REGLAMENTO (CEE) Nº 1591/87 DE LA COMISIÓN

de 5 de junio de 1987

por el que se establecen normas de calidad para los repollos, las coles de Bruselas, los apios, las espinacas y las ciruelas

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 1351/86 (2), y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 41/66/CEE del Consejo (3) establece normas de calidad para los repollos, las coles de Bruselas y los apios y que el Reglamento (CEE) nº 75/74 de la Comisión (4) ha completado dicho Reglamento definiendo una categoría de calidad III para las coles de Bruselas ;

Considerando que el Reglamento nº 58 de la Comisión (5), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 899/87 (6), establece en su Anexo I/1 normas ;

Considerando que el Reglamento nº 23 de la Comisión (7), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1129/86 (8), establece en su Anexo II/8 normas de calidad para las ciruelas ;

Considerando que ha habido una evolución en la producción y el comercio de dichos productos, especialmente en lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor ; que, por consiguiente, resulta necesario modificar las normas comunes de calidad para tomar en consideración esas nuevas exigencias ;

Considerando que las mencionadas normas son de aplicación en todas las fases de la comercialización ; que el transporte de gran distancia, el almacenamiento de cierta duración o los distintos tipos de manipulación a que se ven sometidos los productos pueden ocasionar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica o al carácter más o menos perecedero de dichos productos ; que es conveniente, por lo tanto, tomar en consideración tales alteraciones cuando se apliquen las normas en las fases de la comercialización siguientes a la fase de expedición ; que, al estar sometidos los productos de la categoría « Extra » a una selección y a un acondicionamiento especialmente minuciosos, sólo deberá tomarse en consideración, en lo que a ellos respecta, la disminución del grado de frescura y de turgencia ;

Considerando que, en aras de la claridad y de la seguridad jurídica y para mayor comodidad de los interesados, resulta conveniente, con ocasión de nuevas modificaciones de la regulación en la materia, proceder a una refundición de dicha regulación ;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

Artículo 1

Las normas de calidad relativas a :

— los repollos, comprendidos en las subpartidas 07.01 B II y ex 07.01 B III,
— las coles de Bruselas, comprendidas en la subpartida ex 07.01 B III,
— los apios, comprendidos en la subpartida ex 07.01 T,
— las espinacas, comprendidas en la subpartida 07.01 C,
— las ciruelas, comprendidas en la subpartida 08.07 D

del arancel aduanero común se recogen, respectivamente, en los Anexos I, II, III, IV y V del presente Reglamento.

Tales normas se aplicarán en todas las fases de comercialización, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar, con relación a las normas prescritas

— una leve disminución del grado de frescura y de turgencia,
— en lo que se refiere a los productos clasificados en categorías distintas de la categoría « Extra » ligeras alteraciones debidas a la evolución y al carácter más o menos perecedero de los mismos.

Artículo 2

Quedan derogados los Reglamentos nº 41/66/CEE y (CEE) nº 75/74.

Artículo 3

El Reglamento nº 58 queda modificado como sigue :

— en el artículo 1 se suprimirá « 07.01 C » y la palabra « espinacas » ;
— el Anexo I/1 será suprimido.

Artículo 4

El Reglamento nº 23 quedará modificado como sigue :

— en el apartado 3 del artículo 2 se suprimirán las palabras « y a las ciruelas » ;
— el Anexo II/8 será suprimido.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

(1) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) DO nº L 119 de 8. 5. 1986, p. 46.
(3) DO nº L 69 de 19. 4. 1966, p. 1013.
(4) DO nº 9 de 11. 1. 1974, p. 35.
(5) DO nº L 56 de 7. 7. 1962, p. 1607/62.
(6) DO nº L 88 de 31. 3. 1987, p. 17.
(7) DO nº L 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.
(8) DO nº L 103 de 29. 4. 1986, p. 22.

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

Hecho en Bruselas, el 5 de junio de 1987.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ANEXO I

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS REPOLLOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los repollos de las variedades (cultivares) procedentes de la *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (repollos de hoja lisa) y de la *Brassica oleracea L. var. bullata* DC. y *var, sabauda L.* (coles de Milán de hoja rizada), destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los repollos destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los repollos de todas las categorías deben :

— estar enteros,
— presentar un aspecto fresco,
— estar sin abrir ni espigar,
— estar sanos ; se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
— estar exentos de magulladuras y otros daños,
— estar exentos de insectos y/o de otros parásitos,
— estar exentos de lesiones causadas por las heladas,
— estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
— estar exentos de humedad exterior anormal,
— estar exentos de olor y/o sabor extraños.

El troncho debe estar cortado ligeramente por debajo del nacimiento de las hojas y éstas deben quedar bien sujetas ; el corte será limpio.

El estado del producto será tal que le permita :

— soportar el transporte y la manipulación, y
— llegar en condiciones satisfactorias al lugar del destino.

B. Clasificación

Los repollos se clasifican en dos categorías, definidas a continuación.

(i) *Categoría I*

Los repollos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben ser firmes en función de la especie.

Los repollos, según la variedad, deben presentar las hojas bien sujetas. Los repollos para conserva pueden presentarse sin algunas de sus hojas protectoras. Las coles verdes de Milán y las coles tempranas, según las variedades, deben presentarse limpiamente deshojadas. En este caso, se admiten algunas hojas protectoras.

Las coles verdes pueden estar superficialmente heladas.

Se admiten :

— pequeños desgarros en las hojas exteriores,
— pequeñas magulladuras y un ligero despuntamiento, siempre que no afecten al buen estado del producto.

(ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los repollos que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que presentan las características mínimas definidas anteriormente.

Con respecto a la categoría I, pueden :

— presentar desgarros en las hojas exteriores,
— estas más deshojadas,
— presentar magulladuras y un despuntamiento mayores,
— ser menos firmes.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado viene determinado por el peso neto. Éste no debe ser inferior a 350 gramos.

El calibrado es obligatorio para los repollos que se presenten envasados. En este caso, el peso de la pella mayor no debe ser superior al doble del de la pella menor contenida en el mismo envase. Cuando el peso de la pella mayor sea igual o inferior a 2 kg, la diferencia de peso entre la pella mayor y la menor puede llegar a 1 kg.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase o en cada lote en el caso de los repollos expedidos a granel, para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. **Tolerancias de calidad**

(i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de repollos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

(ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de repollos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión, no obstante, de los productos visiblemente atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías : un 10 % de número o en peso de repollos que no se ajustan :

— a la homogeneidad prescrita,

— al calibre mínimo previsto.

No obstante, ninguna pella puede presentar un peso inferior a 300 gramos.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

Cada envase o cada lote en caso de expedición a granel debe contener repollos del mismo origen, variedad y calidad.

Los repollos clasificados en la categoría I deben ser de forma y coloración homogéneas.

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

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento será tal que garantice una protección conveniente del producto. Los repollos pueden entregarse envasados o a granel.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases, o los lotes en caso de expedición a granel, deben estar desprovistos de cuerpos extraños.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

1. En el caso de los repollos que se presenten envasados, cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial.

B. **Naturaleza del producto**

« Repollos blancos », etc..., cuando el contenido no sea visible desde el exterior.

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— Categoría,

— Peso o número de unidades.

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

2. En caso de los repollos expedidos a granel (carga directa en un vehículo o en un compartimento de un medio de transporte), las indicaciones mencionadas anteriormente deben figurar en un documento adjunto a la mercancía o en una ficha que se colocará en un lugar visible del interior del vehículo.

ANEXO II

NORMAS DE CALIDAD PARA LAS COLES DE BRUSELAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las coles de Bruselas, que son las yemas axilares que crecen en el tallo vertical de las variedades (cultivares) procedentes de la *Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmífera DC.*, destinadas a ser entregadas en estado fresco al consumidor. Se excluyen las coles de Bruselas destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar las coles de Bruselas después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas :**

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, las coles de Bruselas de todas las categorías deben :

— estar enteras,

— estar sanas ; se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— presentar un aspecto fresco,

— estar limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— no estar heladas,

— estar exentas de insectos y/o de otros parásitos,

— estar exentas de humedad exterior anormal,

— estar exentas de olor y/o sabor extraños.

El troncho de las coles de Bruselas preparadas debe estar cortado justamente por debajo del nacimiento de las hojas ; el troncho de las coles de Bruselas sin preparar debe haber sido separado por la base ; el corte será limpio y no afectará a ninguna parte de la planta.

El estado del producto debe ser tal que le permita :

— soportar el transporte y la manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación :**

Las coles de Bruselas se clasifican en tres categorías, definidas a continuación :

(i) *Categoría I :*

Las coles de Bruselas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y estar :

— firmes,

— bien cerradas,

— exentas de cualquier daño causado por las heladas.

Las coles de Bruselas preparadas deben estar bien coloreadas. Las coles sin preparar pueden presentar una ligera decoloración en las hojas exteriores de la base. También se tolerarán ligeras magulladuras superficiales causadas por las operaciones de recolección, de calibrado o de envasado, siempre que no afecten al buen estado de la mercancía.

(ii) *Categoría II :*

Esta categoría comprende las coles de Bruselas que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Con respecto a la categoría I, las coles de esta categoría pueden :

— tener una firmeza menor,

— estar menos cerradas, sin llegar a estar abiertas.

Además, pueden presentar ligeras señales de daños causados por las heladas.

(iii) *Categorías III* [1] :

Esta categoría comprende las coles de Bruselas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que presentan las características mínimas de la categoría II.

---

[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 algunas de sus especificaciones se supeditará a una decisión que deberá adoptarse de conformidad con el apartado 1 del artículo 4 de dicho Reglamento.

No obstante, pueden presentar :

— defectos de coloración, ligeras magulladuras y leves señales de ataques de parásitos o de plagas,

— manchas de tierra,

— señales de daños causados por las heladas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado viene determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la col.

El diámetro mínimo se fija en :

— 10 mm para las coles de Bruselas preparadas de las categorías I y II y para las coles, preparadas o no, de la categoría III,

— 15 mm para las coles de Bruselas sin preparar de las categorías I y II.

En el caso de las coles de Bruselas de la categoría I, la diferencia de diámetro entre la col mayor y la más pequeña contenidas en un mismo envase no debe exceder de 20 mm.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. **Tolerancias de calidad :**

(i) *Categoría I :*

Un 10 % en peso de coles de Bruselas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

(ii) *Categoría II :*

Un 10 % en peso de coles de Bruselas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de las productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan improprios para el consumo.

iii) *Categoría III :*

Un 15 % en peso de coles de Bruselas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre :**

Para todas las categorías : un 10 % en peso de coles de Bruselas que no cumplan los requisitos previstos en materia de calibrado.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener únicamente coles de Bruselas del mismo origen, variedad calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio se exija un calibrado).

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

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos, que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar desprovistos de cuerpos extraños.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

A. **Identificación :**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial

B. **Naturaleza del producto :**

« Coles de Bruselas preparadas » o « coles de Bruselas sin preparar », cuando el contenido no sea visible desde el exterior.

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 (si el producto está calibrado), indicado por los diámetros mínimo y máximo de las coles.

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

ANEXO III

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS APIOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los apios de las variedades (cultivares) procedentes del *Apium graveolens L. var dulce Mill.*, destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se exluyen los productos destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. Características mínimas

Tomando en consideración las dispsosiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los apios de todas las categorías deberán :

— estar enteros, si bien puede cortarse la parte superior ;
— presentar un aspecto fresco ;
— estar sanos ; se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo ;
— estar exentos de daños cusados por las heladas ;
— estar desprovistos de partes huecas, de esquejes y de sumidades florales ;
— estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles ;
— estar prácticamente exentos de daños causados por parásitos ;
— estar prácticamente exentos de parásitos ;
— estar exentos de humedad exterior excesiva, es decir, suficientemente « secados de nuevo » en caso de haber sido lavados ;
— estar exentos de olores y/o sabores extraños.

La raíz principal deberá estar bien limpia y no podrá rebasar los 5 cm de longitud.

Los apios deberán presentar un desarollo normal, habida cuenta del período de producción, y su estado deberá ser tal que les permita :

— soportar el transporte y la manipulación y
— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los apios se clasificarán en las dos categorías definidas a continuación :

(i) *Categoría I*

Los apios clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, presentar una forma regular y estar exentos de señales de plagas tanto en las hojas como en los nervios principales.

Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados.

Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.

(ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los apios que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Los apios clasificados en esta categoría pueden presentar ligeras huellas de roya. Pueden presentar asimismo una ligera deformación, leves magulladuras y un máximo de dos nervios principales quebrados, aplastados o reventados.

Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en un tercio de su longitud.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determina en función del peso neto. El peso mínimo de los apios será de 150 gramos.

Los apios se clasifican en tres grupos :

(i) Grandes : más de 800 gramos,
(ii) Medianos : de 500 a 800 gramos,
(iii) Pequeños : de 150 a 500 gramos.

En un mismo envase, la diferencia máxima de calibre será, respectivamente, de 200, 150 y 100 gramos.

Esta clasificación, así como la homogeneidad prescrita, sólo serán obligatorias para la categoría I.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad :**

(i) *Categoría I :*

Un 10 % en número de apios que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

(ii) *Categoría II*

Un 10 % en número de apios que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías : un 10 % en número de apios que no cumplan los requisitos establecidos en materia de calibrado.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad :**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo. Cada envase deberá contener apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibrado).

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

B. **Presentación :**

Los apios podrán presentarse :

— bien en manojos en el envase ;
— bien alineados en el envase.

En caso de presentación en manojos, los manojos de cada envase deberán contener el mismo número de unidades.

C. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de cuerpos extraños.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

A. **Identificación :**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial

B. **Naturaleza del producto :**

« Apios » con la mención « blanqueados » o la mención del tipo de color cuando el contenido del envase no sea visible desde el exterior.

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), indicado por la mención « grandes », « medianos » o « pequeños » ;

— número de unidades o, en su caso, número de manojos.

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

ANEXO IV

NORMAS DE CALIDAD PARA LAS ESPINACAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las espinacas de las variedades (cultivares) procedentes de la *Spinacia oleracea L.*, destinadas a ser entregadas en estado fresco al consumidor. Se excluyen los productos destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar las espinacas, presentadas en hojas o en manojos, después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas**

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, las espinacas de todas las categorías deberán :

— estar sanas ; se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— presentar un aspecto fresco,

— estar limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentas de parásitos,

— estar exentas de sumidades florales,

— estar exentas de olores y/o sabores extraños.

Las espinacas lavadas deberán estar suficientemente escurridas.

En el caso de las espinacas en manojos, la parte que comprende la raíz deberá estar cortada inmediatamente por debajo de la base de las hojas exteriores.

Los productos deberán presentar un grado de desarrollo y un estado tales que les permitan :

— soportar el transporte y la manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Las espinacas se clasificarán en las dos categorías definidas a continuación :

(i) *Categoría I*

Las espinacas en hojas o en manojos clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Las hojas deberán :

— presentar una coloración y una apariencia normales, habida cuenta de la variedad y de la época de la recolección,

— estar exentas de daños ocasionados por las heladas, por los parásitos animales y por las plagas que afecten a su apariencia o comestibilidad.

La longitud del pecíolo de las espinacas en hojas no podrá exceder de 10 cm.

(ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las epinacas en hojas o en manojos que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado de las espinacas no es obligatorio.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

(i) *Categoría I*

Un 10 % en peso de espinacas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría indicada.

(ii) *Categoría II*

Un 10 % en peso de espinacas que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de las hojas o manojos atacados por la podredumbre o por cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Además, en el caso de las espinacas en manojos, se admitirá un 10 % en peso de menojos cuyas raíces alcancen un centímetro como máximo a partir de la base de las hojas exteriores.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo. Cada envase deberá contener espinacas del mismo origen, variedad y calidad.

Está prohibido mezclar en el mismo envase espinacas en hojas y espinacas en manojos.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El aciondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de cuerpos extraños.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial.

B. **Naturaleza del producto**

« Espinacas en hojas » o « espinacas en manojos », cuando el contenido no sea visible desde el exterior.

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

Categoría.

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

ANEXO V

NORMAS COMUNES DE CALIDAD PARA CIRUELAS

I. DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se refiere a las ciruelas de las variedades procedentes de :

— *Prunus domestica L.*,

— *Prunus institia L.*,

— *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)*,

destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las ciruelas destinadas a la transformación.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las ciruelas de mesa en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Características mínimas

Los frutos deberán ser :

— enteros,

— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

— prácticamente exentas de ataques de parásitos o de enfermedades,

— limpios, en particular exentos de residuos o de productos de tratamiento,

— desprovistos de humedad exterior anormal,

— desprovistos de olor o sabor extraños.

Los productos deberán estar suficientemente desarrollados y tener una madurez suficiente. El desarrollo y el estado de las ciruelas deberán ser tales que les permitan :

— soportar su transporte y manipulación y

— llegar en condiciones satisfactorias hasta el lugar de destino.

C. Clasificación

i) *Categoría « Extra »*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

Deberán estar :

— exentos de cualquier defecto,

— prácticamente recubiertos de su pruina según la variedad,

— de pulpa firme.

Los frutos de la categoría « Extra » deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano.

ii) *Categoría « I »*

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características de la variedad.

Pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni el aspecto exterior del fruto ni su conservación :

— una ligera deformación,

— un ligero defecto de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración.

— Los defectos de forma alargada no deberán extenderse sobre la longitud en más de un tercio del diámetro máximo del fruto. En particular, se tolerarán heridas cicatrizadas para las variedades « Reinas Claudias doradas » (1).

— El pedúnculo podrá estar dañado o faltar, siempre que no resulte de ello posibilidad de alteración.

iii) *Categoría « II »*

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán los defectos de epidermis que no puedan perjudicar el aspecto exterior ni la conservación, siempre que no excedan de un cuarto de la superficie total.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Se fijará un calibre mínimo de acuerdo con el plan siguiente :

	« Extra » y I	*II*
Variedades de frutos grandes (2)	35 mm	30 mm
Otras variedades	28 mm	25 mm
Mirabelles, Damsons y ciruelas de Dro	20 mm	17 mm

La diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo bulto se limitará a 10 mm en la categoría « Extra ».

IV. TOLERANCIA

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto, para los productos no conformes.

A. Tolerancia de calidad

i) *Categoría « Extra » :*

Un 5 % en número o en peso de ciruelas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría I, o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría, con exclusión de los frutos pasados.

ii) *Categoría « I » :*

Un 10 % en número o en peso de ciruelas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría II, o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limitan al 2 % en total.

iii) *Categoría « II » :*

Un 10 % en número o en peso de ciruelas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limitan al 4 % en total.

(1) Definición : Reinas Claudias (albaricoques verdes, Dauphines, Greenages) con una epidermis verde con reflejos ligeramente amarillentos.

(2) Véase la lista adjunta a la presente norma.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías : 10 % en número o en peso de ciruelas que no se ajusten al calibre mencionado en el bulto, hasta un límite de 3 mm, de más o de menos.

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo ; cada bulto sólo deberá contener frutos de la misma variedad, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se imponga un calibrado) y, para la categoría « Extra », de coloración uniforme.

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección del producto. Los papeles u otros materiales utilizados deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los frutos. Los frutos deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

Los frutos podrán presentarse de alguna de las formas siguientes :

1. en pequeños envases unitarios para la venta directa al consumidor,
2. dispuestos en una o varias capas separadas entre sí,
3. a granel, salvo para la categoría « Extra ».

VI. MARCADO

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes :

A. **Identificación**

Envasador / Expedidor } Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. **Naturaleza del producto**

— « Ciruelas », cuando el contenido no sea visible desde el exterior ;
— nombre de la variedad.

C. **Origen del producto**

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría,
— Calibre (en caso de calibrado)

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

LISTA DE LAS VARIEDADES DE FRUTOS GRANDES

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche