REGLAMENTO (CEE) Nº 79/88 DE LA COMISIÓN

de 13 de enero de 1987

por el que se fijan las normas de calidad para las lechugas, escarolas y pimientos dulces

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 3910/87 (2), y en particular el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 23 del Consejo, por el que se establece gradualmente una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (3), fija en su Anexo II/5 las normas de calidad para las lechugas, las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa; que dichas normas fueron modificades mediante el Reglamento nº 51/65/CEE (4);

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 2397/76 de la Comisión (5) establece normas de calidad para los pimientos dulces;

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y comercio de dichos productos, en particular, por lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad para las lechugas y escarolas y para los pimientos dulces deben modificarse para tener en cuenta estas nuevas exigencias;

Considerando que, por lo que respecta a las lechugas y escarolas, dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida en el Reglamento (CEE) nº 1194/69 del Consejo (6), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 899/87 (7); que, para la definición de la misma, es conveniente que se tenga en cuenta el interés económico que presentan para los productores los productos en cuestión y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de una determinada duración o las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que procede, por consiguiente, tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas, en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición;

(1) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) DO nº L 370 de 30. 12. 1987.
(3) DO nº L 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.
(4) DO nº L 55 de 3. 4. 1965, p. 793/65.
(5) DO nº L 270 de 2. 10. 1976, p. 13.
(6) DO nº L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.
(7) DO nº L 88 de 31. 3. 1987, p. 17.

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, asi como para comodidad de los interesados, es conveniente presentar en un texto único las normas así modificadas;

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 las lechugas y escarolas de las subpartidas 0705 11 y 0705 29 00 de la nomenclatura combinada y a los pimientos dulces de la subpartida 0709 60 10 de la nomenclatura combinada figuran respectivamente en los Anexos I y II.

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

No obstante, en las fases que sigan a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación con las prescripciones de las normas, una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia, y ligeras alteraciones debidas a su evolución biológica y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

El Reglamento nº 23 quedará modificado como sigue:

— en el apartado 3 del artículo 2, se suprimirán los términos « lechugas, escarolas de hoja rizada y de hoja lisa »,

— se suprimirá el Anexo II/5.

Artículo 3

El Reglamento (CEE) nº 1194/69 quedará modificado como sigue:

— en el artículo 1, se suprimirán los términos « lechugas, escarolas de hoja rizada y de hoja lisa »,

— se suprimirá el Anexo I.

Artículo 4

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 2397/76.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1988.

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

Hecho en Bruselas, el 13 de enero de 1988.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ANEXO I

NORMAS DE CALIDAD PARA LECHUGAS Y ESCAROLAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las lechugas de las variedades obtenidas de la *Lactuca sativa L.* var. *Capitata L.* (lechugas acogolladas o arrepolladas, incluidas las lechugas arrepolladas rizadas y las lechugas del tipo « Iceberg »), de la *Lactuca sativa L.* var. *longifolia Lam* (lechugas romanas) y de los cruces de estas dos variedades, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las lechugas de corte por hojas.

Asimismo se aplicarán a las escarolas de hoja rizada de las variedades obtenidas de la *Cichorium endivia L.* var. *crispa Lam.* y a las escarolas de hoja lisa de las variedades obtenidas de la *Cichorium endivia L.* var. *latifolia Lam,* destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.

La presente definición no se aplicará a los productos destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES SOBRE CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben reunir las lechugas, las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas**

Tomando en consideración las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, las lechugas de todas las categorías deberán :

— estar enteras,

— estar sanas ; se excluyen los productos atacados por la podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— presentar un aspecto fresco,

— ser turgentes,

— estar limpias y preparadas, es decir, prácticamente desprovistas de hojas manchadas de tierra o de cualquier otro sustrato (sin perjuicio de las disposiciones específicas establecidas para la categoría III) y carecer prácticamente de materias extrañas visibles,

— estar prácticamente desprovistas de parásitos,

— estar prácticamente desprovistas de alteraciones causadas por parásitos,

— no estar espigadas,

— estar exentas de humedad exterior anormal,

— estar exentas de olores y/o sabores extraños.

En las lechugas se permitirá un defecto de coloración que consiste en un tono rojizo causado por las bajas temperaturas durante la vegetación, excepto cuando ello modificara gravemente su aspecto.

Las raíces deberán estar cortadas a ras de las últimas hojas y el corte será limpio.

Estos productos deberán presentar un desarrollo normal. Deberán también presentar un estado y grado de desarrollo que les permita :

— soportar el transporte y la manipulación,

— llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

B. **Clasificación**

Estos productos se clasificarán en las tres categorías siguientes :

(i) *Categoría I*

Los clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Tendrán las características propias de la variedad o del tipo, sobre todo la coloración. Estarán :

— bien formados,

— firmes (excepto para las lechugas cultivadas a cubierto),

— desprovistos de daños y alteraciones que puedan comprometer su comestibilidad,

— desprovistos de daños causados por las heladas.

Las lechugas deberán presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, se permitirá que el cogollo de las lechugas de a cubierto y de las romanas sea menos firme.

La parte central de las escarolas de hoja rizada y de las de hoja lisa deberá ser de color amarillo.

(ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los productos que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Deberán estar :

— bastante bien formados,

— exentos de defectos y alteraciones que puedan afectar seriamente a su comestibilidad.

Podrán :

— presentar ligeros defectos de coloración y

— leves daños ocasionados por parásitos.

Las lechugas podrán tener un cogollo reducido. No obstante, se admitirá la ausencia de cogollo en el caso de las lechugas a cubierto y de las lechugas romanas.

(iii) *Categoría III*(1)

Se incluyen en esta categoría los productos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero presentan las características de la categoría II. No obstante, las hojas podrán estar ligeramente manchadas de tierra o de otras sustancias, siempre que ello no afecte considerablemente a su aspecto general

III. DISPOSICIONES SOBRE CALIBRADO

El calibrado se determinará por el peso por unidad.

A. Peso mínimo

El peso mínimo será de :

(i) *Categorías I y II*

	al aire libre	a cubierto
lechugas excepto las lechugas tipo Iceberg	150 g	100 g
lechugas del tipo Iceberg	300 g	200 g
escarolas de hoja rizada y de hoja lisa	200 g	150 g

(ii) *Categoría III*

Las lechugas cultivadas al aire libre o a cubierto deberán pesar 80 g por unidad, como mínimo.

Las escarolas de hoja rizada o de hoja lisa cultivadas al aire libre o a cubierto deberán pesar 100 g por unidad, como mínimo.

B. Homogeneidad

a) *Lechugas*

En todas las categorías, la diferencia de peso entre las unidades más livianas y las más pesadas de un mismo bulto no podrá exceder de :

— 40 g para las lechugas con un peso inferior a 150 g por unidad,

— 100 g para las lechugas con un peso entre 150 y 300 g por unidad,

— 150 g para las lechugas con un peso entre 300 y 450 g por unidad,

— 300 g para las lechugas con un peso superior a 450 g por unidad.

b) *Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa*

En todas las categorías, la diferencia de peso entre las unidades más livianas y las más pesadas de un mismo bulto no podrá exceder de :

— 150 g para las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa cultivadas al aire libre,

— 100 g para las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa cultivadas a cubierto.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría o de algunos de sus criterios se supeditará a una decisión que deberá adoptarse de conformidad con el apartado 1 del artículo 4 del citado Reglamento.

IV. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. **Tolerancia de calidad**

(i) *Categoría I*

Un 10 % de unidades que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

(ii) *Categoría II*

Un 10 % de unidades que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan imporpios para el consumo.

(iii) *Categoría III*

Un 15 % de unidades que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas (sin perjuicio de las disposiciones establecidas respecto a la presencia de manchas de tierra), con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancia de calibre**

Para todas las categorías : un 10 % de unidades que no se ajusten al calibre definido, pero con un peso inferior o superior en un 10 %, como máximo, al de aquél.

V. DISPOSICIONES SOBRE PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad :**

el contenido de cada envase deberá ser homogéneo ; cada envase sólo deberá contener productos del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

B. **Presentanción**

Los productos deberán estar colocados en tres capas como máximo.

Las lechugas y las escarolas de hoja rizada deberán estar colocadas cogollo con cogollo cuando se presenten en dos capas, a menos que vayan protegidas o separadas por un medio de protección adecuado. En caso de que se presenten en tres capas, dos de ellas deberán estar colocadas cogollo con cogollo.

Las escarolas de hoja lisa podrán colocarse cogollo con cogollo o en posición horizontal.

Las lechugas romanas podrán colocarse en posición horizontal.

C. **Acondicionamiento :**

El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto y deberá ser racional en el caso de cada calibre y de cada envase, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

La mercancía deberá estar separada del fondo, de los costados longitudinales y de la tapadera -en caso de que el envase la posea- por un medio de protección apropiado.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materias que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales -y, en particular, de papeles o sellos- que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deberán estar desprovistos de cuerpos extraños y, en particular, de hojas sueltas y de partes de troncho.

VI. DISPOSICIONES SOBRE MARCADO

Cada envase deberá llevar, con caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial.

B. **Naturaleza del producto**

— « Lechugas », « lechugas acogolladas rizadas », « lechugas Batavia », « lechugas romanas », « lechugas Iceberg », « escarolas de hoja rizada », « escarolas de hoja lisa » o cualquier denominación similar, en caso de que el contenido no sea visible desde el exterior.

— En su caso, la indicación de « a cubierto ».

— El nombre de la variedad (facultativa).

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, indicado mediante el peso mínimo por pieza o número de piezas,

— peso neto (facultativo).

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

ANEXO II

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS PIMIENTOS DULCES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los pimientos dulces de las variedades (cultivares) procedentes del *Capsicum annuum L*, destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor, con exclusión de los pimientos destinados a la transformación industrial.

En función de la forma, se distinguen cuatro tipos comerciales de pimientos :

— pimientos dulces largos (picudos),

— pimientos dulces cuadrados (sin pico),

— pimientos dulces cuadrados (picudos tipo peonza),

— pimientos dulces aplastados (tipo tomate).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar los pimientos dulces después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los pimientos dulces deben :

— estar enteros,

— presentar un aspecto fresco,

— estar sanos ; se excluyen los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— presentar un grado de desarrollo adecuado,

— estar exentos de daños causados por las heladas,

— estar exentos de heridas sin cicatrizar,

— estar exentos de quemaduras de sol [salvo las especificaciones definidas en el inciso (ii) de la clasificación del capítulo B],

— estar provistos de su pedúnculo,

— estar exentos de humedad exterior anormal,

— estar exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pimientos dulces deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan :

— soportar el transporte y la manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los pimientos dulces se clasifican en dos categorías, que se definen a continuación :

(i) *Categoría I :*

Los pimientos dulces clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben, además :

— estar firmes,

— presentar la forma, el desarrollo y la coloración normales de la variedad, teniendo en cuenta el estado de madurez,

— estar prácticamente exentos de manchas.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado o cortado, siempre que el cáliz esté intacto.

(ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los pimientos dulces que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad y presentación, podrán presentar los defectos siguientes:

— defectos de forma y desarrollo,

— quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas que no excedan, por pimiento dulce, de 1 cm^2 para los defectos de superficie y de 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada,

— ligeras grietas secas y superficiales que en conjunto no sobrepasen una longitud acumulada de 3 cm.

Los pimientos dulces de esta categoría pueden estar menos firmes, aunque no marchitos. El pedúnculo puede estar dañado o cortado.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro (anchura) máximo perpendicular al eje. Por « anchura » de los pimientos aplastados (tipo tomate), debe entenderse el diámetro máximo de la sección ecuatorial. En el caso de los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre el pimiento mayor y el menor, dentro de un mismo envase, no debe exceder de 20 milímetros.

La anchura de los pimientos no debe ser inferior a:

— pimientos dulces largos (picudos): 30 mm,

— pimientos dulces cuadrados (sin pico): 50 mm,

— pimientos dulces cuadrados (picudos tipo peonza): 40 mm,

— pimientos dulces aplastados (tipo tomate): 55 mm.

El calibrado no será obligatorio para la categoría II, siempre que se respeten los calibres mínimos.

Las disposiciones del presente capítulo no se aplicarán a los pimientos tipo « Peperoncini » (producto de bayas medianamente largas y estrechas, derivado de razas especiales del *Capsicum annuum L* var. *longum*.

Estos deben tener una longitud superior a 5 cm.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

(i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

(ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos podridos o que presenten cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

(i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no correspondan a los calibres identificados, hasta un límite de 5 mm en más o en menos correspondiendo como máximo un 5 % a pimientos de calibre inferior al mínimo establecido.

(ii) *Categoría II*

— Pimientos dulces calibrados

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no correspondan a los calibres identificados, hasta un límite de 5 mm en más o en menos, correspondiendo como máximo un 5 % a pimientos de calibre inferior al mínimo establecido.

— Pimientos dulces sin calibrar

Un 5 % en número o en peso de pimientos dulces con un calibre inferior al mínimo establecido, hasta un límite de 5 mm.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado) y, en lo relativo a la categoría I, apreciablemente del mismo estado de madurez y coloración.

Para los pequeños envases de un peso inferior o igual a 1 kg, únicamente se exigirá, sin embargo, homogeneidad en lo que se refiere al origen y a la categoría de calidad.

Por lo que se refiere a los productos calibrados, los pimientos de tipo largo serán de longitud suficientemente uniforme.

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

B. **Acondicionamiento**

Los pimientos deben envasarse de forma que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no proroquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos, que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar desprovistos de cuerpos extraños.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase debe llevar en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior las siguientes indicaciones :

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial.

B. **Naturaleza del producto**

— « Pimientos » si el contenido no es visible desde el exterior,

— tipo comercial (« largos », « cuadrados sin pico », « cuadrados picudos », « aplastados ») o nombre de la variedad si el contenido no es visible desde el exterior,

— para el tipo de producto « Peperoncini », la mención de esta denominación u otra eqivalente es obligatoria en todos los casos.

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 por los diámetros mínimo y máximo si los pimientos dulces están calibrados o por la mención « sin calibrar » si no se aplica calibrado),

— peso o número de piezas (facultativo).

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