

ANEXO I

B E R E N J E N A S

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 extraños 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).