# REGLAMENTO (CEE) Nº 899/87 DE LA COMISIÓN

## de 30 de marzo de 1987

## por el que se establecen las normas de calidad para las cerezas y para las fresas

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 una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1351/86 (2) y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 58 de la Comisión (3) ha establecido en sus Anexos I/8 y I/9 normas de calidad para las cerezas y para las fresas; que dichas normas han sido modificadas por los Reglamentos nº 51/65/CEE (4) y (CEE) nº 844/75 (5);

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y comercio de dichos productos, en particular en lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad para las cerezas y las fresas deben modificarse para tener en cuenta estas nuevas exigencias;

Considerando que dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida por el Reglamento (CEE) nº 1194/69 del Consejo (6); que, para la definición de la misma, es conveniente que se tenga en cuenta el interés económico que presentan para los productores los productos de que se trate y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de determinada duración o las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que procede, por consiguiente, tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición; que, puesto que los productos de la categoría « Extra » deben someterse a un triado y un acondicionamiento especialmente cuidadosos, sólo debe tenerse en consideración en lo que a ellos se refiere, la disminución del estado de frescor y de la turgencia;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, así como para comodidad de los interesados, es conveniente presentar en un texto único las normas modificadas de este modo;

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*

Las normas de calidad relativas a las cerezas de la subpartida 08.07 C del arancel aduanero común y a las fresas de la subpartida 08.08 A del arancel aduanero común figuran respectivamente en los Anexos I y II.

Dichas normas se aplicarán en todas la fases de comercialización, en las condiciones previstas por el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases que sigan a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación con las prescripciones de las normas:

— una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,

— para los productos clasificados en categorías que no sean la « Extra », ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

Se modifica el Reglamento nº 58 del modo siguiente:

— se suprimen, en el artículo 1, los términos « cerezas » y « fresas »;

— quedan derogados los Anexos I/8 y I/9 por los que se establecen las normas de calidad para las cerezas y para las fresas, respectivamente.

*Artículo 3*

Se modifica el Reglamento (CEE) nº 1194/69 del Consejo del modo siguiente:

— se suprimen, en el artículo 1, los términos « cerezas » y « fresas »;

— quedan derogados los Anexos IV y V relativos a las cerezas y a las fresas, respectivamente.

*Artículo 4*

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 56 de 7. 7. 1962, p. 1607/62.
(4) DO nº 55 de 3. 4. 1965, p. 293/65.
(5) DO nº L 96 de 10. 4. 1976, p. 28.
(6) DO nº L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.

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

Hecho en Bruselas, el 30 de marzo de 1987.

*Por la Comisión*
Frans ANDRIESSEN
*Vicepresidente*

*ANEXO I*

## NORMA DE CALIDAD PARA LAS CEREZAS

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las cerezas de las variedades obtenidas de *Prunus avium L*, de *Prunus cerasus L* o de sus híbridos, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

#### A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, en todas las categorías las cerezas deben estar:

— enteras,

— con aspecto fresco,

— sanas; se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— firmes (en función de la variedad),

— limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentas de parásitos,

— desprovistas de humedad exterior anormal,

— exentas de olor o sabor extraños,

— provistas de su pedúnculo (1).

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

— soportar el transporte y la manipulación, y

— conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino.

#### B. Clasificación

Las cerezas son objeto de una clasificación en cuatro categorías definidas a continuación:

(i) *Categoría « Extra »*

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrolladas y presentar todas las características y la coloración típicas de la variedad. Deben estar exentas de cualquier defecto, excepto muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, que no afecten a la calidad y aspecto general del producto, ni a su presentación en el envase.

(ii) *Categoría I*

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben presentar las características de la variedad. No obstante, pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni al aspecto exterior del fruto ni a su conservación:

— un ligero defecto de forma o de desarrollo,

— un ligero defecto de coloración.

Deben estar exentas de quemaduras, grietas, magulladuras o defectos causados por el granizo.

(1) No obstante, se admite, la falta del pedúnculo:

— para las cerezas de las variedades dulces cuyo pedúnculo se desprende de forma natural en la recogida, siempre que la epidermis no resulte dañada,

— para las guindas, siempre que no se produzca una pérdida sustancial de zumo.

(iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las cerezas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores pero que cumplen con las características mínimas definidas anteriormente.

No obstante, pueden presentar:

— defectos de forma y de coloración, a condición de que los frutos guarden sus características varietales,

— ligeros defectos epidérmicos cicatrizados que no puedan perjudicar ni a su aspecto ni a su conservación.

(iv) *Categoría III* (1)

Esta categoría comprende las cerezas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que corresponden a las características previstas para la categoría II.

No obstante, pueden presentar defectos epidérmicos cicatrizados que no puedan perjudicar a su conservación.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diamétro máximo de la sección ecuatorial. Las cerezas deben presentar el calibre mínimo siguiente:

— Categoría « Extra »: 20 mm,

— Categoría I y II: 17 mm,

— Categoría III: 15 mm.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

### A. Tolerancias de calidad

(i) *Categoría « Extra »*

Un 5 % en número o en peso de cerezas 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. En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limitan a un 2 % en total.

(ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de cerezas 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 4 % en total.

(iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de cerezas 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 pasados y/o dañados y/o agusanados se limitan al 4 % en total. No obstante los frutos pasados no podrán exceder del 2 %.

(iv) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

En el marco de esta tolerancia, los frutos pasados y/o agusanados se limitan al 4 % en total y los frutos dañados al 10 %.

(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 está supeditada a una decisión que se adoptará de acuerdo con el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

B. **Tolerancia de calibre**

(i) *Categoría « Extra », I y II*

Un 10 % en número o en peso de cerezas que no respondan a los calibres mínimos previstos, pero que no tengan un diámetro inferior a :

— 17 mm para la categoría « Extra »,

— 15 mm para las categorías I y II.

(ii) *Categoría III*

Un 15 % en número o en peso de cerezas que no respondan al calibre mínimo previsto.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender cerezas del mismo origen, variedad y categoría de calidad. El grosor de los frutos debe ser sensiblemente homogéneo.

Además, las cerezas clasificadas en la categoría « Extra » deben presentar una coloración y madurez uniformes.

En lo que se refiere a las cerezas clasificadas en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen y al tipo de variedad.

La parte visible del envase debe ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial

B. **Naturaleza del producto**

— « Cerezas », si el contenido no es visible desde el exterior,

— nombre de la variedad, facultativo (1).

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.

(1) Obligatorio para las cerezas de variedades dulces cuyo pedúnculo se desprende de forma natural en la recogida « Tipo Picota » así como para las de las variedades ácidas presentadas sin pedúnculo. No obstante, para estas últimas, se admite que el bulto lleve la mención « guindas ».

*ANEXO II*

## NORMA DE CALIDAD PARA LAS FRESAS

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las fresas de las variedades obtenidas de *Fragaria*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

#### A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, en todas las categorías las fresas deben estar :

— enteras, sin heridas,

— provistas de su cáliz y de un corto pedúnculo verde y no desecado (con exclusión de las fresas silvestres y sin perjuicio de las disposiciones particulares admitidas para la categoría III),

— sanas ; se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— prácticamente exentas de ataques de parásitos o de señales de enfermedades,

— limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— frescas pero no lavadas,

— desprovistas de humedad exterior anormal,

— desprovistas de olor o sabor extraños.

Las fresas deben haber sido cuidadosamente recolectadas.

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

— soportar el transporte y la manipulación, y

— satisfacer las exigencias comerciales del lugar de destino.

#### B. Clasificación

Las fresas son objeto de una clasificación en cuatro categorías, definidas a continuación :

i) *Categoría « Extra »*

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la coloración y la forma típicos de la variedad y ser particularmente uniformes y regulares desde el punto de vista del grado de madurez, la coloración y el grosor (1). Deben tener un aspecto brillante, teniendo en cuenta la variedad. Deben estar exentas de tierra.

ii) *Categoría I*

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben presentar las características de la variedad. No obstante, pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni al aspecto exterior del fruto ni a su conservación :

— ligeros defectos de forma,

— presencia de una pequeña zona blanquecina

Pueden ser menos homogéneas en cuanto al tamaño y forma.

Deben estar prácticamente exentas de tierra.

(1) Dichas exigencias de uniformidad para la categoría « Extra » pueden aplicarse de forma menos estricta cuando se trate de fresas silvestres.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las fresas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores pero que responden a las características mínimas definidas anteriormente.

No obstante, pueden presentar:

— defectos de forma, a condición de que los frutos guarden sus características varietales,

— una zona blanquecina cuya superficie no podrá ser superior a una quinta parte de la superficie del fruto,

— ligeras lesiones secas que no puedan evolucionar,

— ligeras manchas de tierra.

iv) *Categoría III*(1)

Esta categoría comprende las fresas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que responden a las características previstas para la categoría II.

No obstante, pueden presentar:

— ligeras magulladuras,

— zonas blanquecinas o verdosas cuya superficie total no podrá ser superior a una tercera parte de la superficie del fruto,

— manchas de tierra, siempre que ello no altere demasiado la presentación.

Se admiten también en esta categoría los frutos sin cáliz, siempre que no hayan sufrido ningún daño. Estos frutos deben acondicionarse aparte.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las fresas deberán presentar el calibre mínimo siguiente:

— categoría « Extra »: 25 mm,

— categorías I y II: 18 mm,

— categoría III: 15 mm.

Para las fresas silvestres, no se exige calibre mínimo.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no se ajusten a las características de la categoría indicada.

### A. Tolerancia de calidad

i) *Categoría « Extra »*

Un 5 % en número o en peso de fresas 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. En el marco de esta tolerancia, los frutos tarados se limitan a un 2 %.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de fresas 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 tarados se limitan a un 2 %.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de fresas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos, con magulladuras pronunciadas, o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. En el marco de esta tolerancia, los frutos tarados se limitan a un 2 %.

(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 está supeditada a una decisión que se adoptará de acuerdo con el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

iv) *Categoría III*

— Un 15 % en número o en peso de fresas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos, con magulladuras pronunciadas, o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. En el marco de esta tolerancia, los frutos tarados se limitan a un 4 %.

— Un 10 % en número o en peso de las fresas :

— sin cáliz para los frutos que se presenten con pedúnculo y cáliz,

— con cáliz para los frutos que se presenten sin pedúnculo ni cáliz.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías : un 10 % en número o en peso de las fresas que no se ajusten al calibre mínimo exigido.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender fresas del mismo origen, variedad y categoría de calidad.

En lo que se refiere a las fresas clasificadas en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen.

La parte visible del envase debe ser representantiva del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los frutos de la categoría « Extra » deben tener una presentación especialmente cuidada.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor — Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial

B. **Naturaleza del producto**

— « Fresas », si el contenido no es visible desde el exterior

— Nombre de la variedad (facultativo).

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.