385R0885

3. 4. 85 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 96/7

REGLAMENTO (CEE) Nº 885/85 DE LA COMISIÓN

de 2 de abril de 1985

por el que se prevén requisitos cualitativos mínimos para las cerezas en almíbar que puedan 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 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, en 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 únicamente se pagará la ayuda para los productos que cumplan las normas de calidad mínima que se establezcan;

Considerando que dichos requisitos mínimos tienen como fin evitar la fabricación de productos para los que no exista demanda alguna o que pudiesen provocar distorsiones del mercado; que los requisitos deben basarse en procedimientos de fabricación tradicionales y leales;

Considerando que, con el fin de aplicar el régimen de ayuda a la producción, el presente Reglamento debe aplicarse 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 cualitativos previstos por el presente Reglamento constituyen medidas de aplicación del régimen de ayuda a la producción; que la Comunidad no ha establecido todavía requisitos cualitativos para la comercialización de 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 mercancías;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de los productos transformados a base de frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El presente Reglamento establecerá los requisitos cualitativos mínimos que deberán cumplir las cerezas en almíbar definidas en la letra c) 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 516/7.

Artículo 2

Para la fabricación de cerezas en almíbar, únicamente se utilizarán los frutos de las especies

— *Prunus avium* L. (cerezas garrafales y las demás cerezas dulces) y

— *Prunus cerasus* L. (griotes).

La materia prima deberá ser fresca, sana, limpia y adecuada para transformación.

Antes de su utilización para la fabricación de cerezas en almíbar, la materia prima podrá haberse refrigerado, congelado o tratado con objeto de impedir temporalmente su fermentación.

Artículo 3

1. Las cerezas en almíbar serán cerezas enteras, con o sin hueso. Cada recipiente contendrá exclusivamente:

— cerezas garrafales, o

— las demás cerezas dulces, o

— griotes.

2. Las cerezas en almíbar deberán estar exentas de materias extrañas de origen no vegetal, así como de sabores y olores extraños. Las cerezas en almíbar que contengan ingredientes especiales se considerarán carentes de sabores y olores extraños cuando los ingredientes utilizados no originen un sabor ni un olor anormales.

3. Las cerezas en almíbar deberán estar prácticamente exentas de sustancias extrañas de origen vegetal así como de frutas alteradas o dañadas por medios mecánicos. Además, las cerezas deshuesadas en almíbar, deberán estar exentas en gran proporción de cerezas con hueso.

(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.

Artículo 4

1. Se considerará que las cerezas en almíbar cumplen las condiciones fijadas en el apartado 3 del artículo 3 cuando no se rebasen las tolerancias siguientes:

	Cerezas garrafales y las demás cerezas dulces		Griotes	
	Con hueso	Deshuesadas	Con hueso	Deshuesadas
Huesos o restos de huesos	—	100 huesos	—	200 huesos
Cerezas alteradas	1 000 g	1 500 g	1 000 g	1 500 g
Cerezas dañadas mecánicamente	200 g	1 000 g	500 g	1 500 g
Sustancias extrañas no dañinas, de origen vegetal	150 piezas	150 piezas	150 piezas	150 piezas

Las tolerancias fijadas se referirán a 10 kilogramos de peso neto escurrido.

2. Con arreglo a lo dispuesto en el apartado 1, se entenderá por:

a) «huesos o restos de huesos», los huesos enteros y los trozos de huesos visibles, duros y puntiaguados, considerándose los trozos de huesos equivalentes a un hueso cuando
   — un trozo sea mayor que la mitad de un hueso,
   — se hayan encontrado en total tres trozos;

b) «cerezas alteradas», las cerezas descoloridas en la superficie o que presenten manchas que contrasten claramente con el color de conjunto y puedan penetrar en la carne, como magulladuras, grietas y manchas oscuras;

c) «cerezas dañadas mecánicamente», las cerezas que se hayan sometido a influencia mecánica y se hayan dañado por esta causa;

d) «sustancias extrañas, no nocivas, de origen vegetal», las sustancias vegetales que no formen parte de la fruta propiamente dicha o que estuvieren adheridas a la fruta fresca, pero que deberían haberse retirado durante la transformación, en particular los peciolos y hojas y los trozos de hojas, con exclusión de los huesos.

Artículo 5

1. Las cerezas y el almíbar deberán ocupar por lo menos el 90 % de la capacidad en agua del recipiente que los contenga.

2. Por término medio, el peso neto escurrido de las cerezas deberá ser por lo menos igual a los porcentajes siguientes de la capacidad en agua, expresados en gramos, del recipiente:

Cerezas con hueso			Cerezas sin hueso		
Cerezas garrafales	Las demás cerezas dulces	Griotes	Cerezas garrafales	Las demás cerezas dulces	Griotes
56 %	55 %	52 %	55 %	52 %	50 %

3. Cuando las cerezas en almíbar estén envasadas en recipientes de vidrio, la capacidad en agua se reducirá en 20 mililitros antes de calcular los porcentajes indicados en los apartados 1 y 2.

4. Cada recipiente deberá llevar una etiqueta que permita identificar la fecha y el año de fabricación, así como el transformador. Dicho marcado, que podrá realizarse de acuerdo con un código, será aprobado por las autoridades competentes del estado miembro en el que tenga lugar la fabricación; las mencionadas autoridades podrán adoptar disposiciones complementarias en materia de marcado.

Artículo 6

Cada día, y a intervalos regulares durante el período de transformación, el transformador comprobará si las cerezas en almíbar cumplen las condiciones requeridas para beneficiarse de la ayuda. Se registrarán los resultados de la comprobación.

Artículo 7

El presente Reglamento entrará en vigor el 10 de mayo de 1985.

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

Hecho en Bruselas, el 2 de abril de 1985.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente