

REGLAMENTO (CE) Nº 1862/2004 DE LA COMISIÓN
de 26 de octubre de 2004
por el que se establece la norma de comercialización de las sandías

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

o menos precedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar la norma en las fases de comercialización que siguen a la de expedición.

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 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⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

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

Considerando lo siguiente:

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

(1) Las sandías figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos cuya comercialización debe estar regulada por normas. El Reglamento (CE) nº 1093/97 de la Comisión, de 16 de junio de 1997, por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las sandías⁽²⁾, ha sufrido numerosas modificaciones. Por ello, en aras de la claridad, procede derogarlo y sustituirlo por otro Reglamento a partir del 1 de enero de 2005.

En el anexo se establece la norma de comercialización aplicable a las sandías del código NC 0807 11.

Dicha norma se aplica en todas las fases de la comercialización, en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

(2) Con tal fin, y para preservar la transparencia en los mercados internacionales, es preciso tener en cuenta la norma CEE/ONU FFV-37 de comercialización y control de la calidad de las sandías, recomendada por el Grupo de Trabajo sobre normas de calidad de los productos agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU), y sus recientes modificaciones.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar, con relación a las disposiciones de esta norma:

(3) La aplicación de la nueva norma debe 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.

a) una pequeña disminución de su estado de frescura y de turgencia, y

(4) Esta norma se aplica en todas las fases de la comercialización. El transporte a larga distancia, el almacenamiento prolongado o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o su carácter más

b) pequeñas alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos precedero.

Artículo 2

El Reglamento (CE) nº 1093/97 queda derogado.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 47/2003 de la Comisión (DO L 7 de 11.1.2003, p. 64).

⁽²⁾ DO L 158 de 17.6.1997, p. 21; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 907/2004 (DO L 163 de 30.4.2004, p. 50).

Se aplicará desde el 1 de enero de 2005.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de octubre de 2004.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMA APLICABLE A LAS SANDÍAS**I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplica a las sandías de las variedades (cultivares) procedentes de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. y *Nakai* que se entreguen en estado fresco al consumidor y no se destinen a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma precisa las características que deben tener las sandías una vez acondicionadas y envasadas.

A. Características mínimas de calidad

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones especiales previstas para cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las sandías deben estar:

- enteras,
- sanas; se excluirán los productos que presenten podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de parásitos,
- prácticamente exentas de daños causados por parásitos,
- firmes y suficientemente maduras; el color y el sabor de la pulpa deben corresponder a un grado de madurez suficiente,
- no reventadas,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores o sabores extraños.

Las sandías deben hallarse en una fase de desarrollo y un estado que les permitan:

- aguantar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Características mínimas de madurez

Las sandías deben estar suficientemente desarrolladas y maduras. El índice refractométrico de la pulpa, medido en la zona media de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial, debe ser igual o superior a 8° brix.

C. Clasificación

Las sandías se clasifican en las dos categorías siguientes:

i) Categoría I

Las sandías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben tener las características de la variedad.

No obstante, pueden tener los defectos leves siguientes, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su conservación y su presentación en el envase:

- una pequeña malformación,
- un pequeño defecto de coloración de la corteza; no se considerará defecto una coloración clara de la sandía en la parte que está en contacto con el suelo en la fase de crecimiento;

- pequeñas grietas superficiales cicatrizadas,
- pequeños defectos de la epidermis ocasionados por el frote o las manipulaciones; la superficie total de la parte afectada no puede sobrepasar una dieciseisava parte del fruto.

El pedúnculo de la sandía debe tener una longitud máxima de 5 cm.

ii) Categoría II

En esta categoría, se incluyen las sandías que no pueden clasificarse en la categoría I pero que tienen las características mínimas antes indicadas.

Pueden tener los defectos siguientes, siempre y cuando mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- malformaciones,
- grietas superficiales cicatrizadas,
- defectos de coloración de la corteza; no se considerará defecto una coloración clara de la sandía en la parte que está en contacto con el suelo en la fase de crecimiento,
- pequeñas magulladuras,
- defectos de la epidermis ocasionados por el frote, las manipulaciones, ataques de parásitos o enfermedades; la superficie total de la parte afectada no puede sobrepasar una octava parte del fruto.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre está determinado por el peso de cada pieza. El peso mínimo es de 1 kg.

Cuando las sandías se presenten en envases, la diferencia de peso entre la más ligera y la más pesada de un mismo bulto no puede exceder de 2 kg (o de 3,5 kg si la pieza más ligera pesa 6 kg o más).

En las sandías que se presenten a granel no es obligatorio respetar esa homogeneidad de peso.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada bulto, o en cada lote en caso de presentación a granel, se admiten productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada, dentro de los límites que se indican a continuación.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría I

Un 10 %, en número o en peso, de sandías que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esta categoría.

ii) Categoría II

Un 10 %, en número o en peso, de sandías que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10 %, en número o en peso, de sandías que no respondan al calibre indicado pero que se sitúen dentro de un límite de 1 kg de más o de menos de la escala de calibre.

No obstante, la tolerancia no puede aplicarse en ningún caso a frutos de menos de 800 gramos.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto o, en caso de presentación a granel, de cada lote, debe ser homogéneo y comprender únicamente sandías del mismo origen, variedad y calidad.

La parte visible del contenido del envase o, en caso de presentación a granel, del lote, debe ser representativa de todo él.

Además, en la categoría I, las sandías deben ser homogéneas en cuanto a forma y color de la corteza.

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento pueden aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior o igual a tres kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 48/2003 de la Comisión⁽¹⁾.

B. Acondicionamiento

Las sandías deben acondicionarse de tal forma que estén protegidas adecuadamente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no cause alteraciones externas o internas del producto. Se permite el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos, en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hayan realizado con tintas o colas que no sean tóxicas.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos deben ser de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

Los bultos o, en caso de presentación a granel, los lotes, deben estar exentos de cuerpos extraños.

Las sandías expedidas a granel deben estar aisladas del suelo y de las paredes del vehículo de transporte por medio de un material de protección adecuado, nuevo y limpio que no transmita sabores y olores anormales a los frutos.

C. Presentación

Las sandías pueden presentarse:

- en envases, incluidas cajas de gran capacidad,
- a granel (carga directa en el vehículo de transporte).

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres legibles, indelebles y visibles desde fuera, agrupados en uno de los costados, las indicaciones que figuran a continuación.

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo anterior figuren en los bultos cuando éstos contengan envases de venta visibles desde el exterior y en todos ellos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha colocada de forma visible al menos en dos costados del palé.

En el caso de las sandías expedidas a granel (carga directa en un vehículo de transporte), estas indicaciones deben figurar en un documento que acompañe a la mercancía, el cual se fijará de forma visible dentro del vehículo.

La indicación del calibre no es obligatoria para esta forma de presentación.

A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los envases previos, por el código que represente al envasador y/o al expedidor, expedido o reconocido por un organismo oficial, precedido por los términos «envasador y/o expedidor» o una abreviatura equivalente;
- en los envases previos únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, precedidos de la indicación «envasado por» o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también el código del envasador y/o del expedidor. El vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

⁽¹⁾ DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

B. Naturaleza del producto

- «Sandías», si el contenido no es visible desde fuera.
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Color de la carne, si no es roja.
- «Sin pepitas», si procede⁽¹⁾.

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 (en caso de calibrado), expresado en peso mínimo y máximo.
- Número de piezas (facultativo).
- Peso neto (facultativo).

E. Marca oficial de control (facultativa)

⁽¹⁾ Las sandías sin pepitas pueden contener pepitas poco desarrolladas y, ocasionalmente, pepitas desarrolladas.