

ANEXO I

NORMALIZACIÓN
TIPIFICACIÓN, CALIBRADO,
CATEGORÍA Y CALIDAD,
Y ENVASADO
DE FRUTAS Y HORTALIZAS
EN ORIGEN.



VARIETADES DE TOMATE

Long Life / Larga vida:

Características: Fruto globoso o ligeramente achatado, liso, de color rojo intenso o rojo con los hombros verdes. Producto apropiado para la exportación por su aguante post-cosecha, destacando además por su gran uniformidad. Peso entre 130 y 180 gr. unidad. La variedad más importante es “Daniela”.

Presentación: Envase de cartón 40x30x14 cm y 60x40x11,5 cm. Tarrinas de plástico de 1 kilo y envases foodtainer de un kilo de contenido, conteniendo 10 unidades en cada envase de cartón de la medida 60x40x16 cm.

Paletización.- 40x30x14 cm. En europalets de 120 cajas
60x40x11,5 cm. En palet Chep de 95 cajas.
60x40x16 cm. En europalets de 56 cajas.
Palet de 1x1,2 m. de 65 cajas.

Larga vida



Verde / Liso:

Características: Gran tamaño de fruto, muy acostillado y multilocular. Destaca el cultivo de la variedad Raf (origen francés). Se recolecta en verde, o pintón con los hombros muy marcados en verde. Presentan mucha dureza.

Presentación: Envase de cartón 40x30x14 cm y 60x40x11,5 cm. Tarrinas de plástico de 1 kilo y envases foodtainer de un kilo de contenido, conteniendo 10 unidades en cada envase de cartón de la medida 60x40x16 cm.

Paletización.- 40x30x14 cm. En europalets de 120 cajas
60x40x11,5 cm. En palet Chep de 95 cajas.
60x40x16 cm. En europalets de 56 cajas.
Palet de 1x1,2 m. de 65 cajas.



Verde / Liso

Cherry:

Características: Frutos redondos de color rojo intenso, tanto exterior como interiormente, duros y de gran conservación (es una variedad de larga vida), dulces muy jugosos, peso medio 18 a 22 gr.

Presentación: Envase de cartón 40x30x14 cm y 60x40x11,5 cm. Tarrinas de plástico de 1Kg., 0,250 Kg. o 0,500 Kg. Y en envases foodtainer con contenido según peso, conteniendo 10 o 20 unidades en cada envase de cartón de la medida 60x40x16 cm.



Cherry

NORMAS DE CALIBRADO DEL TOMATE



“GGG”
Mas de 102 mm.



“GG”
De 82 a 102 mm.



“G”
De 67 a 81 mm.



“M”
De 57 a 66 mm.



“MM”
De 47 a 56 mm.

NORMAS DE ENVASADO DEL TOMATE



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

NORMAS DE CATEGORIA Y CALIDAD DEL TOMATE

Categoría Extra

- Los tomates con calibre “GGG”, “GG” y “G” bien seleccionados se considerarán de categoría Extra, siempre que cumplan las condiciones de calidad enunciadas en la Categoría I.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de tomates clasificados en la categoría I.

Categoría I

- Los tomates “M” y “MM” bien seleccionados se considerarán de categoría I.
- Los tomates clasificados en esta categoría serán firmes, de buena calidad y homogéneos en madurez y coloración así como su tamaño por envase.
- La parte visible del contenido del envase será representativa del conjunto.
- La categoría I debe estar exenta de:
 - Tomate blando
 - Tomate deforme
 - Tomate rayado o con grietas
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de tomates clasificados en la categoría II.

Categoría II

- Los tomates clasificados en esta categoría serán bastante firmes y no presentar grietas sin cicatrizar.
- Pueden presentar los defectos siguientes, siempre que mantengan las características de calidad y presentación de la categoría:
 - Defectos de forma, desarrollo y coloración.
 - Ligeras magulladuras.
 - Grietas cicatrizadas de 3 cm. de longitud máxima.
- Tolerancia de hasta un 10% de calidad y tamaño de tomates que no corresponda a la categoría.

Coloración / Tonos.

Al objeto de la Coloración / Tonos del tomate, se designa la carta de colores de la Cooperativa Agrícola San Isidro CASI, con una variación máxima, de mas menos 1, del color reflejado en el pedido y referente a la citada carta de colores

NORMALIZACION DEL TOMATE RACIMO

VARIEDADES DE TOMATE RACIMO

Tomate racimo:

Características: La recolección del fruto se hace unido al ramo (ramos de 4 a 7 piezas), con el corte en rojo o pintón, ligeramente liso, y con la formación del ramillete en forma de raspa de pescado. Existen variedades larga vida en ramillete. Tienen que tener uniformidad de maduración y tamaño entre las unidades del ramo.

Presentación: Envase de cartón de 60x40x11,5 cm, con un peso entre 5 y 6 kilos (todos los calibres). Foodtainer y flow-pack de 1 kilo en envase de cartón de la medida 60x40x16 cm. (Calibres M y MM)

Paletización.- 60x40x11,5 cm. En europalets de 88 cajas.
60x40x16 cm. En europalets de 56 cajas.

NORMAS DE CALIBRADO DEL TOMATE RACIMO



Racimo I. "G"
De 67 a 82 mm.



Racimo II. "M"
De 57 a 67 mm.



Racimo III. "MM"
De 47 a 57 mm.

NORMAS DE ENVASADO DEL TOMATE RACIMO



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

NORMAS DE CATEGORIA Y CALIDAD DEL TOMATE RACIMO

Categoría Extra

- Los tomates en racimo con calibre **G**, bien seleccionados se considerarán de categoría Extra, siempre que cumplan las condiciones de calidad enunciadas en la Categoría I.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de tomates clasificados en la categoría I.

Categoría I

- El racimo será de al menos 4 piezas.
- Los tomates en racimo bien seleccionados se considerarán de Categoría I.
- Los tomates en racimo clasificados en Categoría I deben ser firmes y de buena calidad, uniformados de tamaño, color y madurez (no se admiten tomates verdes en las puntas).

- Los tallos del racimo de Categoría I han de estar frescos y sanos. Limpios de residuos (sulfatos, Blanco España, arena, etc.) y libres de hojas de cualquier materia extraña.

NORMALIZACION DEL PIMIENTO

VARIETADES DE PIMIENTO

Por diámetro de sección. Calibre mínimo: * 30 mm (Pimiento Italiano) * 40 mm (Pimiento Lamuyo y California)
Diferencia máxima entre frutos del mismo envase: 20 mm

Largo / Lamuyo:

Características: Fruto con buena cavidad central, con piel tersa y lisa. Se pueden presentar en color rojo, verde y amarillo. Presentan tres o cuatro cascós bien marcados. Producto muy resistente y duro.

Presentación: Envase de cartón, o plástico retornable, de 40x30x20 cm y 60x40x11,5 cm. (todos los calibres). Flow-pack o en malla envasados en cajas de cartón o plástico retornable de 60x30x20 cm. Calibre "G".

Paletización.- 40x30x20 cm. En palet de 1x1,2 m. con 110 cajas, y en europalets de con 88 cajas..
60x40x11,5 cm. En europalets con 80 cajas.



LARGO / LAMUYO

Corto / California:

Características: Fruto con buena cavidad central, con piel tersa y lisa. Se pueden presentar en color rojo, verde y amarillo. La forma suele ser cuadrada, ancho y corto en su longitud, presentando tres o cuatro cascós bien marcados. Se puede cortar con o sin péndulo. Producto muy resistente y duro.

Presentación: Envase de cartón, o plástico retornable, de 40x30x20 cm y 60x40x11,5 cm. (todos los calibres). Flow-pack o en malla envasados en cajas de cartón o plástico retornable de 60x30x20 cm. Calibre "G".

Paletización.- 40x30x20 cm. En palet de 1x1,2 m. con 110 cajas, y en europalets de con 88 cajas..
60x40x11,5 cm. En europalets con 80 cajas.



CORTO / CALIFORNIA

Italiano:

Características: Fruto con pared fina, piel normalmente semilisa o algo rugosa, terminado en punta mas o menos acusada, presentando una longitud considerable. El color puede ser rojo, verde y blanco, con alta brillantez.

Presentación: Envase de cartón, o plástico retornable, de 40x30x20 cm, conteniendo 4 kilos, y 60x40x20 cm. (todos los calibres), conteniendo 8 kilos.

Paletización.- 40x30x20 cm. En palet de 1x1,2 m. con 110 cajas, y en europalets de con 88 cajas..
60x40x20 cm. En palet Chep con 55 cajas.



ITALIANO

Picante:

Características: Fruto con pared fina, piel normalmente semilisa o algo rugosa, terminado en punta mas o menos acusada, presentando una longitud corta. El color puede ser rojo o verde, con alta brillantez. Su sabor es picante



NORMAS DE CALIBRADO DEL PIMIENTO LARGO / LAMUYO



“GGG”

Mas de 110 a 130 mm.



“GG”

De 90 a 110 mm.



“G”

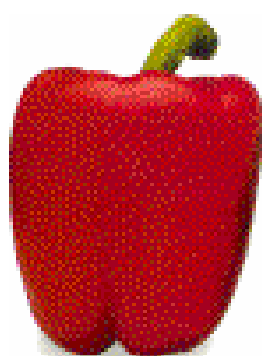
De 70 a 90 mm.



“M”

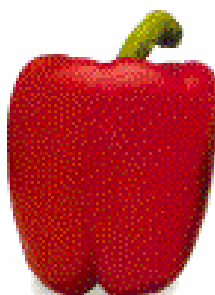
De 50 a 70 mm.

NORMAS DE CALIBRADO DEL PIMIENTO CORTO / CALIFORNIA



“GGG”

Mas de 110 a 130 mm.



“GG”

De 90 a 110 mm.



“G”

De 70 a 90 mm.



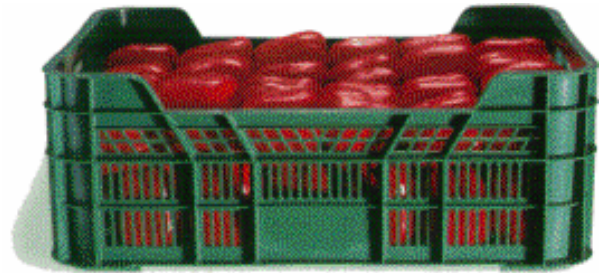
“M”

De 50 a 70 mm.

NORMAS DE ENVASADO DEL PIMIENTO



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

NORMAS DE CATEGORIA Y CALIDAD DEL PIMIENTO

Categoría Extra

- Los pimientos con calibre **GGG, GG y G** bien seleccionados se considerarán de categoría Extra, siempre que cumplan las condiciones de calidad enunciadas en la Categoría I.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de pimientos clasificados en la categoría I.

Categoría I

- Los pimientos de buena calidad, seleccionados en su calibre, coloración y estado de madurez se considerarán de categoría I.
- Los pimientos clasificados en esta categoría serán firmes, presentando la forma, desarrollo y coloración normales de su variedad y estar prácticamente exentos de manchas.
- El rabo o pedúnculo puede estar ligeramente dañado o cortado.
- La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de pimientos clasificados en la categoría II.

Categoría II

- El calibrado no es obligatorio para la categoría II, siempre que se respete el calibre mínimo de 50 mm.
- Presentarán las características mínimas de calidad. Pudiendo presentar los defectos siguientes:
 - Defectos de forma y desarrollo.
 - Quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas.
 - Ligeras grietas secas y superficiales.
 - El rabo o pedúnculo puede estar dañado o cortado.
- Tolerancia de hasta un 10% de calidad y tamaño, excluyéndose totalmente los frutos podridos o impropios para el consumo.

VARIETADES DE LA BERENJENA

Berenjena redonda:

Características: Fruto redondeado oval, de color negro o violeta oscuro, muy brillante. Fruto consistente. El peso puede llegar a 500 gr. Pulpa blanca o verdosa de dureza considerada.

Presentación: Envase de cartón de 60x40x11,5 cm, con un peso entre 5 y 6 kilos (todos los calibres).

Paletización.- 60x40x11,5 cm. En palets Chep con 95 cajas.
60x30x20 cm. En europalets de 88 cajas.



BERENJENA REDONDA

Berenjena larga:

Características: Fruto alargado de color negro o violeta oscuro, muy brillante. El cáliz es pequeño y sin espinas. Fruto consistente. El peso puede llegar a 500 gr. Pulpa blanca o verdosa de dureza considerada.

Presentación: Envase de cartón de 60x40x11,5 cm, con un peso entre 5 y 6 kilos (todos los calibres). Envase de cartón de 60x40x20 cm, con 5 kilos (todos los calibres). Flow-pack en piezas individuales en envases de cartón 60x40x20 cm con 5 kilos.

Paletización.- 60x40x11,5 cm. En palets Chep con 95 cajas.
60x30x20 cm. En europalets de 88 cajas.



BERENJENA LARGA

NORMAS DE CALIBRADO DE LA BERENJENA.



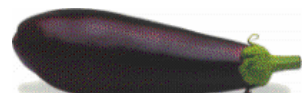
“G”

Mas de 210 a 330 mm.
Mas de 500 gr.



“M”

De 140 a 210 mm.
De 300 a 500 gr.



“P”

De 70 a 140 mm.
De 100 a 300 gr.

NORMAS DE ENVASADO DE LA BERENJENA



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

Categoría Extra

- Las Berenjenas en con calibre **G**, bien seleccionadas se considerarán de categoría Extra, siempre que cumplan las condiciones de calidad enunciadas en la Categoría I.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de Berenjenas clasificadas en la categoría I.

Categoría I

- Las berenjenas bien seleccionadas se considerarán de Categoría I.
- Las berenjenas clasificadas en esta categoría serán de aspecto fresco, firmes, provistas de cáliz o pedúnculo, sin carne fibrosa o leñosa y sin desarrollo excesivo de semillas.
- La Categoría I estará exenta de:
 - Berenjenas con defectos de forma.
 - Berenjenas con defecto de color.
 - Berenjenas con heridas cicatrizadas superiores a 3 cm.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de berenjenas clasificadas en la Categoría II.

Categoría II

- Las berenjenas clasificadas en esta categoría serán de aspecto fresco, firmes, provistas de pedúnculo, sin carne fibrosa y sin desarrollo excesivo de semillas.
- Pueden presentar los siguientes defectos:
 - Defectos de forma y coloración.
 - Ligeras quemaduras del sol.
 - Heridas cicatrizadas de 40 cm. de longitud máxima.
- Tolerancia de hasta un 10% de calidad y tamaño de berenjenas que no correspondan a la categoría.

VARIETADES DEL CALABACIN.

Calabacín:

Características: Fruto carnoso, voluminoso, sin cavidad central. Fruto cilíndrico, largo, recto, de color verde o negro brillante. Buena consistencia. Alguna variedad presenta estrías longitudinales mas o menos claras respecto al fondo

Presentación: Envase de cartón o plástico retornable de 40x30x14 cm (todos los calibres). Malla de 1 a 0.5 kilos, en envases de cartón o plástico retornable 40x30x20 cm. (Mc y M1). Envases de cartón o plástico retornable 60x40x11,5 cm. (Mc y M1).

Paletización.- 40x30x14 en europalets de 120 cajas.
60x30x20 cm. en europalets de 88 cajas.
60x40x11,5 cm. en palets Chep con 95 cajas.

NORMAS DE CALIBRADO DEL CALABACIN.



“G”

Mas de 210 a 300 mm.



“M”

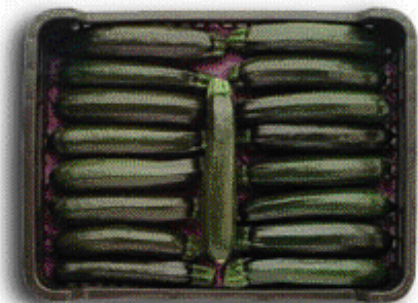
De 140 a 210 mm.



“P”

De 70 a 140 mm.

NORMAS DE ENVASADO DEL CALABACIN



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

NORMAS DE CATEGORIA Y CALIDAD DEL CALABACIN

Categoría Extra

- Los calabacines en con calibre G, bien seleccionados se considerarán de categoría Extra, siempre que cumplan las condiciones de calidad enunciadas en la Categoría I.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de los calabacinos clasificados en la categoría I.

Categoría I

- Los calabacines bien seleccionados, con la forma y coloración correctas se considerarán de la Categoría I.
- Los calabacines pertenecientes a esta categoría tendrán un pedúnculo de longitud no superior a los 3 cm.
- La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

- La Categoría I estará exenta de:
 - Calabacín deforme.
 - Calabacín con defectos de coloración.
 - Calabacín con heridas o magulladuras en la piel.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de calabacines clasificados en la Categoría II.

Categoría II

- Se considerarán de Categoría II los calabacines que presenten los defectos siguientes:
 - El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.
 - Defecto de forma y coloración.
 - Ligeras quemaduras del sol.
 - Defectos cicatrizados en la piel que no perjudiquen la conservación.
- No se incluyen en esta categoría los calabacines podridos, con magulladuras pronunciadas o heridas sin cicatrizar.
- Tolerancia de hasta un 10% de calidad y tamaño de calabacines que no correspondan a la categoría.

VARIEDADES DE PEPINOS

Pepino Almería / Holandés:

Características: Fruto alargado (30 – 38 cm.), prácticamente rectos y sin cuello. De color verde oscuro. Pulpa de color blanquecino, bastante acuosa. La piel es muy cerosa, lisa y mas o menos asurcada. Fruto con alta uniformidad, firmeza y muy digerible.

Presentación: Envase de cartón de 40x30x16 cm calibres 10 y 12 G , y en envase de cartón de 40x30x12 el resto de calibres.

Paletización: 40x30x16 palet de 1x1,2 con 180 cajas, y europalets de 144 cajas.
60x30x12 cm. en europalets de 180 cajas.

Calibres: 10 “GG” (600 a 750 gr.), 12 “G” (500 a 600 gr.), 12 “M” (400 a 500 gr.), 12 “P” (350 a 400gr.), 14 (300 a 350 gr.) y 16 (250 a 300 gr.).



PEPINO ALMERIA

Pepino Francés:

Características: Fruto similar al tipo Almería de longitud mas corta (18 – 25 cm.). en función de la variedad pueden ser espinosos o lisos. Color verde intenso y sabor muy apreciable.

Presentación: Envase de cartón de 40x30x14 cm entre 5 a 6 kilos, y en envase de cartón de 60x40x16 conteniendo 15 kilos, plastificados o al natural.

Paletización: 40x30x14 palet de 1x1,2 con 150 cajas, y europalets de 120 cajas.
60x30x16 cm. en europalets de 56 cajas, y palet Chep de 65 cajas.

Calibres: “M” (20 a 25 cm.)



PEPINO FRANCES

Pepino Español:

Características: Fruto pequeño de piel verde, estando rajada de color amarillo o blanco. No sobrepasan los 15 cm de longitud normalmente. Fruto espinoso, de sabor más intenso.

Presentación: Envase de cartón de 40x30x14 cm entre 5 a 6 kilos, y en envase de cartón de 60x40x16 conteniendo 15 kilos.

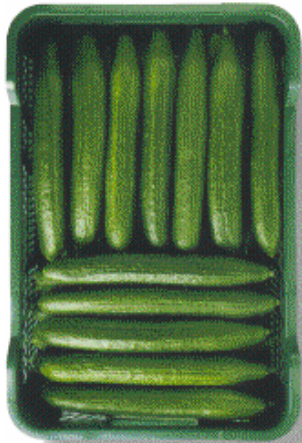
Paletización: 40x30x14 palet de 1x1,2 con 150 cajas, y europalets de 120 cajas.
60x30x16 cm. en europalets de 56 cajas, y palet Chep de 65 cajas.

Calibres: “M” (15 cm.)

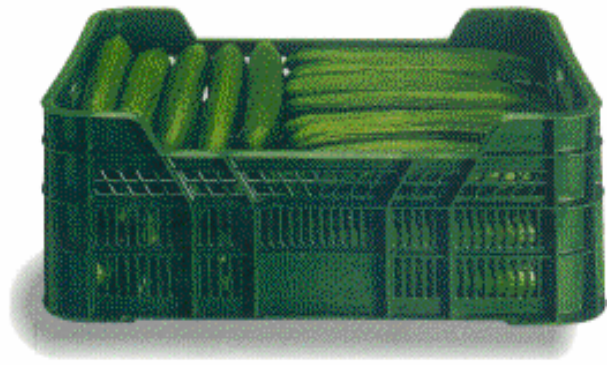


PEPINO ESPAÑOL

NORMAS DE ENVASADO DEL PEPINO



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

NORMAS DE CATEGORIA Y CALIDAD DEL PEPINO

Categoría Extra

- Los pepinos con calibres **GG** y **G** bien seleccionados se considerarán de categoría Extra, siempre que cumplan las condiciones de calidad enunciadas en la Categoría I.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de pepinos clasificados en la categoría I.

Categoría I

- Los pepinos bien seleccionados, con la forma y coloración correctas se considerarán de categoría I.
- Tendrán que haber alcanzado un desarrollo suficiente.
- Tienen que ser prácticamente rectos (altura máxima del arco de 10 mm. por cada 10 cm.).
- La parte visible del envase debe ser representativa del conjunto.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de pepinos clasificados en la categoría II.

Categoría II

- Se considerarán de Categoría II los pepinos rectos que presenten los siguientes defectos:
 - Deformaciones que no sean debidas a desarrollo avanzado de semillas.
 - Defectos de coloración que no excedan un tercio de la superficie.
 - Heridas cicatrizadas y ligeros daños que no afecten a su conservación y aspecto.
 - Ligera curvatura (con un arco de altura máxima de 10 mm. por cada 10cm.).
- Se clasifican como categoría II los pepinos con una curvatura superior a 10mm. por cada 10 cm. de largo que presentan muy leves defectos de coloración, pero ningún otro defecto de formación que no sea el propio de la curvatura.
- No se incluyen en esta categoría los pepinos podridos o con heridas sin cicatrizar.

VARIETADES DE JUDIA VERDE

Judía verde plana:

Características: Vainas rectas de sección aplanada de color verde o roja. Por su longitud se clasifican en vainas “largas o semi”. Las primeras suelen medir sobre los 20 cm., mientras que las semi sobre los 15 cm. Tienen el grano bien formado y seco. Las variedades mas típicas son “ Perona y Helda “

Presentación: Envase de cartón o plástico retornable de 40x30x14 cm, o en mallas de 0,5 kilos envasadas en cajas de cartón de 60x40x11,5 conteniendo 10 unidades.

Paletización: 40x30x14 palet de 1x1,2 con 120 cajas, y europalets de 120 cajas.
60x40x11,5 cm. en palet Chep de 95 cajas.

Calibre: No clasificación salvo “largas” (20 cm.) o “semi” (15 cm.)



JUDIA PLANA. “ LARGA O SEMI “

Judía verde cilíndrica:

Características: Vainas de forma cilíndrica y rectas de color verde o negra. Vaina carente de hilo. Fruto consistente. Existen variedades de mata baja o de enrame. Normalmente tienen un grosor entre 0.8 y 1 cm. Comúnmente están dos tipos o variedades Strike, Emerite y Xera.

Presentación: Envase de cartón o plástico retornable de 40x30x14 cm.

Paletización: 40x30x14 palet de 1x1,2 con 120 cajas, y europalets de 120 cajas.
60x40x14 cm. en europalets de 120 cajas.

Calibres: Finas (< de 9 mm.)
Medianas (> de 9 mm.)

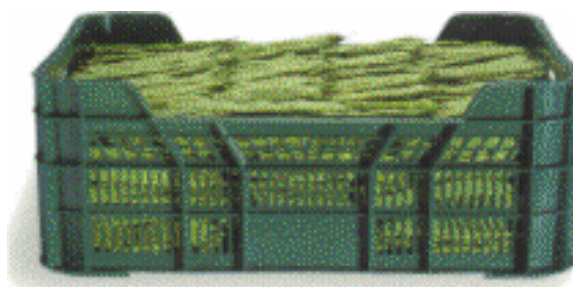


JUDIA CILÍNDRICAS.

NORMAS DE ENVASADO DE LA JUDIA VERDE



COLOCACION DEL PRODUCTO



TIPO DE ENVASE CARTON O PLASTICO

Judía Plana. “ Perona / Helda “

Categoría I

- Las judías planas de buena calidad se considerarán de Categoría I.
- Tienen que ser turgente y tiernas, presentando la forma, desarrollo y color típicos de la variedad.
- Tienen que estar exentas de granos, hebras y defectos en la piel.
- Tolerancia máxima de hasta un 10% de judías planas clasificadas en la Categoría II.

Categoría II

- Se considerarán de Categoría II las judías planas suficientemente tiernas que puedan presentar los siguientes defectos:
 - Granos más desarrollados que los de la Categoría I, siempre que sean tiernas.
 - Se permiten hebras y ligeros defectos superficiales.
- Tolerancias máxima de un 10% de judías que no responden a las condiciones mínimas.

Judía Redonda. “ Strike, Emerite y Xera “

Categoría I

- Las judías redondas de buena calidad se considerarán de Categoría I.
- Tienen que ser turgentes y tiernas, presentando la forma, desarrollo y color típicos de la variedad.
- Tienen que estar exentas de granos, hebras y defectos en la piel.
- Tolerancia máxima de hasta un 10% de judías redondas clasificadas en la Categoría II.

Categoría II

- Las judías redondas de calidad comercial, suficientemente tiernas, serán clasificadas de Categoría II.
- No tienen que presentar granos demasiado desarrollados.
- Se admiten defectos de color, desarrollo y forma.
- Pueden tener ligeros defectos superficiales.
- Tolerancia máxima de hasta un 10% de judías que no respondan a las condiciones mínimas.