REGLAMENTO (CE) Nº 1757/2003 DE LA COMISIÓN

de 3 de octubre de 2003

por el que se establecen las normas de comercialización de los calabacines y se modifica el Reglamento (CEE) nº 1292/81

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 47/2003 de la Comisión [2], y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Los calabacines figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El Reglamento (CEE) nº 1292/81 de la Comisión, de 12 de mayo de 1981, por el que se establecen normas de calidad para los puerros, las berenjenas y los calabacines [3], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 46/2003 [4], ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.

(2) Para garantizar esa claridad, es oportuno que la normativa aplicable a los calabacines tenga carácter autónomo con relación a la de los otros productos incluidos en el Reglamento (CEE) nº 1292/81 y, por consiguiente, procede modificar dicho Reglamento. Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa modificación se tenga en cuenta la norma CEE/ONU FFV-41 sobre la comercialización y el control de la calidad comercial de los calabacines, recomendada por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU).

(3) La aplicación de las nuevas 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.

(4) Dichas 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 evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición.

(5) Dado que los productos de la categoría «Extra» deben ser objeto de una selección y un acondicionamiento especialmente rigurosos, sólo debe tomarse en consideración, en lo que a ellos respecta, la disminución de su estado de frescura y de 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 calabacines del código NC 0709 90 70 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 leve disminución de su estado de frescura y de turgencia. Los productos clasificados en categorías distintas de la categoría «Extra» podrán presentar además ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

El Reglamento (CEE) nº 1292/81 quedará modificado como sigue:

1) El texto del título se sustituirá por el siguiente: «Reglamento (CEE) nº 1292/81 de la Comisión, de 12 de mayo de 1981, por el que se establecen las normas de comercialización de las berenjenas».

2) El texto del primer párrafo del artículo 1 se sustituirá por el siguiente:

«Las normas de comercialización de las berenjenas del código NC 0709 30 00 se establecen en el anexo.».

3) El anexo II pasará a denominarse:

«ANEXO

NORMAS PARA LAS BERENJENAS»

4) Se suprimirá el anexo III.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de diciembre de 2003.

[1] DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] DO L 7 de 11.1.2003, p. 64.
[3] DO L 129 de 15.5.1981, p. 38.
[4] DO L 7 de 11.1.2003, p. 61.

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

Hecho en Bruselas, el 3 de octubre de 2003.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMAS PARA LOS CALABACINES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los calabacines de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cucurbita pepo* L. que, cosechándose jóvenes y tiernos, antes de que sus semillas adquieran firmeza, se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Estas normas cubrirán, asimismo, los calabacines que se presenten con la flor.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los calabacines 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 calabacines deberán entregarse:

— enteros y provistos de su pedúnculo, que podrá estar ligeramente dañado,

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

— limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— con un aspecto fresco,

— prácticamente exentos de parásitos,

— prácticamente exentos de daños causados por parásitos,

— exentos de un grado anormal de humedad exterior,

— exentos de olores y sabores extraños.

Además, los frutos deben ser:

— firmes,

— exentos de cavidades,

— exentos de grietas,

— en un estado de desarrollo suficiente, antes de que sus semillas hayan adquirido firmeza.

Todos los calabacines 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 calabacines se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría Extra*

Los calabacines de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

Además, deberán estar:

— bien desarrollados,

— bien formados,

— provistos de su pedúnculo, que presentará un corte limpio y una longitud máxima de 3 cm.

Estos calabacines no deberán tener defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los calabacines de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características propias de la variedad y/o tipo comercial al que pertenezcan.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, estos calabacines podrán tener los defectos leves siguientes:

— ligeras malformaciones,

— ligeros defectos de coloración,

— muy ligeros defectos de la epidermis,

— muy ligeros defectos debidos a enfermedades siempre y cuando no sean evolutivos ni afecten a la carne.

Los calabacines de esta categoría deberán estar provistos de un pedúnculo de no más de 3 cm de largo.

iii) *Categoría II*

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

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

— malformaciones,

— defectos de coloración,

— ligeras quemaduras de sol,

— ligeros defectos de la epidermis,

— ligeros defectos debidos a enfermedades siempre y cuando no sean evolutivos ni afecten a la carne.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los calabacines vendrá determinado por:

— su longitud o

— su peso.

a) En caso de que el calibre se base en la longitud, ésta se medirá entre la línea de unión con el pedúnculo y el extremo de la corola del fruto.

El calibre mínimo será de 7 cm y el máximo de 35 cm.

En el caso de las categorías Extra y I, los calabacines deberán calibrarse con arreglo a la escala siguiente:

— de 7 cm a 14 cm, inclusive,

— de 14 cm, exclusive, a 21 cm, inclusive,

— de 21 cm, exclusive, a 35 cm.

b) En caso de que el calibre se base en el peso, el calibre mínimo será de 50 g y el máximo de 450 g.

En el caso de las categorías Extra y I, los calabacines deberán calibrarse con arreglo a la escala siguiente:

— de 50 g a 100 g, inclusive,

— de 100 g, exclusive, a 225 g, inclusive,

— de 225 g, exclusive, a 450 g.

Las disposiciones relativas al calibrado no se aplicarán a los «minicalabacines» o «calabacinitos» [1] ni a los calabacines que se presenten con la flor.

[1] Por «minicalabacines» o «calabacinitos» se entenderán las variedades o cultivares de calabacín que se obtengan por medio de una selección de plantas y/o con técnicas de cultivo especiales. Estos productos «mini» estarán sujetos a todas las demás disposiciones de las presentes normas.

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 calabacines que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de calabacines que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) *Categoría II*

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

B. **Tolerancias de calibre**

En el caso de todas las categorías, un 10 % en número o en peso de calabacines que presenten el calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

Esta tolerancia, sin embargo, sólo se aplicará a los productos cuya longitud o peso no difiera más de un 10 % de los límites fijados.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente calabacines del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre (en caso de calibrado) y en los que puedan apreciarse una coloración y un estado de desarrollo similares.

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

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

Los «minicalabacines» o «calabacinitos» y los calabacines con flor deberán ser de un tamaño más o menos uniforme. Los «minicalabacines» o «calabacinitos» podrán mezclarse con otros productos mini de tipos y orígenes diferentes.

B. **Acondicionamiento**

El envase de los calabacines deberá protegerlos 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 haga con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

([1]) DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras «Envasador y/o expedidor» (o abreviaturas correspondientes).

B. **Naturaleza del producto**

Si el contenido no es visible desde el exterior:

— «Calabacines», si no puede verse el contenido.

— En su caso, «Calabacines con flor» o una denominación equivalente.

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 (en caso de calibrado), expresado por:

  — la longitud mínima y máxima, o

  — el peso mínimo y máximo.

— En su caso, «Minicalabacines», «Calabacinitos» o cualquier otra denominación que sea adecuada para un producto mini. Cuando en un mismo envase se mezclen varios tipos de productos mini, será obligatoria la indicación de cada uno de ellos y de su respectivo origen.

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