

ANEXO II

CALABACÍN

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 sí 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).