

ANEXO V

PEPINOS

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refieren 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).