REGLAMENTO (CEE) Nº 1076/89 DE LA COMISIÓN

de 26 de abril de 1989

por el que se fijan las normas de calidad para los puerros y se modifica el Reglamento (CEE) nº 1292/81 por el que se establecen normas de calidad para los puerros, las berenjenas y los calabacines

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 1010/89 (2), y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1292/81 de la Comisión (3), establece las normas de calidad para los puerros ;

Considerando la evolución que han experimentado la producción y comercialización de este producto, especialmente en lo que respecta a las exigencias de los mercados al por mayor y de consumo ; que, por lo tanto, es necesario modificar las normas de calidad para tener en cuenta tales nuevas exigencias ;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización ; que el transporte a grandes distancias, el almacenamiento durante un cierto período o las diversas manipulaciones a que se someten los productos pueden provocar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica o al carácter más o menos perecedero de los mismos ; que es necesario tener en cuenta estas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización posteriores a la expedición del producto ; que, en lo que respecta a los productos de la categoría « extra », que son objeto de una selección y acondicionamiento especialmente esmerados, sólo se tendrá en cuenta la disminución de su frescura y turgencia ;

Considerando que, en aras de una mayor claridad y comodidad, conviene refundir las normas de calidad citadas ;

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

En el Anexo se fijan las normas de calidad referentes a los puerros del código NC ex 0703 90 00.

Las normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización de acuerdo con las condiciones previstas en el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases posteriores a la expedición del producto, éste podrá presentar, con respecto a lo prescrito por las normas :

— una leve disminución de su frescura y turgencia,
— leves alteraciones debidas a su evolución y carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

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

1. En el artículo 1, se suprimirán los términos « puerros (subpartida ex 07.01 IJ del arancel aduanero común) ».
2. Se suprimirá el primer guión del párrafo segundo del artículo 2.
3. Se suprimirá el Anexo I.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de agosto de 1989.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de abril de 1989.

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 109 de 20. 4. 1989, p. 3.
(3) DO nº L 129 de 15. 5. 1981, p. 38.

ANEXO

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS PUERROS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los puerros de las variedades (cultivares) obtenidos de *Allium porrum L.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los puerros después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los puerros deben presentarse:

— enteros (esta disposición no se aplica, sin embargo, a las raíces y a la extremidad de las hojas, que pueden haberse cortado),

— sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles; no obstante, las raíces podrán tener ligeras adherencias de tierra,

— con aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o mustias,

— no subidos,

— exentos de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente secos después de un eventual lavado,

— exentos de olor y/o sabor extraños.

Si las hojas se cortan, se hará de forma regular.

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

— soportar el transporte y la manipulación,

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los puerros se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación.

i) *Categoría I*

Los puerros clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. No obstante, pueden presentar ligeros defectos superficiales, siempre que no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto. Se admitirán ligeros restos de tierra en el interior del tallo.

Deberán presentar una coloración blanca a blanca verdosa por lo menos en un tercio de la longitud total o en la mitad de la parte envuelta.

No obstante, por lo que se refiere a los puerros tempranos (1), la parte blanca a blanca verdosa deberá tener por lo menos un cuarto de la longitud total o un tercio de la parte envuelta.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los puerros que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que corresponden a las características mínimas precedentemente definidas.

La parte blanca a blanca verdosa debe tener por lo menos un cuarto de la longitud total o un tercio de la parte envuelta.

No obstante, los puerros de esta categoría podrán presentar:

— un pináculo floral tierno, siempre que se encuentre en el interior de la parte envuelta,

— ligeras magulladuras y manchas de roya pero sólo en las hojas,

— ligeros defectos de coloración,

— restos de tierra en el interior del tallo.

(1) Puerros de siembra directa no replantados y cosechados desde finales del invierno hasta principios del verano.

iii) *Categoría III*(1)

Esta categoría comprende los puerros que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que correspondan a las características previstas para la categoría II. No obstante, podrán :

— estar subidos, sin que la presencia del pináculo floral menoscabe la comestibilidad del producto.

— presentar defectos de coloración,

— presentar magulladuras y manchas de roya, pero sólo en las hojas,

— presentar ligeros restos de tierra en el exterior.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

i) El calibre se determinará por el diámetro, medido perpendicularmente al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.

El diámetro mínimo se fija en 8 mm para los puerros tempranos y en 10 mm para los demás.

ii) Para la categoría I, el diámetro de la pieza más gruesa, en un mismo manojo o bulto, no puede ser superior al doble del diámetro de la pieza más delgada.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada envase, o en cada manojo en caso de que los puerros se presenten sin envasar, 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 puerros que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de puerros que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladoras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

iii) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de puerros que no correspondan a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, un 10 % en número o en peso de puerros que no correspondan al diámetro mínimo previsto o, para los puerros clasificados en la categoría I, a la homogeneidad.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase o de cada manojo dentro de un mismo envase debe ser homogéneo y comprender puerros del mismo origen, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija una homogeneidad) y apreciablemente del mismo desarrollo y coloración.

En lo que se refiere a los puerros clasificados en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen.

La parte visible del envase o del manojo debe ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

Los puerros deben acondicionarse de forma que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos, limpios y de una materia tal que no pueda causar a los productos alteraciones internas ni externas. Se autoriza el empleo de materiales, y en particular de papeles o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas está supeditada a una decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

C. **Presentación**

Los puerros pueden presentarse de la forma siguiente :

— sea alineados regularmente en el envase,

— sea en manojos, presentados o no en envase.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase, o cada manojo expedido a granel debe llevar en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior las indicaciones siguientes (en caso de presentación en envase, dichas indicaciones se agruparán en un mismo costado) :

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor } nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial

B. **Naturaleza del producto**

« Puerros », si el contenido no es visible desde el exterior, o « Puerros tempranos », siempre que se trate de este tipo de puerros.

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— categoría,

— número de manojos (en caso de presentación en manojos dentro de un envase).

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