385R2022

23. 7. 85 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 191/31

REGLAMENTO (CEE) Nº 2022/85 DE LA COMISIÓN

de 22 de julio de 1985

por el que se prevén requisitos de calidad mínimos para las ciruelas secas y las ciruelas pasas que pueden beneficiarse de la ayuda a la producción

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 516/77 del Consejo, de 14 de marzo de 1977, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 746/85 (2) y, en particular, el apartado 4 de su artículo 3 *quinquies*,

Considerando que el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 516/77 prevé un régimen de ayuda a la producción para determinados productos; que la letra b) del apartado 1 del artículo 3 *quinquies* dispone que la ayuda se pagará únicamente para los productos que cumplan las normas de calidad mínima que se definan;

Considerando que dichos requisitos de calidad tienen como fin evitar la fabricación de productos para los que no exista demanda alguna o que podrían provocar distorsiones del mercado; que los requisitos deben basarse en procedimientos de fabricación tradicionales y cabales;

Considerando que, para facilitar la observancia de dichos requisitos de calidad, las ciruelas secas compradas por el transformador deben cumplir, determinados requisitos de calidad; que el pago del precio mínimo al productor debe subordinarse a la observancia de dichos requisitos;

Considerando que, a los efectos de la aplicación del régimen de ayuda a la producción, el presente Reglamento debe aplicarse conjuntamente con el Reglamento (CEE) nº 1599/84 de la Comisión, de 5 de junio de 1984, por el que se establecen modalidades de aplicación del régimen de ayuda a la producción para los productos transformados a base de frutas y hortalizas (3), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1455/85 (4), en particular en lo que se refiere al examen de los productos transformados;

Considerando que los requisitos de calidad previstos en el presente Reglamento constituyen medidas de aplicación del régimen de ayuda a la producción; que la Comunidad no ha establecido todavía requisitos de calidad para la comercialización de los productos; que los Estados miembros pueden seguir aplicando requisitos nacionales a tal fin, siempre que sean compatibles con las disposiciones del Tratado relativas a la libre circulación de mercancías;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. Para beneficiarse del pago del precio mínimo contemplado en el artículo 3 *ter* del Reglamento (CEE) nº 516/77, las ciruelas secas procedentes de ciruelas de Ente deberán corresponder a las características que figuran en el Anexo I.

2. Para beneficiarse del pago de la ayuda contemplada en el artículo 3 *quater* del Reglamento (CEE) nº 516/77, las ciruelas pasas deberán corresponder a las características que figuran en el Anexo II.

Artículo 2

Para las ciruelas secas, las comprobaciones referentes a los requisitos de calidad se harán basándose en muestras tomadas de una partida por el transformador. A tal fin, se entenderá por partida el número de recipientes que presente juntos un mismo productor, una agrupación de productores reconocidos o una asociación de dichas agrupaciones, para que se haga cargo de ellos el transformador, una agrupación de transformadores o una asociación de dichas agrupaciones. Las muestras deberán ser examinadas por el transformador o, en su caso, por el representante del mismo. Los resultados de la comprobación se registrarán.

Artículo 3

1. Diariamente y a intervalos regulares durante el período de transformación, el transformador comprobará si las ciruelas pasas cumplen las condiciones requeridas para beneficiarse de la ayuda. Los resultados de la comprobación se registrarán.

2. El peso neto de cada muestra que se examine deberá ser por lo menos de un kilogramo.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de septiembre de 1985.

(1) DO nº L 73 de 21. 3. 1977, p. 1.
(2) DO nº L 81 de 23. 3. 1985, p. 10.
(3) DO nº L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.
(4) DO nº L 144 de 1. 6. 1985, p. 69.

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

Hecho en Bruselas, el 22 de julio de 1985.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ANEXO I

REQUISITOS DE CALIDAD MÍNIMOS DE LAS CIRUELAS SECAS PROCEDENTES DE CIRUELAS DE ENTE

DEFINICÍON DEL PRODUCTO

Las ciruelas secas deben obtenerse, por deshidratación, a partir de ciruelas frescas fisiológicamente maduras, procedentes de la variedad «ciruelas de Ente» perteneciente a la especie *Prunus domestica L.*

I. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

1. Las ciruelas secas deben ser sanas, cabales, comerciales y aptas para la transformación.

2. Los frutos desecados deben estar:

   a) bien secos y tener un contenido de humedad del 21 al 23 %;

   b) sanos, esto es, exentos de moho, podredumbre, insectos vivos o muertos y de excrementos de insectos;

   c) carnosos, limpios y desprovistos de manchas;

   d) exentos de olores y sabores extraños;

   e) prácticamente exentos de frutos defectuosos y de desperdicios.

3. Se admiten las siguientes tolerancias;

   a) *ciruelas secas para uso industrial:*

      1) dichas ciruelas pueden presentar defectos leves y/o graves sin restricción; no obstante, los frutos que tengan defectos muy graves no excederán el 10 % en peso de los frutos;

      2) los desperidicios no excederán el 0,3 % en peso de los frutos;

   b) *las demás ciruelas secas:*

      1) los frutos con defectos no podrán exceder el 15 % en peso de los frutos, pudiendo tener defectos graves y muy graves como máximo el 7,5 %; los frutos con defectos may graves no podrán superar el 0,5 % en peso;

      2) los desperdicios no excederán el 0,2 % en peso.

II. DEFECTOS

Los defectos se clasifican en tres grupos:

— defectos leves, que son defectos menores de la epidermis,

— defectos graves, que son principalmente defectos graves de la epidermis,

— defectos muy graves, que son principalmente defectos en los que la pulpa está dañada.

Se entiende por:

A. **Defectos leves**

1. *Grietas o heridas terminales*

   Se trata de grietas de la epidermis situadas en el extremo opuesto a la inserción del pedúnculo. Su dimensión, superior a 10 mm, no debe sobrepasar 15 mm. Por encima de 15 mm, el defecto se agrava y justifica la clasificación en la categoría «defecto grave».

2. *Pequeños desgarros de la epidermis*

   Es el caso cuando se observan desgarros, alteraciones o desaparición de la epidermis en una longitud que no exceda 7 mm y la pulpa no sale por la herida. Dichas heridas pueden haberse ocasionado por la caída del fruto sobre elementos duros, por manipulaciones desconsideradas o por ataques de insectos.

3. *Callosidades debidas a impactos de granizo de más de 3 mm de diámetro acumulado*

   Alteraciones debidas a las cicatrices de impacto de granizo. No obstante, los diámetros acumulados no deben sobrepasar 10 mm. Por encima de 10 mm, clasificación en defecto grave.

4. *Grisalla, russeting o piel de sapo de más de 6 mm de diámetro acumulado*

Dicha alteración se traduce en un abultamiento corchoso de la epidermis, formando manchas de diversas formas. No obstante, los diámetros acumulados no deben sobrepasar 20 mm; por encima de los mismos, clasificación en defecto grave.

B. **Defectos graves**

1. *Defecto de consistencia*

Dicho defecto proviene en general de una maduración insuficiente, con una coloración defectuosa, pulpa blanda y una epidermis caracterizada por un gran número de arruguillas superficiales;

2. *Grietas de reventón*

Grietas de reventón, distintas de las terminales, cicatrizadas con anillos corchosos y cuya longitud sobrepasa 10 mm.

3. *Heridas terminales*

Heridas situadas en el apículo y cuya longitud sobrepase 15 mm.

4. *Desgarros*

Desgarros de la epidermis que dejan al exterior la pulpa en más de 7 mm de diámetro.

5. *Frutos aplastados*

Frutos aplastados en parte, incompletos o claramente deformados y cuya pulpa aparece al exterior.

6. *Callosidades debidas al granizo*

Heridas debidas al granizo, cuyas cicatrices sobrepasan 10 mm de diámetros acumulados.

7. *Grisalla o russeting*

Manchas corchosas cuya superficie sobrepasa 20 mm de diámetro acumulados.

8. *Grietas*

Grietas profundas que permiten ver el hueso.

9. *Deformación por insolación*

Deformación importante causada por insolación del fruto y que casi produce la falta de pulpa en una parte de una de las caras del fruto, adhiriéndose, entonces, la epidermis al hueso sin arrugas.

C. **Defectos muy graves**

1. *Frutos caramelizados*

Frutos caramelizados por un exceso de calor, en los cuales puede observarse una coloración muy oscura de la pulpa o lagunas que separan la pulpa del hueso, o también una hinchazón característica que les deja la forma del fruto fresco.

2. *Frutos mohosos*

Frutos que presentan manchas claras debidas a un ataque de Monilia, cortado por el secado, pero cuya pulpa, incluso habiendo resultado dañada, apenas se ha alterado.

3. *Frutos sucios*

Frutos ensuciados por cuerpos extraños (tierra, en particular), aunque eliminables.

4. *Frutos enteramente aplastados*

Frutos o partes de frutos totalmente aplastados.

D. **Desperdicios**

Se entiende por «desperdicios» todos los elementos que, en su caso, se encuentren en una partida de ciruelas secas, pero que, por su naturaleza o estado, no puedan destinarse al consumo humano, o que, si quedan mezclados en partidas de frutos, cualquiera que fuera el destino de las mismas, pueden:

— comprometer su conservación,

— alterar su presentación,

— comunicar al conjunto gustos, olores u otros defectos inaceptables.

Se consideran desperdicios, en particular:

1. *Frutos con mohos activos*

   Frutos con mohos en estado de evolución.

2. *Frutos atacados de Monilia y momificados*

   Frutos solos o aglomerados y soldados a varios, en los que los tejidos de la pulpa han sido destruidos y modificados por el completo desarrollo de la Monilia.

3. *Frutos podridos*

   Frutos cuya comestibilidad está alterada o destruída por la acción de microorganismos: levaduras, mohos, bacterias.

4. *Frutos infestados por los insectos y ácaros*

   Frutos infestados por la presencia de animales vivos o muertos (insectos y ácaros en las diversas formas de su ciclo biológico) o por excrementos de insectos.

5. *Frutos incrustados de tierra u otros elementos del suelo*

6. *Frutos carbonizados*

   Frutos carbonizados por un exceso de calor en los que puede observarse lagunas que separan la pulpa del hueso o, también, una hinchazón característica que les deja la forma del fruto fresco.

7. *Materias extrañas*

   Los elementos aislados y no comestibles procedentes de los frutos, en particular, pedúnculos, huesos y trozos de epidermis, y los cuerpos y materias extrañas tales como hojas, ramitas y demás elementos vegetales, elementos del suelo tales como tierra, chinas.

ANEXO II

REQUISITOS DE CALIDAD MÍNIMOS APLICABLES A LAS CIRUELAS PASAS

DEFINICIÓN

Las ciruelas pasas deben obtenerse a partir de ciruelas secas que correspondan a las características contempladas en el Anexo I.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

1. A menos que se destinen a la industria, las ciruelas pasas deben estar seleccionadas y calibradas y la humedad de los frutos debe situarse entre el 21 y el 23 %. Además, deben estar:

   — enteras, sanas, limpias, exentas de moho, podredumbre y desperdicios y ser carnosas,

   — prácticamente desprovistas de cualquier alteración que pueda perjudicar la calidad o la presentación del producto,

   — exentas de insectos vivos o muertos y de excrementos de insectos,

   — exentas de residuos de cualquier agente de tratamiento,

   — exentas de olores y sabores normales.

2. Se admiten las tolerancias siguientes:

   a) *Ciruelas pasas para uso industrial*

   Dichos frutos pueden presentar defectos leves o graves sin restricción; no obstante, los frutos con defectos muy graves no excederán el 10 % en peso de los frutos.

   b) *Las demás ciruelas pasas*

   Los frutos con defectos no podrán exceder el 15 % en peso de los frutos, pudiendo tener defectos graves y muy graves el 7,5 %, como máximo; los frutos con defectos muy graves no podrán superar el 0,5 % en peso.

3. Para determinar la gravedad de los defectos, son aplicables las disposiciones del Anexo I.