

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 planoecuatorial, 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.

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).