REGLAMENTO (CEE) Nº 1107/91 DE LA COMISIÓN

de 30 de abril de 1991

por el que se modifica el Anexo del Reglamento (CEE) nº 3596/90 por el que se establecen normas de calidad para los melocotones y las nectarinas

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 3920/90 (2), y, en particular, el párrafo segundo del apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 3596/90 de la Comisión (3), se especifican las normas de calidad para los melocotones y las nectarinas ; que, en la versión publicada de estas normas de calidad, aparecen diversos errores ;

Considerando que, de acuerdo con ello, dicho Anexo debe corregirse ;

Considerando que las medidas establecidas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

Artículo 1

El Anexo del Reglamento (CEE) nº 3596/90 se sustituye por el Anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de mayo de 1991.

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

Hecho en Bruselas, el 30 de abril de 1991.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

(1) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) DO nº L 375 de 31. 12. 1990, p. 17.
(3) DO nº L 350 de 14. 12. 1990, p. 38.

ANEXO

NORMA DE CALIDAD PARA LOS MELOCOTONES Y NECTARINAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los melocotones y nectarinas (1) de las variedades (cultivares) de *Prunus persica Sieb.* y *Zucc.* destinados al consumo en estado fresco, con exclusión de los melocotones y nectarinas destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los melocotones y nectarinas en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y embalaje.

A. Características mínimas

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

— enteros,

— sanos : se excluyen, en todo caso, los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentos de parásitos,

— prácticamente exentos de ataques de parásitos,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olor y/o sabores extraños.

Los melocotones y nectarinas deben haber sido recolectados cuidadosamente.

El desarrollo y el estado de madurez de los melocotones y nectarinas deben ser tales que les permitan :

— soportar un transporte y manipulación,

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar del destino.

B. Clasificación

Los melocotones y nectarinas se clasificarán en las tres categorías siguientes :

(i) *Categoría « Extra »*

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, desarrollo y coloración típica de la variedad, teniendo en cuenta su zona de producción. No deben presentar defectos a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis a condición de que no afecten el aspecto general del producto o su calidad o su conservación o a su presentación en el embalaje.

(ii) *Categoría « I »*

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No obstante, un ligero defecto de forma, de desarrollo o de coloración, puede admitirse.

La pulpa no debe presentar deterioros.

Los melocotones y nectarinas abiertos en el punto de unión del pedúnculo son excluidos.

Ellos pueden, sin embargo, tener ligeros defectos en la epidermis a condición de que no afecten el estado general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje dentro de los límites siguientes :

— 1 cm de longitud para los defectos de forma alargada,

— 0,5 cm^2 de superficie total para los otros defectos.

(1) Los productos considerados son todos los tipos (cultivares) de *Prunus persica Sieb.* y *Zucc.* tales como los melocotones y las nectarinas o similares (bruñones y pavías) de núcleo libre o adherente y de piel vellosa o lisa.

(iii) *Categoría « II »*

Esta categoría comprende los melocotones y nectarinas que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas definidas anteriormente.

La pulpa no debe presentar defectos graves. Los frutos abiertos en el punto de inserción del pedúnculo no se admiten más que dentro de las tolerancias de calidad.

Se admiten los defectos de piel no susceptibles de afectar el aspecto general ni la conservación, a condición de que no excedan de dos centímetros de longitud los de forma alargada ni de 1,5 centímetros cuadrados de superficie total para los demás defectos.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determina, bien por la circunferencia, bien por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los melocotones y nectarinas se calibran según la escala siguiente :

Diámetros en milímetros	Identificación del calibre	Circunferencia en milímetros
90 y más	AAAA	De 28 y más.
De 80 inc. a 90 exc.	AAA	De 25 inc. a 28 exc.
De 73 inc. a 80 exc.	AA	De 23 inc. a 25 exc.
De 67 inc. a 73 exc.	A	De 21 inc. a 23 exc.
De 61 inc. a 67 exc.	B	De 19 inc. a 21 exc.
De 56 inc. a 61 exc.	C	De 17,5 inc. a 19 exc.
De 51 inc. a 56 exc.	D	De 16 inc. a 17,5 exc.

El calibre mínimo admitido para la categoría « Extra » es de 56 milímetros de diámetro o 17,5 centímetros de circunferencia.

El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

A. **Tolerancias de calidad**

(i) *Categoría « Extra » :*

5 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría « I » o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

(ii) *Categoría «I » :*

10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría « II » o admitidas excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

(iii) *Categoría «II » :*

10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas o cualquier otra alteración que las hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías : 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan al calibre mencionado en el envase dentro del límite de 3 milímetros en más o menos, en el caso de calibrado por el diámetro y de 1 centímetro en más o en menos, en el caso de calibrado por la circunferencia.

Sin embargo, para los frutos clasificados en el calibre más pequeño, esta tolerancia no puede recaer más que en melocotones cuyo calibre no es inferior en más de 2 milímetros (diámetro) o de 6 milímetros (circunferencia) de los mínimos fijados.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, calidad, grado de madurez y calibre, y para la categoría « Extra » de coloración uniforme.

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

B. Acondicionamiento

Los frutos deben presentarse acondicionados de forma que se asegure una protección adecuada del producto.

Los materiales, utilizados en el interior de los bultos, deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben carecer de todo cuerpo extraño.

C. Presentación

Los frutos pueden presentarse de una de las formas siguientes :

— en pequeños envases para la venta directa al consumidor,

— en una sola capa en la categoría « Extra ». Cada fruto de esta categoría debe presentarse protegido y aislado de los contiguos.

En las categorías « I » y « II » :

— en una o dos capas,

— en cuatro capas como máximo, cuando los frutos están colocados en soportes alveolares rígidos concebidos de forma que no se apoyen sobre los frutos de la capa siguiente inferior.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

— nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior,

— nombre de la variedad para las categorías « Extra » y « I ».

C. Origen del producto

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

D. Características comerciales

— categoría,

— calibre expresado por los diámetros o circunferencias mínima y máxima o por la identificación prevista en el punto III « calibrado »,

— número de frutos (facultativo).

E. Marca oficial de control (facultativa).