

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO							
REQUISITO Es Producto Autorizado en variedad, categoría, tamaño del fruto, formato de confección y contenido neto							
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)				
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA			
Variedad del Lote Ref: Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida (RIGP), Acuerdos del Pleno	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual en cada lote del disponible	De la lista de variedades permitidas		A lote: todos los parámetros son Conformes (C) (Indicador Informativo)		
			clausellina	clementina fina		nour	rohde summer
			iwasaki	clemenules		capola (mioro)	washington
			okitsu	esbal		clemenrubí	salustiana
			owari	hernandina		barnfield late	valencia late
			ellendale	marisol		caracara	v.delta seedless
			fortune	orogrande		chislett summer	v.midknight
			kara	oronules		fukumoto	barberina
			moncada	oroval		lane late	sanguinelli
			nova	tomatera		navelate	fino (mesero)
			ortanique	loretina		navelina	verna
			arrufatina	beatriz		newhall	eureka
				clementard		clemenpons	powell summer
Categoría del Lote Ref.: RIGP, R1799/01 y sus correspondientes modificaciones			Extra y/o I				
Calibre: Diámetro del fruto Ref: RIGP, Acuerdos del Pleno			Los permitidos por el CRIGP (Tabla pag. 15)				
Formato Ref: RIGP, Acuerdos del Pleno			Los permitidos por el CRIGP: cajas, mallas/ bolsas, bandejas (sin limitación de peso por formato) y envases de grandes dimensiones (palots, box, etc)				

REQUISITO	La etapa de envasado supone protección física del producto y se realiza de forma que presenta homogeneidad en tamaño y color del fruto			
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)	
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA
Ausencia de cuerpos extraños Ref: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual	Se define CUERPO EXTRAÑO como cualquier elemento ajeno al producto o al envase o embalaje que lo contiene, también cualquier cuerpo metálico proveniente del envase o embalaje, como una grapa, y también astillas propias del envase cuando pueden dañar el fruto	- A Envase: exento de materias extrañas - A Lote: ≤ 5% de los envases del lote son no conformes (NC) (Indicador Informativo)
Integridad del Envase Ref: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones		Comprobación visual	Cada elemento que lo constituye está íntegro, colocado en su sitio y de forma estable.	- A Envase íntegro - A Lote: ≤ 5% de los envases del lote son NC (Indicador Informativo)
Llenado del envase adecuado Ref: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones		Prueba de llenado sobre envases Envases no rígidos, sobre embalaje. La conclusión afecta a todos los envases de ese embalaje.	Contenido que no sobresalga del envase. En envases no rígidos, que no sobresalga del embalaje.	- A Envase: conforme si pasa la prueba - A Lote: ≤ 2% de los envases del lote son NC (Indicador Informativo)
Soldadura-grapado adecuado en mallas Ref: Acuerdo del Pleno		Prueba de soldadura – grapado.	Mallas con girsac: La soldadura es la adecuada para que no se rompa en su posterior manipulado. Mallas con etiqueta de corbata: el grapado es el adecuado para mantener la malla bien cerrada.	- A Envase: conforme si pasa la prueba - A Lote: ≤ 2% de los envases del lote son NC (Indicador Informativo)
Homogeneidad de color Ref: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones, Acuerdos del Pleno		Comprobación visual del color predominante de los frutos visibles del envase con 3 tejas de color de la escala de colores de la CAPA. Evaluación fruto a fruto frente al color predominante.	Color homogéneo en los frutos de un envase	- A Envase: ≤ 10% de los frutos son de distinto color al predominante - A Lote: ≤ 5% de los envases del lote son NC (Indicador Informativo)

PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)			
			VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA			
Homogeneidad de tamaño del fruto Ref: R2010/2002 , y sus correspondientes modificaciones, Acuerdos del Pleno	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado) Comprobación visual del tamaño sobre cada fruto de los envases muestreados.	Medición del diámetro ecuatorial máximo mediante pie de rey electrónico, para establecer la diferencia entre el fruto mayor y el fruto menor del mismo envase	DIFERENCIAS MÁXIMAS ENTRE EL FRUTO MAYOR Y EL MENOR DEL MISMO ENVASE	PRESENTACIÓN	CALIBRE	DIFERENCIA MÁX (mm)
				NARANJAS EN ENCAJADOS ALINEADOS POR CAPAS	0-2	11
					3-6	9
					7-13	7
				MANDARINAS EN ENCAJADOS ALINEADOS POR CAPAS	1-4	9
					5-6	8
				7-10	7	
LIMONES EN CAJAS	TODOS	7				
NARANJAS, LIMONES Y MANDARINAS EN MALLAS, ENCAJADOS NO ALINEADOS POR CAPAS Y BANDEJAS	La diferencia es como máximo la amplitud de calibre indicado en la indicación genérica					
-A Lote: ≤ 5% de los envases del lote son NC (Indicador Informativo)						
Envase de Uso Alimentario Ref: RIGP, Acuerdos del Pleno		Comprobación visual	El envase utilizado es Envase de Uso Alimentario	- A Envase: todos los envases son conformes	- A Lote: todos los envases son conformes	

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO						
REQUISITO	En la identificación genérica están todas las menciones necesarias, son adecuadas y ocupan un lugar en el envase apropiado					
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)			
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA	A Lote con ≤ de 5 % de los envases NC (Indicador Informativo)	
Menciones a razón social en el envase. Ref: Acuerdos del Pleno	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual	Nombre y dirección o código del envasador y/o expedidor.	Nombre y Dirección o sólo código		
Mención a Origen en el envase R1799/01 y sus modificaciones			Al menos País de origen expresado como "Origen": España	Se admite "Producido en " o Producto de " (País) o sólo España Puede añadirse mención voluntaria de área geográfica		
Mención a tamaño del fruto en el envase R1799/01 y sus modificaciones			Valor en milímetros entre el máximo y el mínimo del intervalo de calibres admisibles o código de la escala de calibres	0		
Mención a la categoría en el envase. Ref: RIGP, R1799/01 y sus modificaciones			Extra y/o I	0		
Mención al Lote en el Envase Ref.:RD1334/99 y sus modificaciones, RD1808/91			Expresado como "Lote: seguido del código"	Se admite como código fecha de envasado o nº del envase cuando este no sea repetible y exista una sistemática que lo relacione con cierta producción. También se admite sólo el código.		
Mención a Aditivos en el envase. RD: 1334/99 y sus modificaciones			Aditivos empleados postcosecha	0		
Mención en el envase de la Naturaleza del producto Ref.: Nota del Ministerio de Economía, de Mayo de 2002			Naranjas: especie y variedad Mandarinas: - Satsumas: se pondrá satsuma seguida facultativamente de la variedad - Clementinas: se indicará clementina seguida facultativamente de la variedad - Híbridos: se pondrá el nombre de la variedad precedido facultativamente de la palabra mandarina Limones: especie y variedad	En naranjas y limones sólo variedad si puede verse el fruto Se admite el nombre de Navel como variedad en el caso que haga referencia a las variedades washington navel y powell. En limones siempre si es el nombre de la variedad.		

PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)		
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA	
Mención a contenido neto en envase Ref.: R1799/01, RD 1334/99 y sus correspondientes modificaciones	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual	Legible, expresado en función del formato de confección: <ul style="list-style-type: none"> En envases no destinados a la venta directa al consumidor, el contenido neto se expresa: <ul style="list-style-type: none"> Encajados alineados por capas: N° de frutos Encajados no alineados por capas: puede no indicarse el contenido neto En envases unitarios de menos de 5 Kg destinados a la venta directa al consumidor, el contenido neto se expresa con el peso excepto en encajados alineados por capas, que se expresa con el número de frutos 	0	- A Lote con ≤ de 5 % de los envases NC (Indicador Informativo)
Campo visual en el que se presenta la información Ref.: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones			Todas las menciones de la identificación genérica ocuparán el mismo campo visual y además será visible: <ul style="list-style-type: none"> Caja: en un lateral Malla: cuarto superior de la banda mirando desde el asa Bandeja: en la parte superior del envase - Con caracteres legibles, indelebles y visibles - En el envase o en una etiqueta unida al mismo - Con una inclinación máxima de 15° respecto al envase - Completamente pegada. No debe salirse de los límites establecidos por el propio material de envasado.	0	
Otras menciones en el envase Ref: NP			Que se ajusten a la realidad	0	

REQUISITO La identificación genérica en el embalaje y agrupamientos superiores es la adecuada				
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)	
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA
Menciones en el embalaje Ref: NP	<p>Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)</p> <p>Los envases no rígidos se separan del lote en sus embalajes, y se realizan las comprobaciones sobre los embalajes separados. No aplica cuando no existe embalaje</p>	Comprobación visual	No contradicen las menciones en envase y se ajustan a la realidad	0
Menciones en palet Ref: NP	De los lotes muestreados, al menos un palet, si existe totalmente confeccionado y preparado para la expedición			

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO IGP					
REQUISITO		La identificación IGP del envase es autorizada y adecuada			
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)		
			VALOR ESPECÍFICO		TOLERANCIA
Etiquetas utilizadas y numeración Ref: RIGP, Acuerdo del Pleno (Manual de Identidad de Marca)	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado) La comprobación del uso de los modelos S1 y S2 se realiza fruto a fruto para todos los frutos de los envases muestreados. El resto de etiquetas en cada uno de los envases muestreados.	Comprobación visual	- Adecuadas al formato de confección y previstas por la IGP: <ul style="list-style-type: none"> • Encajado alineado por capas: modelos C1y C2 • Encajado granel: modelos C1y C2 • Malla: modelos M1, M2 • Bandeja: modelo B1 • Adherida en fruta: modelos S1 y S2 	0	A Envases con 0 desviaciones A Lote con 0 envases NC (Indicador Informativo)
Campo visual y distribución Ref: RIGP, Acuerdo del Pleno			- Las etiquetas figuran en igual campo que la identificación genérica excepto S1 y S2. - La localización de las etiquetas de los modelos S1 y S2 se aplica en al menos el 20% de los frutos de una caja. En caso de incorporar el Almacén etiquetas de fruto sin el distintivo IGP, el número de estas no supera en ningún caso el número de etiquetas S1 o S2. En pitufos, bandejas, mallas, en confecciones de frutos con hojas, o en cualquier otro envase que se venda como producto final al consumidor, y en envases de grandes dimensiones destinados a la elaboración de producto transformado, no es obligatoria su colocación, pero en caso de que el Almacén incluya sticks de su marca propia únicamente, entonces el modelo IGP S1 o S2, también deberá figurar, representando al menos el 50% de los sticks totales existentes en el envase.	0	
Dimensiones, color, homogeneidad del color y definición de las etiquetas Ref: RIGP, Acuerdo del Pleno			Medición de dimensiones, comparación de colores y definición de las etiquetas.	- Dimensiones: conforme Manual de Identidad de Marca. - Colores, homogeneidad del color y definición del logotipo: conforme al anexo único.	

CONTENIDO NETO				
REQUISITO	Contenido neto conforme a la mención de contenido neto adecuada de la identificación genérica			
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)	
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA
Peso o número de frutos Ref: RD 1334/99 y sus correspondientes modificaciones, Acuerdo del Pleno	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación en báscula, del peso de cada envase, o del número de frutos	En cualquier caso, cualquier mención a contenido neto en el marcado obligatorio deberá ajustarse a la realidad.	<p>A Envases: el contenido neto no debe ser inferior en un 10% de lo indicado en la identificación genérica del envase</p> <p>A Lote con $\leq 2\%$ envases NC (Indicador Informativo)</p>

CALIDAD EXTERNA DEL FRUTO								
REQUISITO	Presencia de defectos y alteraciones en la superficie del fruto por debajo de lo establecido para cada categoría mencionada en el mercado obligatorio							
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R) VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA					
Nivel de defecto Ref: Acuerdo del Pleno, Cuaderno: Nivel de defecto de la calidad externa del fruto (CDF)	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual fruto a fruto de los defectos teniendo en cuenta: Defecto Elevado: Presencia de d. inestables, o d. estables con > 66% sup. afectada, o depresión en piel > 1 cm2 Defecto Moderado: Presencia de d. estables con >50% y < 66% sup afectada, o depresión en piel < 1 cm2. Defecto Ligero: Presencia de d. estables con >25% y <50% de sup. afectada y sin depresiones en la piel. Nota: Los defectos estables son acumulativos. Todo envase que tenga un solo fruto podrido con esporas visibles, será <u>no conforme</u> independientemente del formato.	ENCAJADO Y GRANEL					
			Cat I		Cat. Extra			
			E (% frutos)	L (%envases) (Indicador Informativo)	E (%frutos)	L (%envases) (Indicador Informativo)		
			NIVEL DE DEFECTO (E: envase, L: lote)	<u>Alto:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, o por acumulación de defectos Moderados o Ligeros.	$\leq 2\%$	$\leq 5\%$	0 %	0 %
			<u>Medio:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, por defectos Moderados o acumulación de defectos Ligeros.	$\leq 10\%$	$\leq 7\%$	$\leq 2\%$	$\leq 5\%$	
<u>Bajo:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, Moderados o Ligeros.	NP	NP	$\leq 5\%$	$\leq 7\%$				

REQUISITO		Presencia de defectos y alteraciones en la superficie del fruto por debajo de lo establecido para cada categoría mencionada en el mercado obligatorio							
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)			Cat-I			
			VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA						
Nivel de defecto Ref: Acuerdo del Pleno, Cuaderno: Nivel de defecto de la calidad externa del fruto (CDF)	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	<p>Comprobación visual fruto a fruto de los defectos teniendo en cuenta:</p> <p>Defecto Elevado: Presencia de d. inestables, o d. estables con > 66% sup. afectada, o depresión en piel > 1 cm2.</p> <p>Defecto Moderado: Presencia de d. estables con >50% y < 66% sup afectada, o depresión en piel < 1 cm2.</p> <p>Defecto Ligero: Presencia de d. estables con >25% y <50% de sup. afectada y sin depresiones en la piel.</p> <p>Nota: Los defectos estables son acumulativos. Todo envase que tenga un solo fruto podrido con esporas visibles, será <u>no conforme</u> independientemente del formato.</p>	<p>NIVEL DE DEFECTO (E: envase, L: lote)</p> <p><u>Alto:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, o por acumulación de defectos Moderados o Ligeros.</p> <p><u>Medio:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, por defectos Moderados o acumulación de defectos Ligeros.</p> <p><u>Bajo:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, Moderados o Ligeros.</p>	MALLAS DE NARANJAS					
				3 - 5	1 fr. def. alto (10 % envases)	3,33 - 2 %		16,63 -10 %	13,3 %
					2 fr. def. medio (20% envases)	13,3 - 8 %			
				6 - 9	1 fr. def. alto (15 % envases)	2,5 - 1,66%		12,5 – 8,32 %	10,4 %
					2 fr. def. medio (30% envases)	10 - 6,66 %			
				10 - 15	1 fr. def. alto (25 % envases)	2,5 - 1,66 %		12,5 – 8,3 %	10,4 %
					2 fr. def. medio (50% envases)	10 - 6,66 %			
				16 - 20	1 fr. def. alto (35 % envases)	2,2 - 1,75%		11,5 – 9,25 %	10,4 %
3 fr. def. medio (50% envases)	9,3 - 7,5 %								
21 - 24	2 fr. def. alto (25 % envases)	2,38 -2,08%	11,8 – 10,3 %	11,1%					
	4 fr. def. medio (50% envases)	9,5 - 8,3 %							

REQUISITO	Presencia de defectos y alteraciones en la superficie del fruto por debajo de lo establecido para cada categoría mencionada en el mercado obligatorio							
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)					
			VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA					
Nivel de defecto Ref: Acuerdo del Pleno, Cuaderno: Nivel de defecto de la calidad externa del fruto (CDF)	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	<p>Comprobación visual fruto a fruto de los defectos teniendo en cuenta:</p> <p>Defecto Elevado: Presencia de d. inestables, o d. estables con > 66% sup. afectada, o depresión en piel > 1 cm2.</p> <p>Defecto Moderado: Presencia de d. estables con >50% y < 66% sup afectada, o depresión en piel < 1 cm2.</p> <p>Defecto Ligero: Presencia de d. estables con >25% y <50% de sup. afectada y sin depresiones en la piel.</p> <p>Nota: Los defectos estables son acumulativos. Todo envase que tenga un solo fruto podrido con esporas visibles, será <u>no conforme</u> independientemente del formato.</p>	<p>NIVEL DE DEFECTO (E: envase, L: lote)</p> <p><u>Alto:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, o por acumulación de defectos Moderados o Ligeros.</p> <p><u>Medio:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, por defectos Moderados o acumulación de defectos Ligeros.</p> <p><u>Bajo:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, Moderados o Ligeros.</p>	MALLAS DE NARANJAS Cat-EXTRA				
				EN CATEGORÍA EXTRA NO SE TOLERA NINGÚN FRUTO CON DEFECTO DE NIVEL ALTO				
				3 - 5	1 fr. def. medio (10% envases)	3,3 - 2 %	11,6 - 7%	9,3%
					1 fr. def. bajo (25% envases)	8,3 -5%		
				6 - 9	1 fr. def. medio (15% envases)	2,5 - 1,6%	7,5 - 4,9%	6,2%
					1 fr. def. bajo (30% envases)	5 - 3,3%		
				10 - 15	1 fr. def. medio (25% envases)	2,5 - 1,6%	7,5 - 4,9%	6,2%
					2 fr. def. bajo (25% envases)	5 - 3,3%		
				16 - 20	1 fr. def. medio (35% envases)	2,2 - 1,7%	7,2 - 5,7%	6,4%
					2 fr. def. bajo (40% envases)	5 - 4%		
21 - 24	2 fr. def. medio (25% envases)	2,3 - 2 %	7 - 6,1%	6,5%				
	2 fr. def. bajo (50% envases)	4,7 - 4,1%						

REQUISITO		Presencia de defectos y alteraciones en la superficie del fruto por debajo de lo establecido para cada categoría mencionada en el mercado obligatorio						
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)					
			VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA					
Nivel de defecto Ref: Acuerdo del Pleno, Cuaderno: Nivel de defecto de la calidad externa del fruto (CDF)	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	<p>Comprobación visual fruto a fruto de los defectos teniendo en cuenta:</p> <p>Defecto Elevado: Presencia de d. inestables, o d. estables con > 66% sup. afectada, o depresión en piel > 1 cm2.</p> <p>Defecto Moderado: Presencia de d. estables con >50% y < 66% sup afectada, o depresión en piel < 1 cm2.</p> <p>Defecto Ligero: Presencia de d. estables con >25% y <50% de sup. afectada y sin depresiones en la piel.</p> <p>Nota: Los defectos estables son acumulativos. Todo envase que tenga un solo fruto podrido con esporas visibles, será <u>no conforme</u> independientemente del formato.</p>	<p>NIVEL DE DEFECTO (E: envase, L: lote)</p> <p><u>Alto:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, o por acumulación de defectos Moderados o Ligeros.</p> <p><u>Medio:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, por defectos Moderados o acumulación de defectos Ligeros.</p> <p><u>Bajo:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, Moderados o Ligeros.</p>	MALLAS DE MANDARINAS Y LIMONES Cat-I				
				6 - 9	1 fr. def. alto (25% envases)	4,16 - 2,77%	12,49 - 8,31%	10,4%
					1 fr. def. medio (50% envases)	8,33 - 5,54%		
				10 - 15	1 fr. def. alto (25% envases)	2,5 - 1,66%	12,5 - 8,3%	10,4%
					2 fr. def. medio (50% envases)	10 - 6,64%		
				16 - 20	1 fr. def. alto (35% envases)	2,2 - 1,75%	11,56 - 9,25%	10,4%
					3 fr. def. medio (50% envases)	9,36 - 7,5%		
				21 - 25	2 fr. def. alto (25% envases)	2,38 - 2%	11,88 - 10%	10,9%
					4 fr. def. medio (50% envases)	9,5 - 8%		
				26 - 30	2 fr. def. alto (30% envases)	2,3 - 2%	11,9 - 10,33%	11,1%
					5 fr. def. medio (50% envases)	9,6 - 8,33%		
				31 - 35	2 fr. def. alto (35% envases)	2,25 - 2%	11,85 - 10,5%	11,1%
					5 fr. def. medio (60% envases)	9,6 - 8,5%		
36 - 40	3 fr. def. alto (30% envases)	2,5 - 2,25%	10,8 - 9,75%	10,2%				
	6 fr. def. medio (50% envases)	8,33 - 7,5%						
41 - 55	3 fr. def. alto (30% envases)	2,2 - 1,63%	11 - 8,13%	9,5%				
	6 fr. def. medio (60% envases)	8,8 - 6,5%						
56 - 69	4 fr. def. alto (30% envases)	2,14 - 1,73%	10,74 - 8,68%	9,7%				
	8 fr. def. medio (60% envases)	8,6 - 6,95%						

REQUISITO Presencia de defectos y alteraciones en la superficie del fruto por debajo de lo establecido para cada categoría mencionada en el mercado obligatorio																																																																													
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R) VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA																																																																										
Nivel de defecto Ref: Acuerdo del Pleno, Cuaderno: Nivel de defecto de la calidad externa del fruto (CDF)	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	<p>Comprobación visual fruto a fruto de los defectos teniendo en cuenta:</p> <p>Defecto Elevado: Presencia de d. inestables, o d. estables con > 66% sup. afectada, o depresión en piel > 1 cm2.</p> <p>Defecto Moderado: Presencia de d. estables con >50% y < 66% sup afectada, o depresión en piel < 1 cm2.</p> <p>Defecto Ligero: Presencia de d. estables con >25% y <50% de sup. afectada y sin depresiones en la piel.</p> <p>Nota: Los defectos estables son acumulativos. Todo envase que tenga un solo fruto podrido con esporas visibles, será <u>no conforme</u> independientemente del formato.</p>	<p>NIVEL DE DEFECTO (E: envase, L: lote)</p> <p><u>Alto:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, o por acumulación de defectos Moderados o Ligeros.</p> <p><u>Medio:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, por defectos Moderados o acumulación de defectos Ligeros.</p> <p><u>Bajo:</u> % de frutos afectados por defectos Elevados, Moderados o Ligeros.</p>	<p>MALLAS DE MANDARINAS Y LIMONES Cat -EXTRA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº DE PIEZAS / MALLA</th> <th>DEFECTOS / MALLA</th> <th>% DEFECTOS/ LOTE medios y bajos</th> <th>% DEFECTOS TOTALES / LOTE</th> <th>% MEDIA TOTAL DEFECTOS / LOTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">EN CATEGORÍA EXTRA NO SE TOLERA NINGÚN FRUTO CON DEFECTO DE NIVEL ALTO</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">6 – 9</td> <td>1 fr. def. medio (15% envases)</td> <td>2,5 - 1,6%</td> <td rowspan="2">7,5 - 4,9%</td> <td rowspan="2">6,2%</td> </tr> <tr> <td>1 fr. def. bajo (30% envases)</td> <td>5 - 3,3%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">10 – 15</td> <td>1 fr. def. medio (25% envases)</td> <td>2,5 - 1,6%</td> <td rowspan="2">7,5 - 4,9%</td> <td rowspan="2">6,2%</td> </tr> <tr> <td>2 fr. def. bajo (25% envases)</td> <td>5 - 3,3%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">16 – 20</td> <td>1 fr. def. medio (35% envases)</td> <td>2,2 - 1,7%</td> <td rowspan="2">7,2 - 5,7%</td> <td rowspan="2">6,4%</td> </tr> <tr> <td>2 fr. def. bajo (40% envases)</td> <td>5 - 4%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">21 – 25</td> <td>2 fr. def. medio (25% envases)</td> <td>2,3 -2%</td> <td rowspan="2">7,3 - 6,2%</td> <td rowspan="2">6,6%</td> </tr> <tr> <td>3 fr. def. bajo (35% envases)</td> <td>5 - 4,2%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">26 – 30</td> <td>2 fr. def. medio (30% envases)</td> <td>2,3 - 2%</td> <td rowspan="2">6,9 - 6%</td> <td rowspan="2">6,4%</td> </tr> <tr> <td>3 fr. def. bajo (40% envases)</td> <td>4,6 - 4%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">31 – 35</td> <td>2 fr. def. medio (35% envases)</td> <td>2,2 - 2%</td> <td rowspan="2">7 - 6,2%</td> <td rowspan="2">6,6%</td> </tr> <tr> <td>3 fr. def. bajo (50% envases)</td> <td>4,8 - 4,2%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">36 – 40</td> <td>3 fr. def. medio (30% envases)</td> <td>2,5 - 2,2%</td> <td rowspan="2">6,9 - 6,2%</td> <td rowspan="2">6,5%</td> </tr> <tr> <td>4 fr. def. bajo (40% envases)</td> <td>4,4 - 4%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">41 – 55</td> <td>3 fr. def. medio (30% envases)</td> <td>2,2 - 1,6%</td> <td rowspan="2">7,1 - 5,2%</td> <td rowspan="2">6,1%</td> </tr> <tr> <td>4 fr. def. bajo (50% envases)</td> <td>4,9 - 3,6%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">56 - 69</td> <td>4 fr. def. medio (30% envases)</td> <td>2,1 - 1,7%</td> <td rowspan="2">7,4 - 6%</td> <td rowspan="2">6,7%</td> </tr> <tr> <td>5 fr. def. bajo (60% envases)</td> <td>5,3 - 4,3%</td> </tr> </tbody> </table>	Nº DE PIEZAS / MALLA	DEFECTOS / MALLA	% DEFECTOS/ LOTE medios y bajos	% DEFECTOS TOTALES / LOTE	% MEDIA TOTAL DEFECTOS / LOTE	EN CATEGORÍA EXTRA NO SE TOLERA NINGÚN FRUTO CON DEFECTO DE NIVEL ALTO					6 – 9	1 fr. def. medio (15% envases)	2,5 - 1,6%	7,5 - 4,9%	6,2%	1 fr. def. bajo (30% envases)	5 - 3,3%	10 – 15	1 fr. def. medio (25% envases)	2,5 - 1,6%	7,5 - 4,9%	6,2%	2 fr. def. bajo (25% envases)	5 - 3,3%	16 – 20	1 fr. def. medio (35% envases)	2,2 - 1,7%	7,2 - 5,7%	6,4%	2 fr. def. bajo (40% envases)	5 - 4%	21 – 25	2 fr. def. medio (25% envases)	2,3 -2%	7,3 - 6,2%	6,6%	3 fr. def. bajo (35% envases)	5 - 4,2%	26 – 30	2 fr. def. medio (30% envases)	2,3 - 2%	6,9 - 6%	6,4%	3 fr. def. bajo (40% envases)	4,6 - 4%	31 – 35	2 fr. def. medio (35% envases)	2,2 - 2%	7 - 6,2%	6,6%	3 fr. def. bajo (50% envases)	4,8 - 4,2%	36 – 40	3 fr. def. medio (30% envases)	2,5 - 2,2%	6,9 - 6,2%	6,5%	4 fr. def. bajo (40% envases)	4,4 - 4%	41 – 55	3 fr. def. medio (30% envases)	2,2 - 1,6%	7,1 - 5,2%	6,1%	4 fr. def. bajo (50% envases)	4,9 - 3,6%	56 - 69	4 fr. def. medio (30% envases)	2,1 - 1,7%	7,4 - 6%	6,7%	5 fr. def. bajo (60% envases)	5,3 - 4,3%
				Nº DE PIEZAS / MALLA	DEFECTOS / MALLA	% DEFECTOS/ LOTE medios y bajos	% DEFECTOS TOTALES / LOTE	% MEDIA TOTAL DEFECTOS / LOTE																																																																					
				EN CATEGORÍA EXTRA NO SE TOLERA NINGÚN FRUTO CON DEFECTO DE NIVEL ALTO																																																																									
				6 – 9	1 fr. def. medio (15% envases)	2,5 - 1,6%	7,5 - 4,9%	6,2%																																																																					
					1 fr. def. bajo (30% envases)	5 - 3,3%																																																																							
				10 – 15	1 fr. def. medio (25% envases)	2,5 - 1,6%	7,5 - 4,9%	6,2%																																																																					
					2 fr. def. bajo (25% envases)	5 - 3,3%																																																																							
				16 – 20	1 fr. def. medio (35% envases)	2,2 - 1,7%	7,2 - 5,7%	6,4%																																																																					
					2 fr. def. bajo (40% envases)	5 - 4%																																																																							
				21 – 25	2 fr. def. medio (25% envases)	2,3 -2%	7,3 - 6,2%	6,6%																																																																					
					3 fr. def. bajo (35% envases)	5 - 4,2%																																																																							
				26 – 30	2 fr. def. medio (30% envases)	2,3 - 2%	6,9 - 6%	6,4%																																																																					
					3 fr. def. bajo (40% envases)	4,6 - 4%																																																																							
31 – 35	2 fr. def. medio (35% envases)	2,2 - 2%	7 - 6,2%	6,6%																																																																									
	3 fr. def. bajo (50% envases)	4,8 - 4,2%																																																																											
36 – 40	3 fr. def. medio (30% envases)	2,5 - 2,2%	6,9 - 6,2%	6,5%																																																																									
	4 fr. def. bajo (40% envases)	4,4 - 4%																																																																											
41 – 55	3 fr. def. medio (30% envases)	2,2 - 1,6%	7,1 - 5,2%	6,1%																																																																									
	4 fr. def. bajo (50% envases)	4,9 - 3,6%																																																																											
56 - 69	4 fr. def. medio (30% envases)	2,1 - 1,7%	7,4 - 6%	6,7%																																																																									
	5 fr. def. bajo (60% envases)	5,3 - 4,3%																																																																											

REQUISITO		Coloración tal que los cítricos alcancen en su lugar de destino el color típico de la variedad		
PARÁMETROS	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)	
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA
Referencias				
Color del fruto Ref.: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual fruto a fruto respecto del color típico de la variedad; cada variedad tiene asignada una valoración mínima de color de la "Escala de color de naranjas y clementinas" del IVIA, evaluando fruto a fruto respecto a estas valoraciones de color.	<p>Limones: Si el contenido de zumo es adecuado se admitirán frutos de color verde</p> <p>Mandarinas: superficie con color característico de la variedad $\geq 1/3$</p> <p>Naranjas: frutos con color característico de la variedad. No obstante, se admitirán los frutos de color verde claro siempre que ésta no sea $> 1/5$ de la superficie</p>	<p>- A Envase: Cat. Extra: nº de frutos del mismo envase con defecto de color $\leq 10\%$ Cat. I: nº de frutos del mismo envase con defecto de color $\leq 30\%$</p> <p>- A Lote: número de envases NC por defecto de color $\leq 5\%$ (Indicador Informativo)</p>
REQUISITO		Forma característica de la variedad		
PARÁMETROS	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)	
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA
Forma del fruto Ref.: RIGP, R1799/01 y sus correspondientes modificaciones	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual fruto a fruto frente a la forma típica de la variedad. Como referencia se toma el póster de variedades de la IGP de "Cítricos Valencianos" (PV-IGP), y el libro "Cítricos. Variedades y técnicas de cultivo" (ISBN 13: 978-84-8476-297-3).	El fruto debe presentar la forma característica de la variedad	<p>- A Envase: Cat. Extra: puede presentar ligeras malformaciones de forma que no superen el 10 % de los frutos Cat. I: pueden presentar ligeras malformaciones que no superen el 30% de los frutos del mismo envase</p> <p>- A Lote: el número de envases NC $\leq 5\%$ (Indicador Informativo)</p>

REQUISITO	Los frutos deben presentarse con cáliz							
PARÁMETROS	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)					
Referencias			VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA					
Presencia de Cáliz Ref.: NP	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Comprobación visual fruto a fruto del estado del cáliz o del punto de inserción	Se consideran defectuosos los frutos con el cáliz deshidratado (marrón) o ennegrecido, y los frutos que, sin tener cáliz, presentan el punto de inserción deshidratado (marrón).					
		Comprobación visual fruto a fruto de ausencia/presencia	La ausencia de cáliz con el punto de inserción en buen estado se registra únicamente como Indicador Informativo .					
REQUISITO	El calibre de los frutos del envase ha de estar dentro de los límites establecidos por la IGP según variedades (calibre IGP)							
PARÁMETROS	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)					
Referencias			VALOR ESPECÍFICO / TOLERANCIA					
Diámetro ecuatorial máximo del fruto Ref.: RIGP, Acuerdos del Pleno	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Medición fruto a fruto del diámetro ecuatorial máximo mediante pie de rey electrónico	A Envase: en el caso de todas las categorías y todas las formas de presentación, como máximo un 7% en número de frutos que contiene el envase, está fuera de los límites establecidos por la IGP. A Lote: como máximo un 5% de los envases son NC (Indicador Informativo)					
			clausellina	54-78 mm	tomatera	46-78 mm	v.delta seedless	67-96 mm
			iwasaki	"	loretina	"	v.midknight	"
			okitsu	"	beatriz	"	barberina	"
			owari	"	clemenpons	"	sanguinelli	60-96 mm
			ellendale	54-78 mm	nour	"	fino (mesero)	48-67 mm
			fortune	"	capola (mioro)	"	verna	"
			kara	"	clemenrubí	"	eureka	"
			moncada	"	barnfield late	70-100 mm		
			nova	"	caracara	"		
			ortanique	"	chislett summer	"		
			arrufatina	46-78 mm	fukumoto	"		
			clementard	"	lane late	"		
			clementina fina	"	navelate	"		
			clemenules	"	navelina	"		
			esbal	"	newhall	"		
			hernandina		powell summer	"		
			marisol	"	rohde summer	"		
			orogrande	"	washington	"		
			oronules	"	salustiana	67-96 mm		
			oroval	"	valencia late	"		

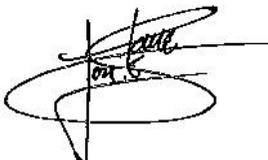
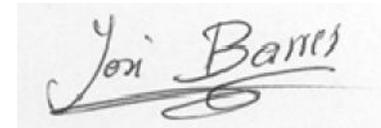
REQUISITO	El calibre de los frutos del envase, ha de estar dentro de los límites establecidos para el intervalo de calibres que aparece en la identificación genérica							
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)					
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA				
Diámetro ecuatorial máximo del fruto Ref.: R 1799/01, y sus correspondientes modificaciones Acuerdos del Pleno	Según los criterios del PES07-04, sobre el 0,5% de los envases del disponible, con un mínimo total de fruta evaluada de 20 Kg. y un máximo total de 60 Kg. (75% de producto de línea y el 25% de producto paletizado)	Medición fruto a fruto del diámetro ecuatorial máximo mediante pie de rey electrónico	MANDARINAS	DIÁMETRO (mm)		A Envase: en el caso de todas las categorías y todas las formas de presentación como máximo un 10% en número de frutos presentan un calibre inferior y/o superior al indicado (o a los indicados en caso de agruparse tres calibres) en el envase A Lote: como máximo un 5% de los envases son NC (Indicador Informativo)		
				1XX	67-78			
				1X	63-74			
				2	58-69			
				3	54-64			
				4	50-60			
				5	46-56			
			6	43-52				
			7	41-48				
			LIMONES	3	63-72		4	58-67
				5	53-62		6	48-57
				6	45-52		7	45-52
				7	45-52		0	92-110
			NARANJAS	1	87-100		2	84-96
				3	81-92		4	77-88
				5	73-84		6	70-80
				7	67-76		8	64-73
				9	62-70		10	60-68
				11	58-66		12	56-63

CALIDAD INTERNA DEL FRUTO		Los frutos amparados por la IGP deben cumplir una serie de requisitos relativos a sus cualidades internas.								
REQUISITO	El Índice de Madurez debe ser igual o mayor al establecido por IGP para cada variedad									
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)						TOLERANCIA	
			VALOR ESPECÍFICO (mínimo)							
Índice de Madurez: relación entre contenido en azúcares y acidez Ref.: RIGP, Acuerdos del Pleno	Según los criterios del PES07-05, se selecciona 1 submuestra de al menos 1 Kg. Si existe más de una variedad, se seleccionan las 2 variedades más alejadas de su periodo óptimo de recolección.	- Contenido en azúcares: medido en ° Brix, con refractómetro, y con compensación de temperaturas - Acidez, equivalente al contenido en ácido cítrico: medido mediante valoración ácido-base	clausellina	7	tomatera	7.5	v.delta seedless	7	0	Afecta a todo el Lote
			iwasaki	7	loretina	7.5	v.midnight	7		
			okitsu	7	beatriz	7.5	barberina	7		
			owari	7	clemenpons	7.5	sanguinelli	7		
			ellendale	7.5	nour	7.5	fino (mesero)	--		
			fortune	8	capola (mioro)	7.5	verna	--		
			kara	7.5	clemenrubí	7.5	eureka	--		
			moncada	7.5	barnfield late	7				
			nova	7.5	caracara	7				
			ortanique	8	chislett summer	7				
			arrufatina	7.5	fukumoto	7				
			clementard	7.5	lane late	7				
			clementina fina	7.5	navelate	7				
			clemenules	7.5	navelina	7				
			esbal	7.5	newhall	7				
			hernandina	7.5	powell summer	7				
			marisol	7.5	rohde summer	7				
orogrande	7.5	washington	7							
oronules	7.5	salustiana	7							
oroval	7.5	valencia late	7							

REQUISITO		El porcentaje de zumo que debe ser igual o mayor al establecido				
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)			
			VALOR ESPECÍFICO (mínimo)		TOLERANCIA	
Porcentaje de Zumo: relación entre peso del zumo extraído y el peso de las frutas de las que procede Ref.: RIGP, Acuerdos del Pleno	La submuestra es la misma que la descrita en el apartado del Índice de Madurez.	Relación de masas	clausellina	40	0	Afecta a todo el Lote
			iwasaki			
			okitsu			
			owari			
			ellendale			
			fortune			
			kara			
			moncada			
			nova			
			ortanique			
			arrufatina			
			clementard			
			clementina fina			
			clemenules			
			esbal			
			hernandina			
			marisol			
			orogrande			
			oronules			
			oroval			
tomatera						
loretina						
beatriz						
clemenpons						
nour						
capola (mioro)						
clemenrubí						

REQUISITO El porcentaje de zumo que debe ser igual o mayor al establecido						
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)			
			VALOR ESPECÍFICO (mínimo)	TOLERANCIA		
Porcentaje de Zumo: relación entre peso del zumo extraído y el peso de las frutas de las que procede Ref.: RIGP, Acuerdos del Pleno	La submuestra es la misma que la descrita en el apartado del Índice de Madurez.	Relación de masas	barnfield late	35	0	Afecta a todo el Lote
			caracara			
			chislett summer			
			fukumoto			
			lane late			
			navelate			
			navelina			
			newhall			
			powell summer			
			rohde summer			
			washington			
			salustiana			
			valencia late			
			v. delta seedless			
			v. midnight			
			barberina	25		
sanguinelli						
fino (mesero)						
verna	30					
eureka	25					

REQUISITO		Los frutos amparados por la IGP carecen de semillas			
PARÁMETROS Referencias	CRITERIOS DE MUESTREO	CRITERIOS DE MEDICIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN(A) /RECHAZO(R)		
			VALOR ESPECÍFICO	TOLERANCIA	
Presencia de semillas en fruto Ref.: R1799/01 y sus correspondientes modificaciones , Acuerdos de Pleno	La submuestra viene descrita en el PES07-05. La submuestra será de 8 frutos, y si contiene más de 8 frutos, se seleccionarán 8 frutos al azar para evaluar semillas.	Conteo de semillas en cada fruto y sumar el total.	- Ausencia de semillas.	En la submuestra de 8 frutos, como máximo se aceptan 2 semillas en total.	Afecta a todo el Lote
			- 4 semillas por fruto en kara, blancas (valencia late, v.delta seedless, v.midnight, salustiana, barberina) y sanguinelli. En los limones se permiten semillas sin más restricción.	0	

<p>PREPARADO POR:</p>  <p>FECHA: 01-06-2018</p>	<p>REVISADO POR:</p>  <p>FECHA: 04-06-2018</p>	<p>APROBADO POR:</p>  <p>FECHA: 10-07-2018</p>
---	--	--

ANEXO ÚNICO

ETIQUETADO: PARÁMETROS DE EVALUACIÓN.

1) Color

- **Verde:**

El verde utilizado en la etiqueta es un Pantone 371C pero el nivel de aceptación para inspección ocular de veedores es de Pantone: 378 C, 378 EC, 371 F

- **Naranja:**

El naranja utilizado en la etiqueta es un Pantone 151 C pero el nivel de aceptación para inspección ocular de veedores es de Pantone: 1505 C, 021C, 165C

2) Definición del logo

Para medir la definición del logotipo, se tendrá en cuenta que las letras sean legibles, en caso de no ser legibles se dará una no conformidad.

En cuanto a los mínimos legibles permitidos, se tendrá que atender a lo establecido en la página 21 del Manual de Identidad de Marca, apartado C. Normas de Uso.

3) Homogeneidad de color de la etiqueta.

En cuanto a la homogeneidad del color los parámetros son: bien (conforme) y mal (no conforme).

- Lavado (el defecto aparece en toda la superficie) En general se considera que está mal, pero cuando la intensidad del lavado sea tan tenue que haya que acercarse a la etiqueta 100 cm para poder verlo, será considerado como bueno o bien.
- Lagrimeo (el defecto sólo afecta a una parte de la etiqueta) En general se considera que está mal, pero cuando la intensidad del lagrimeo sea tan tenue que haya que acercarse a la etiqueta 100 cm para poder verlo, será considerado como bueno o bien.

Deben estar bien los dos, es decir tanto el lavado como el lagrimeo, para que la etiqueta de conforme en cuanto a homogeneidad se refiere.

***Conformidad o no conformidad global:**

Colores, definición y homogeneidad, deben ser conformes para que la etiqueta sea conforme. Así pues, si uno de los tres apartados es no conforme, la etiqueta será no conforme.