385R1290

Nº L 133/8 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 22. 5. 85

REGLAMENTO (CEE) Nº 1290/85 DE LA COMISIÓN

del 21 de mayo de 1985

por el que se preven requisitos de calidad mínimos para los melocotones 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, del 14 de marzo de 1977, por el que se establece una organización común 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, particular, el apartado 4 de su artículo 3 *quinquies*,

Considerando que el apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 516/77 prevé un régimen de ayuda a la producción para determinados 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 fabricación de productos para los que no exista demanda o que pudiera provocar distorsiones en el mercado; que los mencionados requisitos deban basarse en procedimientos de elaboración tradicionales y cabales;

Considerando que, a los efectos de la ejecución del 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, relativo a los modos 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 todaviá 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 requisitos de calidad mínimos que deben cumplir los melocotones en almíbar, tal como se definen en la letra a) del apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1599/84, para beneficiarse de la ayuda a la producción prevista en el apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 515/77.

Artículo 2

Por la elaboración de melocotón en almíbar únicamente se utilizarán melocotones Prunus persica L., con exlusión de las nectarinas. La materia prima debe ser fresca, sana, limpia y adecuada para la transformación.

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

Artículo 3

1. Los melocotones en almíbar debe elaborarse con arreglo a alguno de los modos que se definen en el apartado 2.

2. Con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, los modos de presentación serán los siguientes:

a) «melocotones enteros»: frutos enteros, sin deshuesar;

b) «mitades»: frutos deshuesados, cortados en sentido vertical en dos trozos aproximadamente iguales;

c) «cuartos»: frutos deshuesados, cortados en cuatro trozos aproximadamente iguales;

d) «gajos»: frutos deshuesados, cortados en más de cuatro trozos cuneiformes;

e) «dados»: frutos deshuesados, cortados en trozos cúbicos.

3. Cada envase de melocotones en almíbar contendrá únicamente frutos presentados de acuerdo con alguno de dichos modos. Los frutos o partes de frutos deben tener un grosor prácticamente uniforme. El envase no podrá contener ningún otro tipo de frutos.

(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.

4. El color de los melocotones en almíbar debe ser el característico del tipo utilizado. Las porciones que estén manifiestamente cerca del hueso o que estén adheridas al mismo y se hayan decolorado después de su conservación se considerará de color característico normal.

Los envases de los melocotones en almíbar no deben contener unidades que incluyan partes verdes.

5. Los melocotones en almíbar deben carecer de materias extrañas de origen vegetal, así como de sabores y olores extraños. El fruto debe ser carnoso y quizá de blandura variable, pero sin que esté ni demasiado blando ni demasiado duro.

6. Los melocotones en almíbar deben carecer prácticamente de:

a) materias extrañas no nocivas, de origen vegetal;

b) pieles;

c) unidades alteradas.

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

Artículo 4

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

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

2. Con arreglo al apartado 4 del artículo 3, serán considerados normales para el tipo los siguientes colores:

— amarillo, incluido los tipos varietales en que el color predominante vaya del amarillo pálido al rojo naranja vivo,

— blanco, incluidos los tipos variables en que el color vaya del blanco al blanco amarillento.

3. Se considerará que los melocotones en almíbar cumplen las condiciones establecidas en el apartado 6 del artículo 3 cuando no se sobrepasen las tolerancias siguientes:

	Forma	
	Melocotones enteros, mitades y cuartos	Los demás
Huesos o restos de hueso	2 huesos	2 huesos
Unidades alteradas	10 por 100 en número	1 500 g
Unidades dañadas mecánicamente	5 por 100 en número	no aplicable
Pieles	150 cm de agregado	150 cm de agregado
Materias extrañas no nocivas, de origen vegetal	20 fragmentos	20 fragmentos

Las tolerancias admitidas, con exclusión de las establecidas por referencia a un porcentaje en número, serán válidas para 10 kilos de peso neto escurrido.

En los melocotones enteros en almíbar, los huesos no se considerarán como un defecto.

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

a) «huesos o restos de huesos», los huesos enteros o trozos de huesos duros y puntiagudos.

Los fragmentos de huesos, cuya dimensión mayor sea inferior a 5 milímetros, sin puntas o bordes cortantes, no serán tomados en consideración. Los trozos de hueso se considerarán equivalentes a un hueso cuando:

— un trozo sea mayor que una mitad de hueso.

— se haya encontrado un total de tres trozos;

b) «unidades alteradas», los frutos descoloridos en la superficie o con manchas que contrasten de manera nítida con el color del conjunto y que puedan penetrar en la carne, en particular las magulladuras, las manchas y los defectos oscuros;

c) «unidades dañadas mecánicamente», las unidades que hayan sido divididas en varias partes y sean consideradas como una sola unidad, si el conjunto de las mismas equivaliere al grosor de una unidad entera, o las unidades que hayan sufrido una limpieza excesiva y presenten cortes en la superficie, lo que perjudique gravemente su aspecto. Las mitades que no hayan sido cortadas en sentido vertical serán consideradas asímismo dañadas mecánicamente;

d) «pieles», tanto la piel adherida a la carne del melocotón como la que se encuentre suelta en el envase;

e) «materias extrañas no nocivas, de origen vegetal», las materias vegetales que no tengan relación con el fruto mismo o que formen parte del fruto fresco pero que deberían haber sido retiradas durante la transformación, en particular los rabos y las hojas y las partes de éstas, excluyéndose las pieles y los huesos o los restos de huesos.

Artículo 5

1. Los melocotones y el almíbar del envase deben ocupar por lo menos un 90 % de la capacidad de agua del mismo recipiente.

2. El peso neto escurrido del fruto será por lo menos igual al porcentaje siguiente de capacidad de agua del envase, expresado en gramos:

(en porcentaje)

Modo de presentación	Recipientes con una capacidad de agua nominal de	
	425 ml o más	menos de 425 ml
Melocotones enteros	52	50
Mitades	55	50
Cuartos	58	50
Gajos	58	50
Dados	58	55

3. Cuando los melocotones en almíbar estén acondicionados en envases de vidrio, la capacidad de agua se reducirá en 20 milímetros antes de calcular los porcentajes previstos en los apartados 1 y 2.

4. Cada envase debe llevar una marca que permite identificar la fecha y el año de fabricación, así como el transformado. Dicho marcado, que podrá realizarse con arreglo a un código, será aprobado por las autoridades competentes del Estado miembro en el que haya tenido lugar la fabricación; dichas autoridades podrán adoptar disposiciones complementarias en materia de mercado.

Artículo 6

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

Artículo 7

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

El presente Reglamento será obligatorio 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