384R1709

Nº L 162/8 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 20. 6. 84

REGLAMENTO (CEE) Nº 1709/84 DE LA COMISIÓN

de 19 de junio de 1984

relativo a los precios mínimos que deban pagarse a los productores y a los importes de la ayuda a la producción para determinados productos transformados a base de frutas y hortalizas que pueden beneficiarse de la ayuda

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 988/84 (2) y, en particular, el apartado 4 de su artículo 3 *ter*, el apartado 5 de su artículo 3 *quater* y el apartado 3 de su artículo 3 *quinquies*,

Considerando que el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 516/77 prevé un régimen de ayuda a la producción para determinados productos; que, en el marco de dicho régimen, hay que pagar a los productores un precio mínimo y que la ayuda a la producción se debe pagar basándose en el peso neto del producto transformado;

Considerando que la calidad de los frutos secos destinados a la transformación y de los frutos secos que se puedan ofrecer para el consumo directo es variable; que es conveniente fijar el precio mínimo y la ayuda a la producción para una categoría determinada; que procede derivar de dicha categoría el precio mínimo y el importe de la ayuda para las categorías diferentes de aquélla; que es conveniente tener en cuenta, en lo que se refiere a dicha derivación, las características de las diferentes categorías; que deben definirse dichas categorías;

Considerando que la letra b) del apartado 1 del artículo 3 *quinquies* del Reglamento (CEE) nº 516/77 prevé que los productos transformados deben ajustarse a las normas comunitarias de calidad mínima que se determinen; que dichas normas están ya en aplicación para determinados frutos secos, en particular para los higos secos; que es conveniente mantener la aplicación de las normas previstas por el Reglamento (CEE) nº 2425/81 (3) para los higos secos;

Considerando que los concentrados de tomate tienen contenidos en extracto seco diferentes; que es conveniente fijar la ayuda con relación a un producto piloto, con objeto de facilitar la aplicación del régimen de ayuda a la producción; que la ayuda para los concentrados de tomates con contenido en extracto seco diferente debe derivarse del importe fijado;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1062/82 (4), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2035/83 (5), ha fijado los coeficientes aplicables al importe de la ayuda a la producción para los concentrados de tomate en el curso de la campaña 1983/84; que dichos coeficientes se han calculado basándose en criterios distintos del peso neto de los productos; que, en adelante, la ayuda a la producción debe pagarse en función del peso neto, de forma que es conveniente no aplicar y los citados coeficientes; que el cese inmediato de dicha aplicación implicaría una disminución brusca de la ayuda pagada para determinados calibres de productos envasados, lo cual podría suscitar problemas para la salida de los mismos; que, en consecuencia, es conveniente proceder a una disminución progresiva;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamente 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

1. El precio mínimo que deba pagarse al productor por los higos secos no transformados se fijará por 100 kilogramos netos de la categoría C.

Para las demás categorías, el precio mínimo se multiplicará por uno de los coeficientes consignados en el Anexo I.

2. Para beneficiarse del pago del precio mínimo, los higos secos no transformados deberán ajustarse a las características y corresponder a alguna de las categorías que figuran en el Anexo II.

Artículo 2

1. La ayuda a la producción para los higos secos se fijará por 100 kilogramos netos de la categoría C.

Para las demás categorías y para las pastas de higos, el importe de la ayuda se multiplicará por uno de los coeficientes consignados en el Anexo I.

(1) DO nº L 73 de 21. 3. 1977, p. 1.
(2) DO nº L 103 de 16. 4. 1984, p. 11.
(3) DO nº L 240 de 24. 8. 1981, p. 1.
(4) DO nº L 179 de 23. 6. 1982, p. 16.
(5) DO nº L 200 de 23. 7. 1983, p. 12.

2. Para beneficiarse del pago de la ayuda, los higos secos y las pastas de higos habrán de ajustarse a las características y corresponder a alguna de las clasificaciones que figuran en el Anexo III.

Artículo 3

1. El precio mínimo que deba pagarse al productor por las ciruelas de Ente secas y la ayuda a la producción para las ciruelas pasas se fijarán por 100 kilogramos netos para el calibre de 66 frutos por 500 gramos.

Para los demás calibres, el precio mínimo y la ayuda se multiplicarán por uno de los coeficientes consignados en el Anexo III.

2. Para beneficiarse del pago del precio mínimo y de la ayuda, las ciruelas de Ente secas y las ciruelas pasas habrán de tener de un 21 a un 23 % de humedad.

Artículo 4

1. La ayuda a la producción para los concentrados de tomate se fijará por 100 kilogramos netos de concentrado de tomate con un contenido en extracto seco igual o superior al 28 % pero inferior al 30 %.

Para los concentrados de tomate que presenten un contenido distinto en extracto seco, el importe de la ayuda habrá de multiplicarse por uno de los coeficientes consignados en el Anexo V.

2. Para las campañas de comercialización 1984/85, 1985/86 y 1986/87, la ayuda a la producción que deba pagarse para los concentrados de tomate con un contenido en extracto seco inferior al 93 % acondicionados en envases de menos de 1,5 kilogramos, envasado inmediato incluido, se incrementará en los porcentajes consignados en el Anexo V.

Artículo 5

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

El presente Reglamento será aplicable desde el comienzo de la campaña de comercialización 1984/85 para cada producto de que se trate.

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

Hecho en Bruselas, el 19 de junio de 1984.

Por la Comisión

Poul DALSAGER

Miembro de la Comisión

ANEXO I

HIGOS SECOS

I

Coeficientes aplicados al precio mínimo

Categoría	Coeficiente
A	1,23196
B	1,10145
D	0,76814

II

Coeficientes aplicables a la ayuda a la producción

Presentación / Calidad	De un peso neto igual o inferior a un kilogramo			Otros
	Ristra de higos e higos depositados en hileras sucesivas	«Round», «Protoben», «Lérida» y pastas de higos	Higos a granel	
A	1,3712	1,2536	1,20	1,0186
B	1,2569	1,1492	1,10	0,9337
C	1,1426	1,0447	1,00	0,8488
D	1,0284	0,9402	0,90	0,7639

ANEXO II

HIGOS SECOS NO TRANSFORMADOS

DEFINICIÓN

Los higos secos no transformados deben proceder de frutos maduros de las variedades (cultivares) procedentes de *Ficus carica domestica L.*

A. **Clasificación y características**

Los higos secos no transformados se clasificarán en cuatro categorías, que se definen seguidamente:

(i) *Categoría A*

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de plena madurez.

Deben:

— tener una piel fina y una pulpa de consistencia melosa,
— ser de color amarillo claro uniforme,
— estar limpios,
— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 64.

(ii) *Categoría B*

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de madurez.

Deben:

— tener una piel fina y una pulpa de consistencia melosa,
— ser de color uniforme,
— estar limpios,
— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 74.

(iii) *Categoría C*

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de madurez.

Deben:

— tener una piel fina y una pulpa de consistencia melosa,
— presentar cierta uniformidad de color,
— estar limpios,
— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 94.

(iv) *Categoría D*

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de madurez y estar limpios.

B. **Contenido en humedad**

El contenido en humedad de los higos secos no deberá ser superior al 24 %.

C. **Tolerancias**

Se admiten tolerancias de calidad en cada envase para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría de que se trate.

(i) *Categoría A*

— un 15 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo un 5 % de higos dañados por insectos,

— un 1 % en número o en peso de higos secos no aptos para la transformación.

(ii) *Categoría B*

— un 25 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo, un 12 % de higos dañados por insectos,

— un 4 % en número o en peso de higos secos no aptos para la transformación.

(iii) *Categoría C*

— un 35 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo, un 20 % de higos dañados por insectos,

— un 6 % en número o en peso de higos secos no aptos para la transformación.

(iv) *Categoría D*

— un 50 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera.

ANEXO III

NORMAS DE CALIDAD PARA HIGOS SECOS Y PARA PASTAS DE HIGOS

A. NORMAS DE CALIDAD PARA HIGOS SECOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas contemplan los higos secados procedentes naturalmente de frutos maduros de las variedades (cultivares) procedentes de *Ficus carica domestica L.*

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los higos secos después de su transformación.

A. **Clasificación**

Los higos secos no transformados se clasificarán en cuatro categorías, que se definen seguidamente:

(i) *Categoría A* («Grado A» o «Extra» o «Fancy»)

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de plena madurez.

Deben:

— tener una piel fina y una pulpa de consistencia melosa,

— ser de color amarillo claro uniforme,

— estar perfectamente limpios,

— estar exentos de sustancias extrañas,

— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 62.

(ii) *Categoría B* («Grado B» o «Choice»)

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de madurez.

Deben:

— tener una piel fina y una pulpa de consistencia melosa,

— ser de color uniforme,

— estar limpios,

— estar exentos de sustancias extrañas,

— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 72.

(iii) *Categoría C* («Grado C» o «Comercial» o «Current»)

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de madurez.

Deben:

— tener una piel fina y una pulpa de consistencia melosa,

— presentar cierta uniformidad de color,

— estar limpios,

— estar exentos de sustancias extrañas,

— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 80.

(iv) *Categoría D* («Grado D» o «Standard»)

Los higos secos clasificados en esta categoría se deberán recolectar en estado de madurez.

Deben:

— estar limpios,

— estar exentos de sustancias extrañas,

— presentar un número de frutos por kilogramo no superior a 94.

B. **Contenido en agua**

El contenido en agua de los higos secos no deberá ser superior al 24 %.

Dicho contenido podrá, no obstante, superarse en el momento de un tratamiento especial de ablandamiento de la piel, siempre que se garantice la buena conservación de los frutos.

III. CALIBRADO

El calibrado se determinará, para cada categoría, por el número de frutos por kilogramo.

IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad en cada envase para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría de que se trate.

A. **Tolerancias de calidad**

(i) *Categoría A*

— un 10 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo, un 4 % de higos dañados por insectos.

(ii) *Categoría B*

— un 15 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo, un 6 % de higos dañados por insectos.

(iii) *Categoría C*

— un 20 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo, un 10 % de higos dañados por insectos.

— un 2 % en número o en peso de higos secos no aptos para la transformación.

(iv) *Categoría D*

— un 25 % en número o en peso de higos secos con daños interiores o exteriores debidos a una causa cualquiera, de los cuales haya, como máximo, un 12 % de higos dañados por insectos.

— un 4 % en número o en peso de higos secos no aptos para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Las tolerancias de calibre admitidas en las diferentes categorías se indican en el cuadro siguiente:

Categoría	Tolerancia según el peso unitario en gramos	Porcentaje de higos por kilogramo
A	Menos de 16 hasta más de 14	10
B	Menos de 14 hasta más de 12,5	15
C	Menos de 12,5 hasta más de 10,5	20
D	Menos de 10,5 hasta más de 8	25

V. ACONDICIONAMIENTO Y PRESENTACIÓN

A. **Acondicionamiento**

Los higos secos deben acondicionarse de forma que se les garantice una protección conveniente.

Los higos secos se envasarán en cajas de madera, de cartón, de papel, en latas, etc.

La cajas de madera deberán estar revestidas interiormente de papel encerado, de polietileno o de cualquier otra materia autorizada.

Para los envases de cartón o de papel, el revestimiento interior sólo se exigirá en caso de acondicionamiento de los higos a granel o en ristras.

Los higos presentados a granel o enfilados podrán acondicionarse en sacos de cáñamo o de yute, siempre que éstos estén revestidos interiormente de papel, de polietileno o de una tela fina de algodón. La capacidad del tipo de envase considerado no deberá exceder de 25 kilogramos.

Los materiales que sirvan para el envasado deben ser nuevos, secos e inodoros. En lo que se refiere a los envases de madera, deben ser de forma rectangular, fabricados a partir de madera inodora y estar bien cepillados en el exterior.

Se prohíbe la utilización de madera de pino.

B. **Presentación**

Los diferentes modos de presentación serán los utilizados en el mercado internacional:

(i) «String figs»: ristra de higos;

(ii) «Layer»: higos incisos dispuestos en hileras sucesivas y contenidos en paquetes;

(iii) «Protoben», «Lérida» o «Round», según la forma dada a cada higo; se trata de paquetes que contienen higos enteros dispuestos en hileras sucesivas;

(iv) «Loose»: higos a granel;

(v) «Loose in bags»: higos a granel contenidos en un saco;

(vi) «Loose in cartons»: higos a granel contenidos en cajas de cartón.

VI. MARCADO

Cada envase debe llevar en caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Nombre y domicilio y/o marca comercial del envasador o del expedidor.

B. **Naturaleza del producto**

«Higos secos».

C. **Origen del producto**

País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría de calidad,

— peso neto,

— modo de presentación,

— año de cosecha.

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

B. NORMA DE CALIDAD PARA PASTAS DE HIGOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma contempla las pastas de higos preparadas a partir de higos secos transformados tal como los define la norma correspondiente.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las pastas de higos.

Clasificación

Las pastas de higos se clasificarán en dos categorías, que se definen seguidamente:

(i) *Categoría A o «Finest»*

La pasta de higos clasificada en esta categoría podrá prepararse a partir de higos secos transformados que correspondan a las prescripciones cualitativas establecidas por la norma que les afecte. Sin embargo no deberán presentar más de un 10 %, en número o en peso, de frutos que contengan daños interiores, de los cuales haya, como máximo, un 5 % de frutos dañados por insectos.

Los higos, además, habrán sido sometidos a un lavado con agua caliente y habrán sufrido una deshidratación cuyo objeto sea reducir su contenido en agua al 22 %.

La clasificación de la pasta de higos en esta categoría no podrá tener lugar si, como consecuencia del examen en laboratorio de una muestra de 100 gramos, se comprobare la presencia:

— de más de 13 cabezas de insectos,

— de más de 50 partes de insectos,

— de más de 50 cresas,

— de excrementos o de pelos de roedores.

(ii) *Categoría B o «Choice»*

La pasta de higos clasificada en esta categoría podrá prepararse a partir de higos secos transformados que correspondan a las prescripciones cualitativas establecidas por la norma que les afecte. Sin embargo no deberán presentar más de un 20 %, en número o en peso, de frutos que contengan daños internos, de los cuales haya, como máximo, un 10 % de frutos dañados por insectos.

Los higos, además, habrán sido sometidos a un lavado con agua caliente cuyo objeto sea reducir su contenido en agua al 22 %.

La clasificación de la pasta de higos en esta categoría no podrá tener lugar si, como consecuencia del examen en laboratorio de una muestra de 100 gramos, se comprobare la presencia:

— de más de 20 cabezas de insectos,

— de más de 70 partes de insectos,

— de más de 60 cresas,

— de excrementos o de pelos de roedores.

III. ACONDICIONAMIENTO Y PRESENTACIÓN

La pastas de higos deben acondicionarse de forma que se les garantice una protección conveniente.

Se envasarán en cajas de madera, de cartón, de papel, en latas, etc.

Los envases de madera, de cartón y de papel deberán estar revestidos interiormente de papel impermeable o de polietileno.

La capacidad de los diferentes tipos de envases anteriormente mencionados no deberá exceder de 40 kilogramos.

IV. MARCADO

Cada envase debe llevar en caracteres legibles e indelebles las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Nombre y domicilio y/o marca comercial del envasador o del expedidor.

B. **Naturaleza del producto**

«Pasta de higos».

C. **Origen del producto**

País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría de calidad,

— peso neto,

— modo de presentación,

— año de cosecha.

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

ANEXO IV

CIRUELAS DE ENTE SECAS Y CIRUELAS PASAS

Calibres (Número por 500 gramos de ciruelas de Ente secas)	Coeficientes
122 y más	0,40000
120	0,50000
118	0,52732
116	0,54550
114	0,56368
112	0,58186
110	0,60000
108	0,61822
106	0,63640
104	0,65458
102	0,67276
100	0,69094
99	0,70000
98	0,70912
96	0,72730
94	0,74548
92	0,76366
90	0,78184
88	0,80000
86	0,81820
84	0,83638
82	0,85456
80	0,87274
78	0,89092
77	0,90000
76	0,90910
74	0,92728
72	0,94546
70	0,96364
68	0,98182
66	1,00000
64	1,01818
62	1,03636
60	1,05454
58	1,07272
56	1,09090
55	1,10000
54	1,10908
52	1,12726
50	1,14544
48	1,16362
46	1,18180
44	1,20000
42	1,21816
40	1,23634
38	1,25452
36	1,27270
34	1,29088
33	1,30000
32 y menos	1,30906

Para las ciruelas de Ente secas, destinadas a usos industriales, el coeficiente que debe aplicarse, sea cual fuere el calibre, es de 0,40000.

ANEXO V

CONCENTRADOS DE TOMATES

I

Coeficientes contemplados en el apartado 1 del artículo 4

Contenido en extracto seco		Coeficientes
Igual o superior a un porcentaje del	Pero inferior a un porcentaje del	
12	14	0,44828
14	16	0,51724
16	18	0,58621
18	20	0,65517
20	22	0,72414
22	24	0,79310
24	26	0,86207
26	28	0,93103
28	30	1,00000
30	32	1,06897
32	34	1,13793
34	36	1,20689
36	38	1,27586
38	40	1,34483
40	42	1,41379
42	93	1,44828
93	100	3,32759

II

Porcentajes contemplados en el apartado 2 del artículo 4

Año de comercialización	Peso inferior a 1,5 kg pero igual o superior a 0,7 kg, incluido el envase inmediato	Peso inferior a 0,7 kg pero igual o superior a 0,25 kg, incluido el envase inmediato	Peso inferior a 0,25 kg e igual o superior a 0,15 kg, incluido el envase inmediato	Peso inferior a 0,15 kg, incluido el envase inmediato
1984/85	3,75	7,5	11,25	15
1985/86	2,50	5,0	7,50	10
1986/87	1,25	2,5	3,75	5