REGLAMENTO (CEE) Nº 454/92 DE LA COMISIÓN

de 26 de febrero de 1992

por el que se fijan normas de calidad para los espárragos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, 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) nº 1623/91 (2), y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 183/64/CEE del Consejo (3), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1677/88 (4), fija en el Anexo II/1 normas comunes de calidad para los espárragos; que el Reglamento (CEE) nº 921/71 de la Comisión (5) modifica dichas normas añadiendo una categoría de calidad suplementaria; que el Reglamento (CEE) nº 1764/90 de la Comisión (6) hace aplicable a los espárragos esa categoría de calidad suplementaria hasta el 30 de junio de 1991;

Considerando que se ha registrado una evolución en la producción y el comercio de dichos productos, especialmente en lo relativo a las exigencias de los mercados al por mayor y de consumo; que, por consiguiente, las normas de calidad deben modificarse para tomar en consideración las nuevas exigencias; que la situación actual del mercado no exige que se defina la categoría de calidad suplementaria;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de comercialización; que el transporte en larga distancia, el almacenamiento de una duración determinada o las distintas manipulaciones a las que se someten los productos pueden acarrear algunas alteraciones debidas a la evolución biológica de los mismos o a su carácter más o menos perecedero; que es preciso que se tomen en consideración estas alteraciones al aplicar las normas en las fases de comercialización siguientes a la expedición; que, para los productos de la categoría « extra », que deben ser objeto de una selección y acondicionamiento particularmente esmerados, únicamente se tomará en consideración la disminución de la frescura y turgencia;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de calidad relativas a los espárragos del código NC 0709 20 00 se fijan en el Anexo.

Estas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización, en las condiciones contempladas en el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases siguientes a la de la expedición, los productos podrán presentar, con respecto a las prescripciones de las normas:

— una ligera disminución de fescura y de turgencia;

— en los productos clasificados en las categorías distintas a la « extra », ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Se suprime el Reglamento nº 183/64/CEE.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de marzo de 1992.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de febrero de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

(1) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) DO nº L 150 de 15. 6. 1991, p. 8.
(3) DO nº 192 de 25. 11. 1964, p. 3217/64.
(4) DO nº L 150 de 16. 6. 1988, p. 21.
(5) DO nº L 100 de 5. 5. 1971, p. 9.
(6) DO nº L 162 de 28. 6. 1990, p. 30.

ANEXO

NORMA DE CALIDAD PARA LOS ESPÁRRAGOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los turiones de las variedades (cultivares) obtenidas de *Asparagus officinalis L*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los espárragos destinados a la transformación industrial.

Los turiones de espárragos se clasifican en cuatro grupos en función de su color:

1) espárragos blancos;
2) espárragos morados, con la yema de color entre rosa y morado o púrpura y con parte del turión blanco;
3) espárragos verde-morados, parcialmente de color morado y verde;
4) espárragos verdes con la yema y la mayor parte del turión debiendo presentar color verde.

Esta norma no se aplica a los espárragos verdes ni a los espárragos verde-morados de menos de 6 mm de diámetro, ni a los espárragos blancos y morados de menos de 8 mm de diámetro envasados en manojos uniformes o envases unitarios.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad de los espárragos tras su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los espárragos deben presentarse:

— enteros,
— sanos, excluyéndose los productos afectados por podredumbre o alteraciones tales que les hagan impropios para el consumo,
— exentos de los daños causados por un lavado inadecuado (los turiones pueden haber sido lavados, pero sin empaparlos),
— limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible,
— de aspecto y olor frescos,
— prácticamente exentos de plagas,
— exentos de daños causados por roedores o insectos,
— prácticamente exentos de magulladuras,
— exentos de humedad exterior anormal, es decir suficientemente « escurridos » después de haber sido lavados o refrigerados con agua fría,
— desprovistos de olor y sabor extraños.

El corte practicado en la base de los turiones debe ser tan neto como sea posible.

Además, los turiones no deben presentarse huecos, rajados, pelados ni rotos. Se toleran, no obstante, pequeñas hendiduras aparecidas después de la recolección siempre que no sobrepasen los límites establecidos en la letra A del punto IV sobre « Tolerancias de calidad ».

El estado de los espárragos debe ser tal que les permita:

— soportar el transporte y la manipulación, y
— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los espárragos se clasifican en las tres categorías que se definen a continuación:

i) *Categoria « extra »:*

Los turiones clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior, muy bien formados y prácticamente rectos. Habida cuenta de las características normales del grupo al que pertenezcan, deberán tener la yema muy cerrada.

Sólo se admiten muy leves señales de roya en el turión, que el consumidor pueda eliminar con un pelado normal del producto.

En el grupo de los espárragos blancos, la cabeza y el turión deben ser blancos; únicamente se tolera un ligero tinte rosado en el turión.

Los espárragos verdes deben ser totalmente verdes.

No se admiten principios de lignificación en los turiones de esta categoría.

El corte practicado en la base de los turiones debe ser en lo posible neto y perpendicular al de su eje longitudinal. No obstante, a fin de mejorar la presentación de los espárragos presentados en manojos, los de fuera pueden cortarse ligeramente en bisel, siempre que el corte no exceda de un centímetro.

ii) *Categoría I:*

Los turiones clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y bien formados. Pueden ser ligeramente curvos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenezcan, la yema debe ser cerrada.

Se admiten leves señales de roya que el consumidor pueda eliminar con un pelado normal del producto.

En el grupo de los espárragos blancos, puede aparecer un ligero tinte rosado en la yema y el turión.

Los espárragos verdes deben ser verdes al menos en el 80 % de su longitud.

En el grupo de los espárragos blancos no se admiten turiones lignificados. En los demás grupos se admite un principio de lignificación en la parte inferior siempre que desaparezca con el pelado normal de producto.

El corte practicado en la base del turión debe ser en lo posible neto y en sentido perpendicular a su eje longitudinal.

iii) Categoría II:

Esta categoría comprende los turiones que no reúnen las condiciones necesarias para su inclusión en las categorías superiores, si bien deben cumplir las características mínimas anteriormente mencionadas.

En comparación con la categoría I, los turiones pueden presentarse no tan bien formados, más curvos y, teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenezcan, su yema puede estar ligeramente abierta.

Se admiten señales de roya que el consumidor puede eliminar con el pelado normal del producto.

La yema de los espárragos blancos puede presentar una coloración, incluso verde.

La yema de los espárragos morados puede presentar una ligera coloración verde.

Los espárragos verdes deben ser verdes al menos en el 60 % de su longitud.

Los turiones pueden estar ligeramente lignificados.

El corte practicado en la base de los turiones puede ser ligeramente oblicuo.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determina en función de la longitud y del diámetro del turión.

A. **Calibrado en función de la longitud:**

La longitud de los turiones debe:

— ser superior a 17 cm en el caso de los espárragos largos;
— estar comprendida entre 12 y 17 cm en el caso de los espárragos cortos;
— estar comprendida entre 12 y 22 cm en el caso de los espárragos de la categoría II alineados en el envase aunque sin atar;
— ser inferior a 12 cm en el caso de las puntas de espárragos.

La longitud máxima admitida es de 22 cm para los espárragos blancos y morados y de 27 cm para los espárragos verdes y para los verdes y morados.

B. **Calibrado en función del diámetro:**

El diámetro de los turiones se mide en la mitad de su longitud.

El diámetro mínimo y el calibrado se fijan como sigue:

Calidad	Grupo de color	Diámetro mínimo	Calibrado	
Extra	Blanco y morado	12 mm	de 12 a 16 mm	16 mm o más, con una variación máxima de 8 mm en cada envase o manojo o en un mismo embalaje
	Verde y verde-morado	10 mm	de 10 a 16 mm	
I	Blanco y morado	10 mm	de 10 a 16 mm	16 mm o más, con una variación máxima de 10 mm en cada envase o manojo o en un mismo embalaje
	Verde y verde-morado	6 mm	de 6 a 12 mm	12 mm o más, con una variación máxima de 8 mm en cada envase o manojo o en un mismo embalaje
II	Blanco y morado	8 mm	No existen disposiciones sobre homogeneidad	
	Verde y verde-morado	6 mm		

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten las siguientes tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no se ajusten a los requisitos de la categoría indicada en cada envase.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría « extra »:*

un 5 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de esta categoría pero que se ajusten a las de la categoría I o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esa categoría o que presenten ligeras grietas sin cicatrizar que hayan aparecido después de la recolección.

ii) *Categoría I:*

un 10 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de esta categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esa categoría o que presenten ligeras grietas sin cicatrizar que hayan aparecido después de la recolección.

iii) *Categoría II:*

un 10 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los turiones afectados de podredumbre o cualquier otra alteración que les haga impropios para el consumo.

Además, se admiten los turiones que presenten grietas muy ligeras debido al lavado, hasta un máximo de un 10 % en peso o en número.

En ningún caso los turiones huecos pueden sobrepasar el 15 % en número o peso.

B. Tolerancias de calibre:

para todas las categorías: un 10 % en peso o en número de turiones que no se correspondan con el calibrado indicado y se desvíen de los límites de calibre establecidos, con una desviación máxima de 1 cm para la longitud y de 2 mm para el diámetro.

V. DISPOSICIONES SOBRE PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase, de cada embalaje unitario, o de cada manojo de un mismo envase debe ser homogéneo e incluir exclusivamente espárragos del mismo origen, grupo de color y calibre (en caso de exigirse un calibrado) y de la misma calidad.

Sin embargo, en lo que atañe al color, se admiten los turiones de un grupo de color distinto dentro de los límites siguientes:

a) espárragos blancos: un 10 % en peso o en número de espárragos morados en las categorías « extra » y I y un 15 % en la categoría II;

b) espárragos morados, verdes y espárragos verde-morados: un 10 % en peso o en número de espárragos de otro color.

Para la categoría II, los espárragos blancos pueden mezclarse con los espárragos morados, a reserva de su marcado apropiado.

La parte visible del contenido de cada envase, embalaje unitario, o manojo debe ser representativa de la totalidad del contenido.

B. Presentación

Los espárragos pueden presentarse de la siguiente forma:

i) *En manojos firmemente atados*

Los turiones situados en la parte externa de cada manojo deben tener el aspecto y el calibre medios de la totalidad del manojo. Los turiones presentados de esta forma deben tener una longitud uniforme.

Los manojos deben alinearse con regularidad en el envase; cada manojo puede ir protegido con papel.

En cada envase, los manojos deben tener el mismo peso y la misma longitud.

ii) *Alineados sin atar en el envase*

C. **Envasado**

Los espárragos deben envasarse de tal forma que quede garantizada la adecuada protección del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de tal calidad que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite la utilización de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase debe llevar, en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las menciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor } Nombre y domicilio, o código expedido o aceptado oficialmente

B. **Naturaleza del producto**

« Espárragos », seguido de la indicación « blancos », « verdes », « morados » o « verde-morados », en caso de que el contenido del bulto no sea visible desde el exterior y, en su caso, la indicación « cortos », « puntas » o « mezcla de blancos y morados ».

C. **Origen del producto**

País de origen y, facultativamente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría

— Calibre indicado por:

a) el diámetro mínimo y máximo en el caso de los espárragos sujetos a normas de homogeneidad;

b) el diámetro mínimo seguido del diámetro máximo o la expresión « y más » en el caso de los espárragos que no estén sujetos a normas de homogeneidad.

— Para los espárragos presentados en manojos o envases unitarios, su número y su peso.

E. **Marca oficial de control** (facultativa).