

ANEXO VIII

T O M A T E

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Se distinguen cuatro tipos comerciales de tomates:

Redondos lisos.

Asurcados.

Oblongos o alargados.

Tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En el caso de todas las clases y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los tomates deberán entregarse:

- Enteros.
- Sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- De aspecto fresco.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Prácticamente exentos de daños causados por plagas.
- Exentos de un grado anormal de humedad exterior.
- Exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de los tomates presentados en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B) Clases comerciales.

Los tomates se clasificarán en una de las Cuatro clases siguientes:

1. Clase «Extra».

Los tomates clasificados en esta clase deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, dura y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad. Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos necesarios para llegar en condiciones a su destino.

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 en el envase.

2. Clase I.

Los tomates clasificados en esta clase deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y duros y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar grietas aparentes. Sin embargo podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- Ligeras malformaciones y defectos de desarrollo.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos en la epidermis.
- Magulladuras muy ligeras.

Además, 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 dos tercios del diámetro máximo del fruto.

3. 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 defectos leves que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación, en las mismas condiciones que en la clase anterior.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

- Protuberancias no excesivas.

- Un pequeño ombligo que no presente formación acorchada.
- 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, una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

4. Clase II.

Esta clase comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las clases superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deberán ser suficientemente firmes y duros (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la clase I) y no podrán presentar grietas sin cicatrizar.

calidad, conservación y presentación estos tomates podrán tener los defectos siguientes:

- Defectos de forma, desarrollo y coloración.
- Defectos de 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.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

Protuberancias más marcadas en comparación con las clases I y mixta, 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).

C) Tolerancias de calidad.

1. 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 o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa clase.

2. 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 o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa clase.

- En el caso de los tomates en racimos, un 5% en número o en peso de tomates separados del tallo.

3. 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.

4. Clase II.

- Un 10% en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esa clase ni tampoco 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.

III. 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.

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las clases «Extra», I y II se fija en:

- 35 mm para los tomates «redondos lisos» y «asurcados».
- 30 mm para los tomates «oblongos».

Escala de calibrado.

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

- 30 mm inclusive a 35 mm exclusive (1).
- 35 mm inclusive a 40 mm exclusive.
- 40 mm inclusive a 47 mm exclusive.
- 47 mm inclusive a 57 mm exclusive.
- 57 mm inclusive a 67 mm exclusive.
- 67 mm inclusive a 82 mm exclusive.
- 82 mm inclusive a 102 mm exclusive.
- 102 mm o más.

(1) Únicamente para los tomates oblongos.

La observancia de 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.

En el caso de las clases Extra y I: un 10% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente

inferior o superior al calibre especificado y en Clase Mixta un 20% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado.

V. Características de presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como un estado de madurez y coloración similares.

Además, en el caso de los tomates «oblongos», la longitud deberá ser suficientemente uniforme.

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 colmados). Asimismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea, y de manera que los frutos no queden apretados.

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. Clase.
4. Calibre (en su caso).
5. Código de trazabilidad (unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación

regional o local).

ANEXO VIII

T O M A T E

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Se distinguen cuatro tipos comerciales de tomates:

Redondos lisos.

Asurcados.

Oblongos o alargados.

Tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos.

En el caso de todas las clases y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los tomates deberán entregarse:

- Enteros.
- Sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- De aspecto fresco.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Prácticamente exentos de daños causados por plagas.
- Exentos de un grado anormal de humedad exterior.
- Exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de los tomates presentados en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B) Clases comerciales.

Los tomates se clasificarán en una de las Cuatro clases siguientes:

1. Clase «Extra».

Los tomates clasificados en esta clase deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, dura y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad. Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos necesarios para llegar en condiciones a su destino.

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 en el envase.

2. Clase I.

Los tomates clasificados en esta clase deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y duros y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar grietas aparentes. Sin embargo podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- Ligeras malformaciones y defectos de desarrollo.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos en la epidermis.
- Magulladuras muy ligeras.

Además, 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 dos tercios del diámetro máximo del fruto.

3. 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 defectos leves que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación, en las mismas condiciones que en la clase anterior.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

- Protuberancias no excesivas.

- Un pequeño ombligo que no presente formación acorchada.
- 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, una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

4. Clase II.

Esta clase comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las clases superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deberán ser suficientemente firmes y duros (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la clase I) y no podrán presentar grietas sin cicatrizar. calidad, conservación y presentación estos tomates podrán tener los defectos siguientes:

- Defectos de forma, desarrollo y coloración.
- Defectos de 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.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

Protuberancias más marcadas en comparación con las clases I y mixta, 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).

C) Tolerancias de calidad.

1. 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 o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa clase.

2. 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 o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa clase.

- En el caso de los tomates en racimos, un 5% en número o en peso de tomates separados del tallo.

3. 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.

4. Clase II.

- Un 10% en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esa clase ni tampoco 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.

III. 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.

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las clases «Extra», I y II se fija en:

- 35 mm para los tomates «redondos lisos» y «asurcados».
- 30 mm para los tomates «oblongos».

Escala de calibrado.

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

- 30 mm inclusive a 35 mm exclusive (1).
- 35 mm inclusive a 40 mm exclusive.
- 40 mm inclusive a 47 mm exclusive.
- 47 mm inclusive a 57 mm exclusive.
- 57 mm inclusive a 67 mm exclusive.
- 67 mm inclusive a 82 mm exclusive.
- 82 mm inclusive a 102 mm exclusive.
- 102 mm o más.

(1) Únicamente para los tomates oblongos.

La observancia de 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.

En el caso de las clases Extra y I: un 10% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente

inferior o superior al calibre especificado y en Clase Mixta un 20% en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado.

V. Características de presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como un estado de madurez y coloración similares.

Además, en el caso de los tomates «oblongos», la longitud deberá ser suficientemente uniforme.

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 colmados). Asimismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea, y de manera que los frutos no queden apretados.

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. Clase.
4. Calibre (en su caso).
5. Código de trazabilidad (unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).

