385R1289

22. 5. 85 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 133/5

REGLAMENTO (CEE) Nº 1289/85 DE LA COMISIÓN

de 21 de mayo de 1985

por el que se prevén requisitos de calidad mínimos para las peras Williams en almíbar 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 cumún 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 apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 516/77 prevén en régimen de ayuda a la producción para determindos 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 mínimas que se establezcan;

Considerando que dichos requisitos mínimos se dirigen a evitar la elaboración de productos para los que no exista demanda o que pudieran provocar distorsiones en el mercado; que los requisitos deben basarse en procedimientos de elaboración tradicionales y cabales;

Considerando que, con objeto de aplicar el régimen de ayuda a la producción, el presente Reglamento debe ser aplicado 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), en particular en lo que se refiere al examen de los productos transformados;

Considerando que los requisitos de calidad previstos por 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 las mercancías;

Considerando que el Comité de gestión de los productos transformados a base de frutas y hortalizas no ha emitido dictamen en el plazo fijado por su Presidente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El presente Reglamento establece los requisitos de calidad mínimos que deben cumplir las peras Williams en almíbar, tal como se definen en la letra b) del apartado 2 del Reglamento (CEE) nº 1599/84, en lo sucesivo denominadas peras en almíbar, para beneficiarse de la ayuda a la producción prevista en el apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 516/77.

Artículo 2

Para la elaboración de las peras en almíbar, se utilizarán únicamente peras de la especie Pyrus communis L. variedad Williams. La materia prima deberá ser fresca, sana, limpia y adecuada para la transformación.

La materia prima podrá haber sido refrigerada antes de su utilización para la elaboración de peras en almíbar.

Artículo 3

1. Las peras en almíbar deberán elaborarse con arreglo a alguno de los procedimientos definidos en el apartado 2.

2. A los fines del presente Reglamento, las peras se ajustarán a alguno de los modos de presentación siguientes:

a) «frutos enteros»: frutos enteros, con los corazones con o sin pendúnculos;

b) «mitades»: frutos (sin los corazones), cortados en dos trozos aproximadamente iguales;

c) «cuartos»: frutos (sin los corazones), cortados en cuatro trozos aproximadamente iguales;

d) «gajos»: frutos (sin los corazones), cortados en más de cuatro trozos cuneiformes;

e) «dados: frutos (sin los corazones) cortados en trozos cúbicos de dimensiones regulares.

3. Cada envase contendrá únicamente peras en almíbar presentadas con arreglo al mismo modo; los frutos o pedazos de frutos deben ser de dimensiones prácticamente uniformes. El envase no podrá contener ningún otro tipo de frutos.

4. El color de las peras en almíbar debe ser característico de la variedad Williams. No se considerará como un defecto una ligera decoloración rosa. Las peras en almí-

(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.

bar que contengan ingredientes especiales se considerará que poseen el color característico si no hay una decoloración anormal para los ingredientes utilizados.

5. Las peras en almíbar deben carecer de materias extrañas de origen no vegetal, así como de sabores y olores extraños. El fruto será carnoso y de blandura variable, pero no podrá ser demasiado blando ni demasiado duro.

6. Las peras en almíbar deben carecer prácticamente de:

a) materias extrañas no nocivas de origen vegetal;

b) pieles;

c) unidades que hayan sufrido daños mecánicos.

Los frutos enteros, las mitades y cuartos deben carecer prácticamente de unidades dañadas mecánicamente.

Artículo 4

1. Los frutos, o pedazos de frutos, se considerarán de tamaño prácticamente uniforme cuando, en un envase, el peso de la unidad mayor no exceda del doble del peso de la unidad menor. No obstante, hasta el 30 de junio de 1987, los frutos enteros o trozos de frutos envasados en envases de 2 650 mililitros o más, se considerarán de tamaño prácticamente uniforme cuando el peso de la unidad mayor no exceda de dos veces y media el peso de la unidad menor.

Si hubiere menos de 20 unidades en un envase, podrá omitir alguna de ellas. Al determinar las unidades mayores y las menores, no se tomarán en consideración las unidades partidas.

2. Se considerará que las peras en almíbar cumplen lo dispuesto en el apartado 6 del artículo 3 cuando no sobrepasen las tolerancias siguientes:

	Presentación	
	Frutos enteros, mitades y cuartos	los demás modos
Unidades alteradas	15 % en número	1,5 kg
Unidades que hayan sufrido daños mecánicos	10 % en número	no aplicable
Piel	100 cm de agregado	100 cm de agregado
Materias extrañas no nocivas, de origen vegetal:		
Corazones	10 unidades	10 unidades
Pepitas sueltas de peras	80	80
Otras materias, incluidos los fragmentos de corazones sueltos	60 fragmentos	60 fragmentos

Las tolerancias admitidas, excepto las fijadas por referencia a un porcentaje en número, serán válidas para 100 kilos de peso neto escurrido.

Los corazones no serán considerados con defecto en los «frutos enteros» con corazones.

3. Con arreglo al apartado 2, se entenderá por:

a) «unidades dañadas», los frutos coloreados en la superficie o con manchas que contrasten vivamente con el color del conjunto y que puedan penetrar en la carne, en particular las magulladuras, las manchas y los defectos oscuros;

b) «que hayan sufrido daños mecánicos», las unidades que hayan sido divididas en varias partes; si el conjunto de las partes equivaliere al grosor de la unidad entera, se las considerará como una sola unidad; o si la limpieza fuere excesiva incluyere importantes cortes en la superficie de las unidades que estropean gravemente el aspecto;

c) «piel», tanto la piel adherida a la carne de la pera como la piel que flote en el envase;

d) «materias extrañas no nocivas, de origen vegetal», materias vegetales sin relación con el fruto mismo o que no forman parte del fruto fresco y que deberían haber sido eliminadas en el curso de la transformación, en particular los corazones, pepitas, rabillos y hojas, así como sus partes. No obstante, se excluye la piel;

e) «corazones», la celdilla de las granos, o las partes de la misma, esté unida o no, con o sin granos; los trozos de corazón se considerarán equivalentes a una unidad cuando, habiendo sido colocados juntos, todos los trozos representan aproximadamente la mitad de un corazón;

f) «pepitas sueltas de peras», las pepitas que no estén contenidas en los corazones pero que floten en el recipiente.

Artículo 5

1. Las peras y el amíbar deben ocupar por lo menos el 90 % de la capacidad de agua del envase que las contenga.

2. El peso neto escurrido del fruto deberá ser por lo menos igual al porcentaje siguiente de capacidad de agua, expresada en granos, del envase:

(en porcentaje)

Modo de presentación	Envases con una capacidad nominal de agua de	
	425 ml o más	menos de 425 ml
Frutos enteros	50	46
Mitades	54	46
Cuartos	56	46
Gajos	56	46
Dados	56	50

3. Cuando las peras en almíbar estén acondicionadas en envases de cristal, la capacidad de agua se reducirá en mililitros antes de calcular los porcentajes contemplados en los apartados 1 y 2.

4. Cada envase debe llevar una marca que permita identificar la fecha y el año de fabricación, así como el transformador. Dicha marca, que se podrá fijar con arreglo a un código, será aprobada por las autoridadas competentes del Estado miembro en el que haya tenido lugar la fabricación; dichos autoridades podrán adoptar disposiciones complementarias en materia de marcado.

Artículo 6

Diariamente y a intervalos regulares durante el período de transformación, el transformador comprobará si las peras en almíbar cumplen las condiciones requeridas para beneficiarse de la ayuada. Los resultados de dicha comprobación serán registrados.

Artículo 7

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

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

Hecho en Bruselas, el 21 de mayo de 1985.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente