios”

El proceso de la tipificación de productos hortofrutícolas es un paso ineludible para los mercados en origen y para los agricultores en su camino hacia un mercado que genere confianza entre los compradores e importadores, mejorando la calidad y aportando valor añadido a la producción de la región. La calidad es mejorar “la capacidad que tiene el producto de satisfacer las necesidades de un cliente o consumidor”.

Elementos que incluye la Tipificación:

Tipos comerciales (definición del producto), características mínimas, clasificación por clases, calibrado de los productos, tolerancias, homogeneidad, presentación y código de trazabilidad.

¿Qué ventajas encuentra este sector con la tipificación de los productos en origen?

Economía de escala, incremento de la productividad, fomento de la calidad en la región, transparencia en los intercambios comerciales, impide la llegada al mercado de productos que no reúnen las características prefijadas, permite un seguimiento de la trazabilidad del producto, ofrece información armonizada para la toma de decisiones y además el consumidor dispone de más información sobre los productos.

Si se tipifica el producto, el cliente se sentirá con confianza y seguridad con el producto ofrecido porque no necesita contrastar calidades.

Se fija un punto de equilibrio en la relación calidad-precio.

Glosario

CALIBRADO DE PRODUCTOS: clasificar los productos según unas medidas, en función de su diámetro, su longitud o su peso.

TOLERANCIA DE CALIDAD Y CALIBRE: cantidad permitida de producto, en un mismo envase, que no cumple con los requisitos de calidad y calibre exigidos, según su clasificación.

HOMOGENEIDAD: compuesto de elementos muy similares o de igual naturaleza (mismo color, tamaño, aspecto, etc...).

PRESENTACIÓN: aspecto exterior del producto, una vez colocado en el envase.

TRAZABILIDAD: posibilidad de encontrar y seguir el rastro del producto a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución. Todos los lotes y envases de productos irán identificados con un código de trazabilidad.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD: requisitos mínimos que ha de cumplir el fruto para ser destinado al mercado de frutas y hortalizas para consumo en fresco según la Orden por la que se fijan los requisitos mínimos que deben cumplir determinadas frutas y hortalizas (en desarrollo a lo establecido en el Decreto 402/2008, de 8 de julio).

Características mínimas de calidad

Características comunes	Características específicas			
	berenjena	calabacín	judía	melón
<p>Enteros, de aspecto fresco, estar sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para su consumo.</p> <p>Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.</p> <p>Prácticamente exentos de plagas y de daños causados por las mismas.</p> <p>Exentos de un grado anormal de humedad exterior.</p>	<p>Provista de cáliz y pedúnculo.</p> <p>Desarrollo suficiente, sin que la carne sea fibrosa o leñosa y sin un desarrollo excesivo de las semillas.</p> 	<p>Provisto de pedúnculo.</p> <p>Sin cavidades.</p> <p>Sin grietas.</p> <p>En un estado de desarrollo suficiente, antes de que sus semillas hayan adquirido firmeza.</p> <p>Estar firme.</p> 	<p>Exenta de pergamino (endodermo duro).</p> 	<p>Con grado suficiente de desarrollo y madurez.</p> <p>10° Brix (grados de azúcar) para los melones de tipo Cantaloup/Charentais</p> <p>8° Brix (grados de azúcar) para el resto de los melones.</p> <p>Estar firme.</p> 
	pepino	pimiento	sandía	tomate
<p>Exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>Deben presentar un desarrollo y estado tales que les permitan resistir el transporte y la manipulación para llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.</p>	<p>Estar firme.</p> <p>Desarrollo suficiente, pero deben de tener las semillas tiernas.</p> 	<p>Sin daños causados por heladas.</p> <p>Bien desarrollado.</p> <p>Exento de heridas sin cicatrizar.</p> <p>Sin quemaduras del sol.</p> <p>Provisto de su pedúnculo.</p> 	<p>Firme y suficientemente madura y desarrollada.</p> <p>El color y el sabor de la pulpa deben corresponder a un grado de madurez suficiente.</p> <p>No reventada.</p> <p>8° Brix (grados de azúcar).</p> 	<p>Firme y duro.</p> <p>En el caso de tomates en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.</p> 



Tipos comerciales:

- Berenjena alargada
- Berenjena redonda
- Berenjena rayada

Clases comerciales:

clase I

- Deben ser de buena calidad y presentar las características de su variedad.
- Deben estar prácticamente exentas de quemaduras de sol.
- 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
- ligera decoloración de la base
- ligeras magulladuras y/o heridas cicatrizadas cuya superficie total no exceda de 3 cm²

clase II

Esta clase comprende las berenjenas que no pueden clasificarse en la clase I, pero que corresponden a las características mínimas 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

Tolerancias de calidad

Clase I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de berenjena que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

Características de Calibrado

POR DIÁMETRO:

BERENJENA ALARGADA Y RAYADA

- ▼ CALIBRE MÍNIMO: 40 mm
- DIFERENCIA MÁXIMA PERMITIDA ENTRE LA PIEZA MÁS GRANDE Y LA MÁS PEQUEÑA: 40 mm

BERENJENA REDONDA

- ▼ CALIBRE MÍNIMO: 70 mm
- DIFERENCIA MÁXIMA PERMITIDA ENTRE LA PIEZA MÁS GRANDE Y LA MÁS PEQUEÑA: 60 mm

POR PESO:

MÍNIMO: 100 g
Se agruparán según la escala siguiente:
Desde 100 g 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 y máximo establecidos.

Tolerancias de calibre

CLASE I

En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de berenjena que no cumpla con los requisitos de calibrado.

CLASE II

En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de berenjena que no cumpla con los requisitos de calibrado.

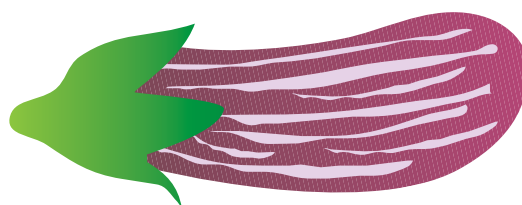
No se admitirán:

- berenjenas alargadas y rayadas con diámetro inferior a 35 mm
- berenjenas redondas con diámetro inferior a 65 mm

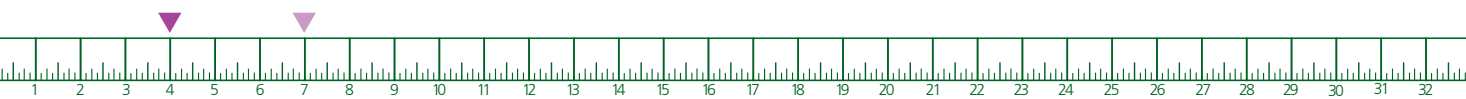
berenjena alargada



berenjena redonda



berenjena rayada





Clases comerciales:

clase I

Los calabacines deben ser de buena calidad y presentar las características de su variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

Podrán tener los defectos leves siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- 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

Los calabacines deben estar provistos de un pedúnculo de longitud no superior a 3 cm.

clase II

Calabacines que no puedan clasificarse en la clase I, pero que correspondan a los requisitos mínimos de las características de calidad 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

Tolerancias de calidad

Clase I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de calabacín que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

Características de Calibrado

Estos requisitos de calibrado serán aplicables a todos los calabacines. No se aplicarán al calabacín mini, el tipo marrow, y el redondo.

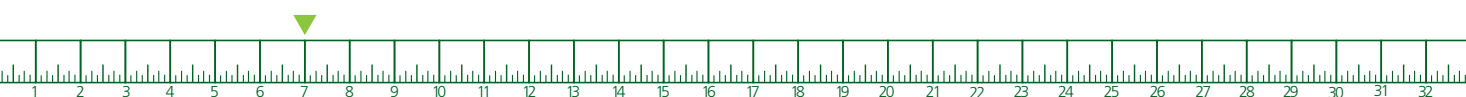
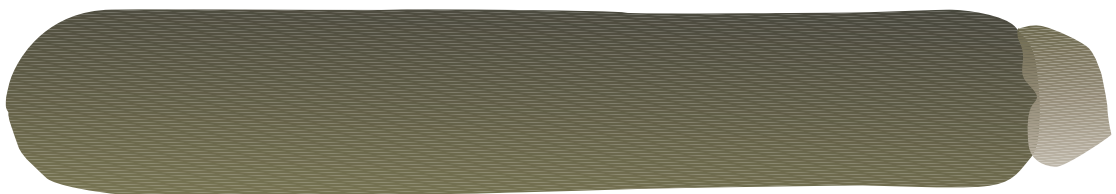
<p>POR LONGITUD:</p> <p>▼ MÍNIMO: 7cm MÁXIMO: 35 cm Se agruparán según la escala siguiente: De 7 cm a 25 cm De 26 cm a 35 cm</p>	<p>POR PESO:</p> <p>MÍNIMO: 50 g MÁXIMO: 450 g Se agruparán según la escala siguiente: De 50 g a 225 g De 226 g a 450 g</p>
---	--

Esta escala es obligatoria para la clase I

El calibrado no será obligatorio para los productos de la clase II, que sólo deberán respetar la longitud (7-35 cm) y el peso mínimo y máximo (50-450 g) establecido.

Tolerancias de calibre

En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de calabacín que no cumpla con los requisitos de calibrado.



Tipos comerciales:

- Judía plana
- Judía redonda

Clases comerciales:

clase I

Las judías de esta clase deberán ser de buena calidad y presentarán las características de desarrollo, forma y color propias de su variedad 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 deberán ser pequeñas y tiernas.

Las judías redondas deberán estar exentas de semillas.

Podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- ligeras malformaciones
- ligeros defectos de coloración
- ligera alteración de la epidermis

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 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.

Podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- malformaciones
- defectos de coloración
- defectos de epidermis
- hebras
- ligeras manchas de roya, excepto en el caso de las judías redondas

Tolerancias de calidad

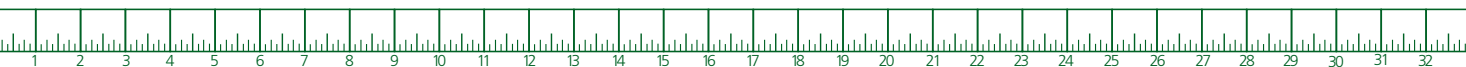
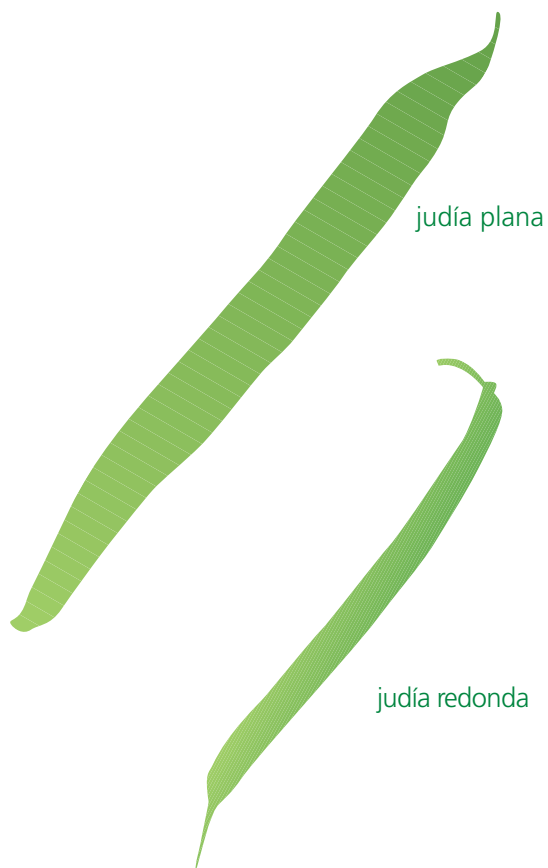
CLASE I

En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de judía que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

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, excepto:

- Judías con hebras: 5%
- Judías sin pedúnculo y un pequeño fragmento de la vaina del extremo del pedúnculo, siempre que las vainas se mantengan cerradas, secas y no estén descoloridas: 15%. Esta excepción no se tolera a las judías redondas.





Tipos comerciales:

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

Clases comerciales:

clase I

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

Podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- una ligera irregularidad en la forma
- un leve defecto de coloración (distinto de la palidez de la zona de contacto con el suelo)
- 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

Siempre deberán presentar pedúnculo con una longitud inferior a 2 cm.

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 calidad.

Podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- sin pedúnculo
- irregularidades en la forma
- defectos de coloración (distinto de la palidez de la zona de contacto con el suelo)
- ligeras magulladuras,
- pequeñas grietas o cortes que no alcancen la pulpa del fruto y estén cicatrizados
- defectos de la epidermis ocasionados por el rozamiento y la manipulación

Tolerancias de calidad

Clase I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de melón que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

Características de Calibrado

POR DIÁMETRO:
CANTALOUPE / CHARENTAIS Y GALIA
calibre mínimo: 7,5 cm

OTROS TIPOS
calibre mínimo: 8 cm

POR PESO:
CANTALOUPE / CHARENTAIS Y GALIA
calibre mínimo: 250 g

OTROS TIPOS
calibre mínimo: 300 g

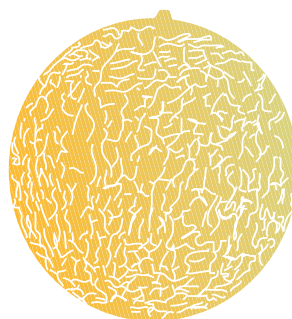
El calibrado de los melones es obligatorio en la clase I.

Tolerancias de calibre

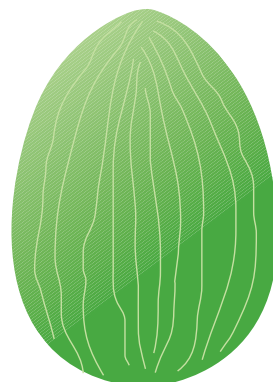
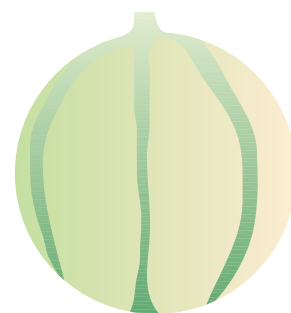
Clase I y II :

En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de melón, cuyo tamaño sea levemente inferior o superior al indicado.

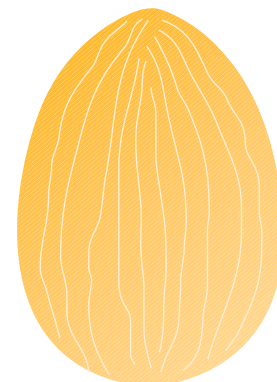
melón galia



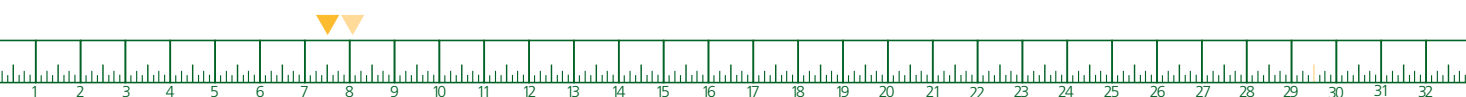
melón cantaloup / charentais



melón piel de sapo / rochet



melón amarillo / canario





Tipos comerciales:

- Pepino corto
- Pepino francés
- Pepino almería

Clases comerciales:

clase I

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

clase II

Esta clase comprende los pepinos que no pueden clasificarse en la clase I, pero que presentan las características mínimas de calidad.

Los pepinos rectos y ligeramente curvados 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
- altura máxima del arco: 20 mm por cada 10 cm de longitud

Los pepinos curvados sólo admiten los siguientes defectos:

- leves defectos de coloración
- ningún otro defecto o deformación que no sea la propia curvatura

Los pepinos curvados deben acondicionarse aparte.

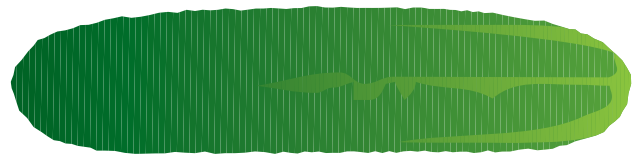
Tolerancias de calidad

Clase I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de pepino que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

Características de Calibrado

No se aplicarán a los pepinos del tipo corto y del tipo francés.

pepino francés



POR PESO:

PEPINO ALMERÍA

CALIBRE MÍNIMO: 250 g

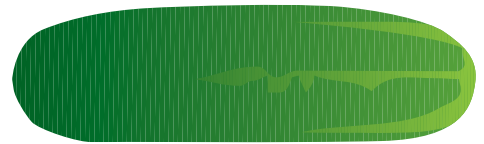
CALIBRE MÁXIMO: 800 g

Los pepinos de la clase I deberán tener, además:

PEPINO ALMERÍA Si pesa entre 250-500 g → mínimo: 20 cm ▼

PEPINO ALMERÍA Si pesa más de 500 g → mínimo: 25 cm ▼

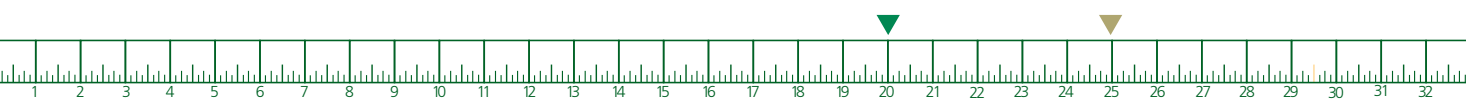
pepino corto



Tolerancias de calibre

Para las clases I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de pepino que no cumpla con los requisitos de calibre.

pepino almería





Tipos comerciales:

- Pimiento dulce largo tipo lamuyo
- Pimiento dulce cuadrado, tipo california
- Pimiento dulce cuadrado picudo tipo clovis
- Pimiento dulce largo tipo italiano
- Pimiento picante

Clases comerciales:

clase I

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

- Firmes
- Prácticamente exentos de manchas
- El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantenga intacto

clase II

Esta clase comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en la clase I pero que cumplan los requisitos mínimos de calidad establecidos. Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones y defectos de desarrollo
- quemaduras de sol o heridas leves cicatrizadas, siempre y cuando sean inferiores a:
 - 2 cm para defectos de forma alargada
 - 1 cm² de superficie total para otros defectos
- ligeras grietas secas y superficiales que no tengan, sumadas, más de 3 cm de longitud.
- podrán hallarse menos firmes que los de la clase I, aunque no marchitos.
- el pedúnculo podrá estar dañado o cortado.

Tolerancias de calidad

Clase I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de pimiento que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

Características de Calibrado

No se aplicarán al pimiento dulce "tipo Italiano" (que deberá de tener más de 5 cm de longitud) ni al "tipo picante".

DIÁMETRO

La diferencia entre el pimiento mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de: 50 mm.

ANCHURA

PIMIENTO DULCE LARGO / TIPO LAMUYO

ANCHURA MÍNIMA 30 mm

PIMIENTO CUADRADO TIPO CALIFORNIA Y DULCE TIPO CLOVIS

ANCHURA MÍNIMA 40 mm

El calibrado no será obligatorio para los productos de la clase II.

Tolerancias de calibre

CLASE I

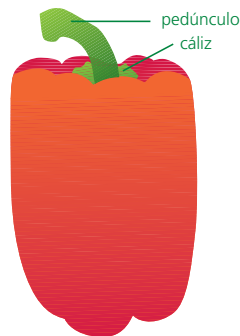
Un 10 % en número o en peso de pimientos cuya diferencia de anchura sea inferior a 5 mm sobre la diferencia de diámetro establecido.

Del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5% con una anchura inferior a la mínima aplicable.

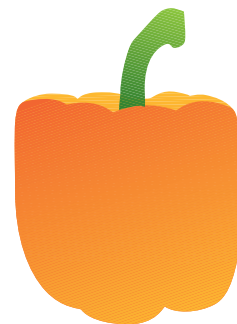
CLASE II

En caso de su calibración la tolerancia será igual a los de Clase I.

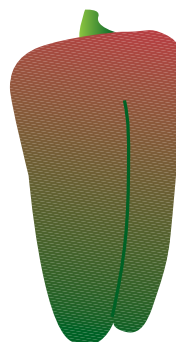
pimiento dulce largo tipo lamuyo



pimiento dulce cuadrado tipo california



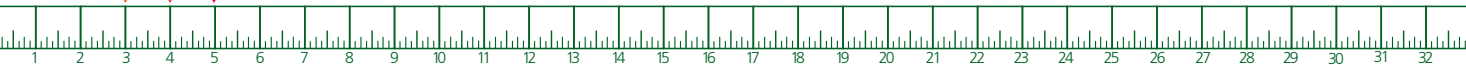
pimiento dulce alargado tipo italiano



pimiento dulce cuadrado picudo tipo clovis



pimiento picante



Clases comerciales:

clase I

Las sandías clasificadas en esta clase deben ser de buena calidad y deben tener las características de su variedad.

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:

- una pequeña malformación
- un pequeño defecto de coloración de la corteza (distinto de la palidez de la zona de contacto con el suelo)
- 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 1/16 del fruto
- el pedúnculo de la sandía debe tener una longitud máxima de 5 cm

clase II

En esta clase, se incluyen las sandías que no pueden clasificarse en la clase I pero que tienen las características mínimas 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 (distinto de la palidez de la zona de contacto con el suelo)
- pequeñas magulladuras
- defectos de la epidermis ocasionados por el frote, las manipulaciones o ataques de parásitos o enfermedades que afecte como máximo a 1/8 parte de la sandía

Tolerancias de calidad

Clase I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de sandía que no cumpla con los requisitos de calidad de su clase.

Características de Calibrado

POR PESO:
PESO MÍNIMO: 1 Kg
(no aplicable a las sandías minis)

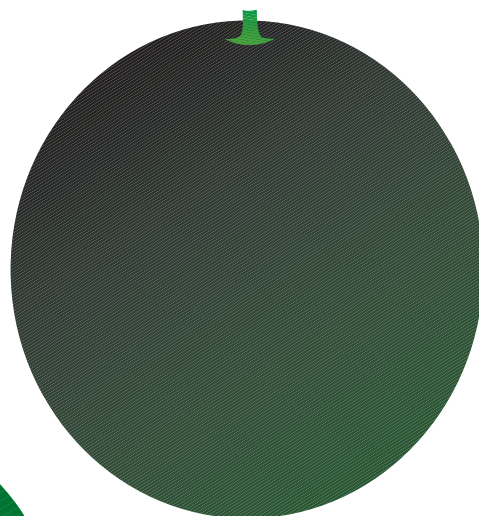
Tolerancias de calibre

Para las clases I y II: En cada envase se permite un 10% (en número o en peso) de sandía que no cumpla con los requisitos de calibre.

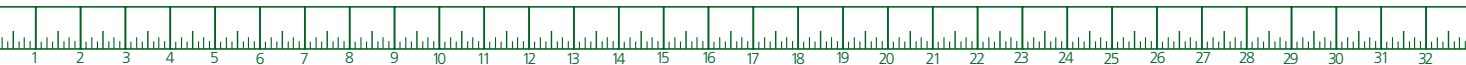
Se permite en cada envase un 10% de sandías que no alcancen el peso mínimo.

La tolerancia no puede aplicarse en ningún caso a frutos de menos de 800 gramos.

sandía negra



sandía rayada





Tipos comerciales:

- Redondo liso
- Asurcado
- Oblongo o alargado
- Tomate «cereza» (incluido el tomate «cóctel»)

Clases comerciales:

clase extra

- De calidad superior
- Pulpa firme, dura y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de su variedad
- 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

clase I

- De buena calidad
- Suficientemente firmes y duros y presentar las características de su variedad
- No podrán presentar grietas aparentes
- Podrán presentar los defectos leves siguientes, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto, ni a su calidad, conservación y presentación:
 - ligeras malformaciones y defectos de desarrollo
 - ligeros defectos de coloración
 - ligeros defectos en la epidermis
 - ligeras magulladuras

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 2/3 del diámetro máximo del fruto

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 los mismos defectos leves que en la clase I.

Además los tomates asurcados podrán presentar:

- 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

clase II

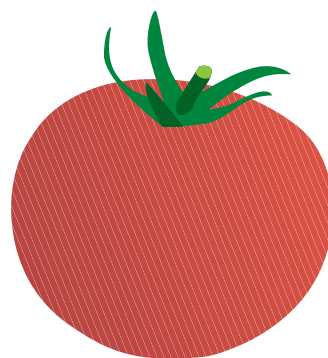
Esta clase comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las clases superiores pero que cumplan las características mínimas de calidad.

- Deberán ser suficientemente firmes y duros (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la clase I)
- 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, de desarrollo y 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 y oblongos

Los tomates asurcados podrán presentar:

- protuberancias más marcadas, 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)

tomate redondo liso



tomate cereza





Tolerancias de calidad

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.

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.

Para tomates en racimos, un 5 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

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.

CLASE II

Un 10 % en número o en peso de tomates que no cumplan 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.

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 para todas las clases:

TOMATES REDONDOS LISOS Y ASURCADOS	TOMATES OBLONGOS
DIÁMETRO MÍNIMO: 35 mm	DIÁMETRO MÍNIMO: 30 mm

ESCALA DE CALIBRADO

- ▼ 30 mm a 34 mm*
- ▼ 35 mm a 39 mm
- ▼ 40 mm a 46 mm
- ▼ 47 mm a 56 mm
- ▼ 57 mm a 66 mm
- ▼ 67 mm a 81 mm
- ▼ 82 mm a 101 mm
- ▼ 102 mm o más

*Únicamente para los tomates oblongos

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.

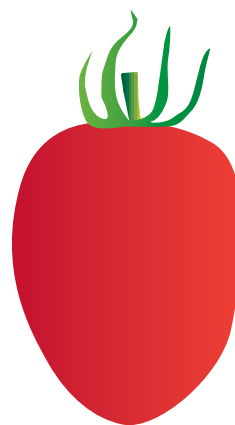
Tolerancias de calibre

CLASES EXTRA Y I:

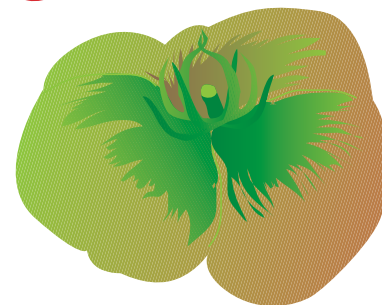
un 10% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior al calibre especificado.

CLASE MIXTA:

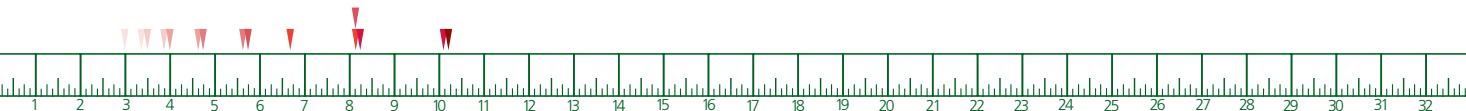
Un 20% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado.



tomate oblongo o alargado



tomate asurcado



Características generales de presentación

HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y con producto del mismo origen, calidad, calibre y apreciablemente en el mismo estado de coloración y desarrollo.

ACONDICIONAMIENTO

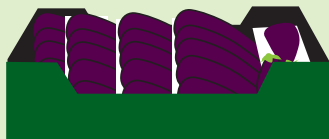
- El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes y que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados).
- El producto estará colocado en la caja de forma homogénea.
- La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

IDENTIFICACIÓN

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 pueda establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo). No será necesario identificar los envases, pero sí las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.
- Las partidas, se identificarán con la información siguiente:
 - 1.Producto
 - 2.Tipo comercial y en su caso variedad
 - 3.Clase
 - 4.Color, si procede
 - 5.Con o sin pepita, si procede
 - 6.Calibre (en su caso) o sin calibrar
 - 7.Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo)
 - 8.Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local)

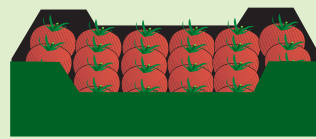
Formas de envasado según normas de comercialización



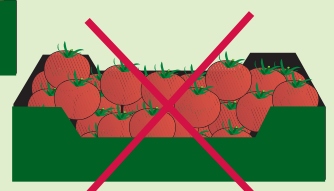
correcto



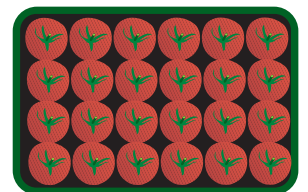
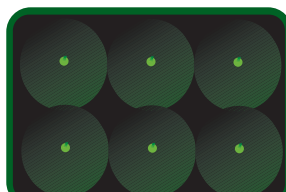
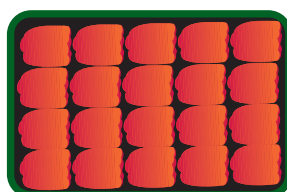
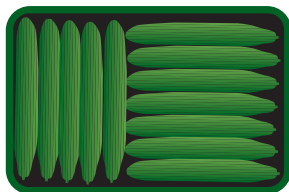
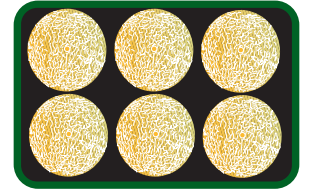
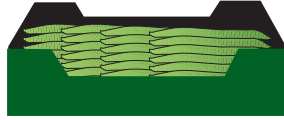
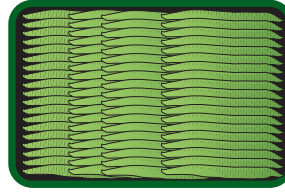
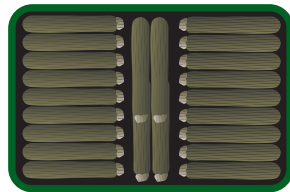
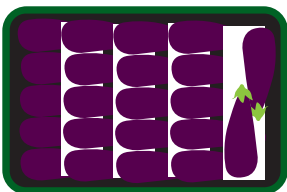
incorrecto



correcto



incorrecto





Hortyfruta

FRUTAS Y HORTALIZAS DE ANDALUCÍA

ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ANDALUCÍA

info@hortyfruta.es
Avda. Montserrat 16, 5º
04006 Almería

www.hortyfruta.es



C/ Tabladilla s/n 41071 Sevilla