

Reglamento (CE) n° 1168/1999 de la Comisión, de 3 de junio de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de las ciruelas

Diario Oficial n° L 141 de 04/06/1999 p. 0005 - 0010

REGLAMENTO (CE) N° 1168/1999 DE LA COMISIÓN de 3 de junio de 1999 por el que se establecen las normas de comercialización de las ciruelas

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 2200/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas(1), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 857/1999(2), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

(1) Considerando que las ciruelas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) n° 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas; que el Reglamento (CEE) n° 1591/87 de la Comisión, de 5 de junio de 1987, por el que se establecen normas de calidad para los repollos, las coles de Bruselas, los apios, las espinacas y las ciruelas(3), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 888/97(4), ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica;

(2) Considerando que, para garantizar esa claridad, es oportuno que la normativa aplicable a las ciruelas tenga carácter autónomo con relación a la de los otros productos incluidos en el Reglamento (CEE) n° 1591/87; que, a tal fin, es necesario proceder a una refundición de esa normativa y suprimir el anexo V de ese Reglamento referente a las ciruelas; que, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es preciso que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para las ciruelas por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CE-ONU);

(3) Considerando que la aplicación de esa norma deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción;

(4) Considerando que las disposiciones de esa norma han de aplicarse en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero; que procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición; que, en el caso de los productos de la categoría "Extra" que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la única alteración que ha de poder admitirse es la disminución de la frescura y la turgencia;

(5) Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas frescas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de comercialización de las ciruelas del código NC 0809 40 05 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) n° 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

- una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia, y

- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría "Extra" ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

El Reglamento (CEE) nº 1591/87 quedará modificado como sigue:

- 1) En el título del Reglamento, las palabras "los apios, las espinacas y las ciruelas" se sustituirán por "los apios y las espinacas".
- 2) Se suprimirá el quinto guión del párrafo primero del artículo 1.
- 3) Se suprimirá el anexo V.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

Será aplicable a partir del 1 de julio de 1999.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 3 de junio de 1999.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

(1) DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

(2) DO L 108 de 27.4.1999, p. 7.

(3) DO L 146 de 6.6.1987, p. 36.

(4) DO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

ANEXO

NORMAS PARA LAS CIRUELAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a las ciruelas de las variedades (cultivares) obtenidas de:

- Prunus domestica L. ssp. Domestica,
- Prunus domestica L. ssp. insititia (L.) Schneid,
- Prunus domestica L. ssp. italica (Borkh.) Gams,
- Prunus domestica L. ssp. syriaca (Borkh.) Janchen, y
- Prunus salicina Lindl.

que se destinan a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las ciruelas tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos

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

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse recolectado con cuidado, debiendo presentar un estado de madurez y desarrollo que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

Las ciruelas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría Extra

Las ciruelas de esta categoría deberán ser de calidad superior, reunirán las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad a la que pertenezcan y tendrán que:

- estar prácticamente cubiertas de la pruina propia de la variedad, y
- ser de carne firme.

Además, no podrán presentar defectos, salvo alteraciones superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) Categoría I

Las ciruelas de esta categoría deberán ser de buena calidad y reunirán las características propias de la variedad a la que pertenezcan.

No obstante, 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,
- ligeros defectos de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- defectos en la epidermis de forma alargada cuya longitud no sobrepase un tercio del diámetro máximo del fruto; se admitirá en particular la presencia de grietas cicatrizadas en las variedades "claudias doradas"(1),
- otros defectos de la epidermis cuya superficie total no sobrepase 1/16 de la del fruto.

iii) Categoría II

Esta categoría comprenderá las ciruelas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos. Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas ciruelas podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- defectos de la epidermis cuya extensión, en conjunto, no sobrepase un cuarto de la del fruto.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de las ciruelas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los calibres mínimos serán los siguientes:

>SITIO PARA UN CUADRO<

En el caso de la categoría Extra, la diferencia de diámetro entre los frutos mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar 10 milímetros.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría Extra

Un 5 % en número o en peso de ciruelas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de ciruelas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos reventados y/o agusanados no podrá sobrepasar un 2 %.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de ciruelas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos reventados y/o agusanados no podrá sobrepasar un 4 %.

B. Tolerancias de calibre

En el caso de todas las categorías, un 10 % en número o en peso de ciruelas que no cumplan por una diferencia máxima de 3 milímetros, de más o de menos, el calibre mínimo requerido o el calibre indicado en el envase.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente ciruelas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como, en el caso de la categoría Extra, de la misma coloración.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El envase de las ciruelas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

C. Presentación

Las ciruelas podrán presentarse de alguna de las formas siguientes:

- en envases pequeños,
- dispuestas en una o en varias capas separadas entre sí,
- salvo en el caso de la categoría Extra, en embalajes a granel.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras "Envasador y/o expedidor (o abreviaturas correspondientes)".

B. Naturaleza del producto

- "Ciruelas", si no puede verse el contenido,
- nombre de la variedad.

C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- categoría,
- calibre (cuando sea aplicable), expresado por el diámetro mínimo y máximo.

E. Marca de control oficial (facultativa)

Lista no limitativa de variedades de frutos grandes

Andys Pride
Ariel
Apple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleue de Belgique
Blue Fré
Burmosa
Cacanska lepotica (Belle de Cacak)
Cacanska najbolja (Meilleure de Cacak)
Cacanska rana (Précoce de Cacak)
California Blue (Blue, California)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orleans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank Giant Prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Impérial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Coeur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida

Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Queen's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche Blanche de Létricourt
Red Beauty
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine-Claude d'Althan (Falso)
Reine-Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma Improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's Utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche

(1) Ciruelas claudias (albaricoques verdes, Dauphines, Grengages) cuya epidermis es verde con reflejos ligeramente amarillentos.