Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

REGLAMENTO (CE) Nº 982/2002 DE LA COMISIÓN
de 7 de junio de 2002
por el que se establecen las normas de comercialización de los champiñones

(DO L 150 de 8.6.2002, p. 45)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Reglamento (CE) nº 907/2004 de la Comisión de 29 de abril de 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 982/2002 DE LA COMISIÓN

de 7 de junio de 2002

por el que se establecen las normas de comercialización de los champiñones

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 2200/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, 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 (CE) nº 545/2002 ([2]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Los champiñones figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que se tenga en cuenta la norma recomendada para los champiñones por el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU).

(2) La aplicación de esas normas deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción en función de las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.

(3) Las normas han de aplicarse en todas las fases de la comercialización; el transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero. Esas alteraciones deben ser tenidas en cuenta al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición.

(4) En el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, únicamente debe tenerse en cuenta la disminución de la frescura y la turgencia.

(5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de frutas y hortalizas frescas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de comercialización aplicables a los champiñones del género *Agaricus* del código NC 0709 51 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar respecto de las disposiciones de esas normas una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia; los productos clasificados en categorías distintas de la categoría «Extra» podrán, además, presentar ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

([1]) DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) DO L 84 de 28.3.2002, p. 1.

▼B

Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2003.

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

▼B

ANEXO

NORMAS APLICABLES A LOS CHAMPIÑONES (*Agaricus*)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los carpóforos (cuerpos fructíferos) de las variedades procedentes del género *Agaricus* (syn. *Psalliota*) destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

Los champiñones se clasifican en categorías comerciales y, previamente, en los dos grupos siguientes:

— champiñones no cortados, en los que la parte inferior del pie no ha sido cortada,

— champiñones cortados, en los que la parte inferior del pie ha sido cortada. El corte debe ser limpio y aproximadamente perpendicular al eje longitudinal.

Dentro de estos dos grupos se establece una distinción en función de las sucesivas fases de desarrollo:

— champiñones cerrados (o denominación equivalente), es decir, los que tienen el sombrerillo cerrado,

— champiñones con velo, es decir, los que tienen el sombrerillo y el pie unidos por un velo,

— champiñones abiertos, es decir, los que tienen el sombrerillo abierto (extendido o plano, con los bordes ligeramente curvados hacia abajo),

— champiñones planos, es decir, los que tienen el sombrerillo completamente abierto (pero cuyos bordes no están excesivamente curvados ni hacia abajo ni hacia arriba).

Además, los champiñones se clasifican en dos categorías según la coloración:

— «blanco»

— «pardo» o «marrón».

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. **Características mínimas**

Tomando en consideración las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, en todas las categorías los champiñones deben estar:

— enteros; los champiñones cortados de acuerdo con la definición establecida se considerarán enteros,

— sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre, de coloración parduzca intensa del pie o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,

— limpios; prácticamente exentos de materias extrañas visibles excepto la tierra de cobertura,

— de aspecto fresco; deberá tenerse en cuenta el color de las laminillas que sea característico de la variedad o la categoría comercial,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores o sabores extraños.

Los champiñones presentarán un desarrollo y se encontrarán en un estado que les permita:

— soportar la manipulación y el transporte, y

— llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

B. **Clasificación**

Los champiñones se clasificarán en las tres categorías que se definen a continuación:

i) Categoría «Extra»

Los champiñones clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán presentar la forma, el aspecto, el desarrollo

▼B

y la coloración característicos de la categoría comercial y deberán estar bien formados.

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Deberán estar prácticamente exentos de tierra de cobertura; no obstante, los champiñones no cortados podrán presentar restos de tierra de cobertura en el pie.

ii) Categoría I

Los champiñones clasificados en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos de la categoría comercial.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los champiñones podrán presentar los defectos leves siguientes:

— ligeras malformaciones,

— ligeros defectos de coloración,

— ligeros defectos superficiales que no vayan a agravarse,

— ligeras magulladuras,

— ligeros restos de tierra; sin embargo, los champiñones no cortados podrán presentar un poco de tierra de cobertura en el pie.

iii) Categoría II

Esta categoría comprende los champiñones que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero cumplen las características mínimas de calidad que se indican a continuación.

Se admiten los siguientes defectos, siempre que los champiñones mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— defecto de forma,

— defecto de coloración,

— ligeras manchas,

— ligeras magulladuras,

— pies huecos,

— restos de tierra de cobertura; sin embargo, los champiñones no cortados podrán presentar un poco de tierra de cobertura en el pie.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro del sombrerillo y por la longitud del pie, de acuerdo con las especificaciones que figuran a continuación.

Calibre mínimo

El diámetro máximo del sombrerillo deberá ser, como mínimo, de 15 mm para los champiñones cerrados, con velo y abiertos y de 20 mm para los champiñones planos.

Longitud del pie

La longitud del pie se medirá:

— a partir de las laminillas de la parte inferior del sombrerillo para los champiñones abiertos y planos,

— a partir del velo para los champiñones cerrados.

El calibrado es obligatorio para los champiñones de la categoría «Extra», de conformidad con el cuadro que figura a continuación. Los champiñones de las categorías I y II deberán satisfacer la escala de calibre especificada cuando se indiquen las menciones «pequeño», «mediano» y «grueso».

<table>
<tr><td colspan="4">Champiñones cerrados, con velo y abiertos</td></tr>
<tr><td colspan="2">Diámetro del sombrerillo</td><td colspan="2">Longitud máxima del pie</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>Oscilación máxima</td><td>Champiñones cortados</td><td>Champiñones no cortados</td></tr>
<tr><td>Pequeño</td><td>15-45 mm</td><td rowspan="3">1/2 del diámetro del sombrerillo</td><td rowspan="3">2/3 del diámetro del sombrerillo</td></tr>
<tr><td>Mediano</td><td>30-65 mm</td></tr>
<tr><td>Grueso</td><td>50 mm o más</td></tr>
</table>

▼B

▼B

Champiñones planos			
Diámetro del sombrerillo		Longitud máxima del pie	
Calibre	Oscilacióm máxima	Champiñones cortados	Champiñones no cortados
Pequeño	20-55 mm	2/3 del diámetro del sombrerillo	
Grueso	50 mm o más		

4. 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 exigencias de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) Categoría «Extra»

Un 5 % en número o en peso de champiñones que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de champiñones que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de champiñones sin pie y un 10 % en número o en peso de champiñones que no cumplan por otras razones los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias especiales para la fase de desarrollo**

i) Categoría «Extra»

Se autoriza un 5 % en total en número o en peso de champiñones en la fase de desarrollo siguiente y de champiñones en la fase de desarrollo anterior.

ii) Categoría I

Se autoriza un 10 % en total en número o en peso de champiñones en la fase de desarrollo siguiente y de champiñones en la fase de desarrollo anterior.

iii) Categoría II

Podrán aparecer mezclados en un mismo lote champiñones en fases de desarrollo diferentes. No obstante, cuando se indique la fase de desarrollo, se autoriza un máximo del 25 % en total en número o en peso de champiñones en la fase de desarrollo siguiente y de champiñones en la fase de desarrollo anterior.

C. **Tolerancias de calibre**

En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de champiñones que no correspondan a los calibres indicados.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente de champiñones del mismo origen, categoría comercial, fase de desarrollo (a reserva de lo dispuesto más arriba en el punto 4.B), calidad y calibre (en caso de calibrado).

En los envases de venta de un peso no superior a 1 kg, se autoriza la mezcla de champiñones de distinta coloración, a condición de que sean homogéneos en lo que concierne a la calidad, la fase de desarrollo, el calibre (en caso de calibrado) y, para cada coloración diferente, el origen.

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

▼M1

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior a tres kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Acondicionamiento**

Los champiñones deben acondicionarse de modo que se 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 puedan causar alteraciones externas o internas en los productos. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar desprovistos de cuerpos extraños y, en particular, de un exceso de tierra de cobertura.

▼M2

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

▼B

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

▼M2

A. **Identificación**

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

— en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos «envasador y/o expedidor» o una abreviatura equivalente,

— en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, precedidos de la indicación «envasado por» o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor. El vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

▼B

B. **Naturaleza del producto**

— Si el contenido no es visible desde el exterior:

  — «champiñones»

  — «cortados» o «no cortados»

  — «coloración», cuando no sean blancos.

— Fase de desarrollo (facultativo)

— Denominación de las distintas coloraciones en caso de envases para la venta que contengan una mezcla de champiñones de diferentes coloraciones.

C. **Origen del producto**

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

— En caso de envases para la venta que contengan una mezcla de champiñones de coloración y origen diferentes, deberá indicarse cada uno de los países de origen de que se trate junto a la denominación de las coloraciones correspondientes.

D. **Características comerciales**

— Categoría.

([1]) DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.