Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

REGLAMENTO (CE) Nº 790/2000 DE LA COMISIÓN
de 14 de abril de 2000
por el que se establecen las normas de comercialización de los tomates

(DO L 95 de 15.4.2000, p. 24)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 717/2001 de la Comisión de 10 de abril de 2001	L 100	11	11.4.2001
►**M2**	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	modificado por el Reglamento (CE) nº 6/2005 de la Comisión de 4 de enero de 2005	L 2	3	5.1.2005
►**M4**	Reglamento (CE) nº 907/2004 de la Comisión de 29 de abril de 2004	L 163	50	30.4.2004

Rectificado por:

►**C1** Rectificación, DO L 94 de 11.4.2002, p. 34 (790/2000)

►**C2** Rectificación, DO L 187 de 26.5.2004, p. 8 (907/2004)

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 790/2000 DE LA COMISIÓN

de 14 de abril de 2000

por el que se establecen las normas de comercialización de los tomates

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]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1257/1999 ([2]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Los tomates figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El Reglamento (CEE) nº 778/83 de la Comisión, de 30 de marzo de 1983, por el que se establecen normas de calidad para los tomates ([3]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2522/97 ([4]), ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.

(2) Por consiguiente es necesario proceder a una refundición de dicha normativa y derogar el Reglamento (CEE) nº 778/83. Además, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es preciso que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para los tomates por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos parecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU).

(3) Por otro lado, procede especificar que los tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel») constituyen un cuarto tipo comercial diferente de los otros tres (tomates redondos lisos, tomates alargados y tomates asurcados) que se distinguían hasta el momento y detallar los diferentes tipos de presentación aceptables en el mercado para los tomates. Además, la evaluación del mercado del tomate fresco depende de la calidad gustativa del producto, que se caracteriza por una gran variabilidad, especialmente en la fase de la venta al por menor. Conviene que el sector tenga la posibilidad de hacer constar en los paquetes indicaciones mínimas o máximas relativas a criterios básicos de madurez, con objeto de que el consumidor pueda elegir en función de las características organolépticas queprefiera.

(4) La aplicación de las presentes normas deberá 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.

(5) Las normas han de aplicarse en todas las fases de la comercialización. El transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evaluación biológica o a su carácter más o menos perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comecialización que siguen a la de expedición. En el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la

([1]) DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.
([3]) DO L 86 de 31.3.1983, p. 14.
([4]) DO L 346 de 17.12.1997, p. 44.

▼B

única alteración que ha de poder admitirse es la disminución de la frescura y la turgencia.

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de comercialización de los tomates del código NC 0702 00 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

— una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia, y

— salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra» ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menso perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 778/83.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del primer día del tercer mes siguiente al de su entrada en vigor.

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

▼B

ANEXO

NORMAS PARA LOS TOMATES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Se distinguen cuatro tipos comerciales de tomates:

— «redondos lisos»

— «asurcados»

— «oblongos» o «alargados»,

— tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los tomates tras su acondicionamiento y envasado.

A. **Requisitos mínimos**

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los tomates deberán entregarse:

— enteros,

— sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— de aspecto fresco,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas,

— exentos de un grado anormal de humedad exterior,

— exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de los tomates en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

— conservarse bien durante su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. **Clasificación**

Los tomates se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad.

Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos establecidos en el último guión de la letra A.

No podrán presentar «dorso verde» ni otros defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

▼B

ii) *Categoría I*

Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y presentar las características de la variedad.

No podrán presentar grietas ni «dorso verde» aparentes. Sin embargo podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del productos ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

— ligeras malformaciones y defectos de desarrollo,

— ligeros defectos de coloración,

— ligeros defectos en la epidermis,

— magulladuras muy ligeras.

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

— grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima,

— protuberancias no excesivas,

— un pequeño ombligo que no presente formación acorchada,

— cicatrices acorchadas de forma umbilical en el putno pistilar, cuya superficie total no exceda de 1 cm^2,

— una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los tomates que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Deberán ser suficientemente firmes (aunque podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la categoría I) y no podrán presentar grietas sin cicatrizar.

Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación estos tomates podrán tener los defectos siguientes:

— defectos de forma, de desarrollo y de coloración,

— defectos de la epidermis o magulladuras, siempre que no dañen gravemente el fruto,

▼M1

— grietas cicatrizadas de 3 cm de longitud máxima en los tomates «redondos», «asurcados» u «oblongos».

▼B

Además, los tomates «asurcados» podrán presentar:

— protuberancias másmarcadas en comparación con la categoría I, sin que exista deformidad,

— un ombligo,

— cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 2 cm^2,

— una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura).

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las disposiciones siguentes no se aplicarán a los tomates «cereza».

A. **Calibre mínimo**

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las categorías «Extra», I y II se fija en:

— 35 mm para los tomates «redondos lisos» y «asurcados»,

— 30 mm para los tomates «oblongos».

▼B

B. **Escala de calibrado**

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

— 30 mm inclusive a 35 mm exclusive ([1]),

— 35 mm inclusive a 40 mm exclusive,

— 40 mm inclusive a 47 mm exclusive,

— 47 mm inclusive a 57 mm exclusive,

— 57 mm inclusive a 67 mm exclusive,

— 67 mm inclusive a 82 mm exclusive,

— 82 mm inclusive a 102 mm exclusive,

— 102 mm o más.

La observancia de la escala calibrado será obligatoria para los tomates de las categorías «Extra» y I.

Esta escala de calibrado no se aplicará a los tomates en racimos.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría «Extra»*

— Un 5 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

— Un 10 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

— En el caso de los tomates en racimos, un 5 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

iii) *Categoría II*

— Un 10 % en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de esa categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, magulladuras pronunciadas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

— En el caso de los tomates en racimos, un 10 % en número o en peso de tomates separados del tallo.

B. **Tolerancias de calibre**

En el caso de todas las categorías: un 10 % en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre especificado, con un mínimo de 33 mm para los tomates «redondos lisos» y «asurcados» y de 28 mm para los tomates «oblongos».

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable).

Los tomates clasificados en las categorías «Extra» y I deberán ser prácticamente homogéneos en lo que se refiere a su madurez y coloración.

([1]) Únicamente para los tomates oblongos.

▼B

Además, en el caso de los tomates «oblongos», la longitud deberá ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

▼M2

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán aparecer mezclados, en envases de venta ►M3 de un peso neto igual o inferior a tres kilogramos ◄, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Acondicionamiento**

El envase de los tomates deberá progerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales, y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

▼M4

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

▼B

C. **Presentación**

Los tomates podrán presentarse:

i) en forma de frutos separados, con o sin cáliz y tallo corto,

ii) en forma de tomates en racimos, es decir que los tomates se presentan en inflorescencias enteras o partes de inflorescencia, siempre que cada inflorescencia o parte de ésta conlleve al menos el siguiente número de frutos:

— 3 frutos (2 frutos en preenvase), o

— en el caso de los tomates «cereza» en racimos, 6 frutos (4 frutos en preenvase).

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

▼M4

A. **Identificación**

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

Esta indicación puede ser sustituida:

— en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos «envasador y/o expedidor» o una abreviatura equivalente,

— en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, precedidos de la indicación «►C2 envasado para ◄» o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al 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

B. **Naturaleza del producto**

— «tomates» o «tomates en racimos» y tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior; estas indicaciones serán obligatorias en todos los casos para el tipo «cereza» (o «cóctel»), en racimos o no,

— nombre de la variedad (facultativo).

C. **Origen del produto**

— País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— categoría,

— calibre (cuando sea aplicable), expresado por el diámetro mínimo y máximo o, cuando proceda, mención «sin calibrar»,

— contenido mínimo de azúcar, medido con un refractómetro y expresado en valor Brix (facultativo).

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

▼M4

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