REGLAMENTO (CE) Nº 831/97 DE LA COMISIÓN

de 7 de mayo de 1997

por el que se establecen normas de comercialización aplicables a los aguacates

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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,

Considerando que el Reglamento (CE) nº 2200/96 enumera, en su Anexo I, los productos para los cuales deben adoptarse determinadas normas; que, entre los productos que figuran en dicho Anexo, los aguacates no han sido aún objeto de normas comunitarias; que, por consiguiente, es necesario establecer normas de comercialización de estos productos; que, a tal fin, y por razones de transparencia en el mercado mundial, conviene tomar en consideración las normas recomendadas para dichos productos por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas;

Considerando que la aplicación de estas normas debe traer consigo la eliminación del mercado de los productos de calidad insatisfactoria, así como orientar la producción con el fin de satisfacer las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales sobre la base de una competencia leal, contribuyendo a aumentar la rentabilidad de la producción;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento por un período determinado o las diferentes manipulaciones a las cuales son sometidos los productos pueden producir determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de estos productos o a su carácter más o menos perecedero; que conviene tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de comercialización siguientes a la expedición; que, en el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben ser objeto de una clasificación y de un envasado particularmente cuidadosos, únicamente debe tomarse en cuenta la disminución de su grado de frescura y de 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

1. Las normas de comercialización aplicables a los aguacates del código NC 0804 40 figuran en el Anexo.

2. Las normas se aplicarán en todas las fases de comercialización, en las condiciones previstas en el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la expedición, los productos podrán presentar:

a) una ligera disminución del grado de frescura y de turgencia;

b) en el caso de los productos clasificados en categorías distintas de la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de junio de 1997.

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

Hecho en Bruselas, el 7 de mayo de 1997.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

---

[1] DO nº L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.

ANEXO

NORMAS RELATIVAS A LOS AGUACATES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los aguacates de las variedades («cultivares») procedentes de *Persea americana Mill.*, destinados a ser ofrecidos en estado fresco al consumidor, excepto los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir la calidad que deben presentar los aguacates una vez acondicionados y envasados.

A. Características mínimas

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

— enteros,

— sanos; se excluirán los productos atacados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por bajas temperaturas,

— con un pedúnculo de una longitud inferior a 10 mm cuyo corte debe ser neto; no obstante, la falta de pedúnculo no se considerará como un defecto cuando el punto de unión peduncular del fruto esté seco e intacto,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores o sabores extraños.

Los aguacates deberán haberse cosechado con cuidado y su desarrollo fisiológico deberá haber alcanzado una fase que permita que el proceso de maduración llegue a su término. Los frutos maduros no deberán ser amargos.

El desarrollo y condición de los aguacates deberán ser tales que les permitan:

— soportar el transporte y la manipulación, y

— llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.

B. Clasificación

Los aguacates son objeto de una clasificación en tres categorías definidas a continuación:

i) *Categoría «Extra»*

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar la forma y la coloración características de la variedad.

No deberán presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase. En caso de estar presente, el pedúnculo deberá estar intacto.

ii) *Categoría I*

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar la forma y la coloración características de la variedad.

No obstante, podrán presentar los ligeros defectos siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase:

— leves defectos de forma y coloración,

— leves defectos de la epidermis (formación acorchada y lenticelas dañadas) y quemaduras de sol cuya superficie total no podrá sobrepasar 4 cm^2.

Estos defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

En caso de estar presente, el pedúnculo podrá estar ligeramente dañado.

iii) *Categoría II*

En esta categoría se incluyen los aguacates que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que responden a las características mínimas antes citadas.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando los aguacates conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— defectos de forma y coloración,

— defectos de las epidermis (formación acorchada y lenticelas dañadas) y quemaduras de sol cuya superficie total no podrá sobrepasar 6 cm^2.

Tales defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

En caso de estar presente, el pedúnculo podrá estar dañado.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará mediante el peso del fruto; los aguacates se calibrarán de acuerdo con la escala siguiente:

Escala de peso (en gramos)	Código de calibre
781 a 1 220	4
576 a 780	6
461 a 575	8
366 a 460	10
306 a 365	12
266 a 305	14
236 a 265	16
211 a 235	18
191 a 210	20
171 a 190	22
156 a 170	24
146 a 155	26
136 a 145	28
125 a 135	30

El peso mínimo de los aguacates no podrá ser inferior a 125 gramos.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Para los aguacates no conformes con las exigencias de categoría y calibre indicados, se admiten en cada envase las tolerancias siguientes:

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número o en peso de aguacates que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría I o que sean admitidos con carácter excepcional en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de aguacates que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o que sean admitidos con carácter excepcional en las tolerancias de dicha categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de aguacates que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos podridos o con magulladuras pronunciadas o cualquier otra alteración que los convierta en impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, un 10 % en número o en peso de aguacates que no correspondan al calibre indicado en el envase, pero que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y comprender únicamente aguacates del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento de los aguacates deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del paquete deberán ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los paquetes deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada paquete deberá llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial. No obstante, en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos «embalador y/o expedidor» (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de ese código (identificación simbólica).

B. **Naturaleza del producto**

— «Aguacates», si el contenido del envase no es visible desde el exterior

— 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, expresado mediante los peso mínimo y máximo

— Número de código de la escala de calibre y número de frutos en caso de no coincidir con el número de código y, en su caso, número de código de la escala de calibre y peso neto del paquete

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