REGLAMENTO (CEE) N° 2550/88 DE LA COMISIÓN

de 10 de agosto de 1988

por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 2347/84 relativo a las pasas que pueden 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) n° 426/88 del Consejo, de 24 de febrero de 1986, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas (1), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 2247/88 (2), y, en particular, el apartado 4 de su artículo 3, el apartado 4 de su artículo 4, el apartado 5 de su artículo 5 y el apartado 4 de su artículo 6,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 2242/88 del Consejo (3) amplía a las pasas de las variedades « Moscatel » el régimen de ayuda a la producción aplicable a determinadas variedades de pasas;

Considerando que, con el fin de aplicar dicha ampliación del régimen de ayuda, es necesario definir las características y las normas mínimas de calidad de tales variedades; que es conveniente fijar el precio mínimo que deba pagarse al productor y la ayuda a las categorías más representativas de tales variedades; que es preciso definir dichas categorías;

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 2347/84 de la Comisión, de 31 de julio de 1984, relativo a las pasas que pueden beneficiarse de la ayuda a la producción (4), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 2399/86 (5), establece unos coeficientes y unas normas de calidad mínimos para las Sultaninas y las Corinto; que es conveniente completar tales disposiciones con las relativas a las variedades « Moscatel »;

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

Se modifica el Reglamento (CEE) n° 2347/84 del modo siguiente:

1. Se sustituye el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 1 por el texto siguiente:

   « Para las demás categorías de pasas Sultaninas, de pasas de Corinto y de pasas "Moscatel", el precio mínimo se multiplicará por el coeficiente que figura en el Anexo I. »

2. Se sustituye el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 2 por el texto siguiente:

   « Para las demás categorías de pasas Sultaninas, para las pasas de Corinto y para las pasas "Moscatel", el importe de la ayuda se multiplicará por el coeficiente que figura en el Anexo I. »

3. Se modifica el Anexo I « Coeficientes » del modo siguiente:

   a) en el Capítulo I « Coeficientes aplicables al precio mínimo », se añade, *in fine*, el apartado siguiente:

« PASAS "MOSCATEL"

Categoría	Coeficientes		
	En grano	En racimo para grano	En racimo para racimo
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084 »

   b) en el Capítulo II « Coeficientes aplicables a la ayuda a la producción », se añade, *in fine*, el apartado siguiente:

« PASAS "MOSCATEL"

Categoría	Coeficiente
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603 »

4. Se modifica el Anexo II « Normas de calidad y clasificación de las pasas no transformadas » del modo siguiente:

   a) la parte « Normas de calidad y clasificación de las pasas no transformadas » irá precedida de los términos « Parte A »;

   b) se añade *in fine* la « Parte B: Normas de calidad y clasificación de las pasas "Moscatel" no transformadas » que figura en el Anexo I del presente Reglamento.

5. Se añade *in fine* del Anexo III, « Normas mínimas de calidad aplicables a las pasas », el apartado « C. Pasas "Moscatel" » que figura en el Anexo II del presente Reglamento.

6. Se inserta *in fine* del Anexo IV, « Acta de comprobación », el cuadro « C. Para las pasas "Moscatel" » que figura en el Anexo III del presente Reglamento.

Artículo 2

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

(1) DO n° L 49 de 27. 2. 1986, p. 1.
(2) DO n° L 198 de 26. 7. 1988, p. 21.
(3) DO n° L 198 de 26. 7. 1988, p. 12.
(4) DO n° L 219 de 16. 8. 1984, p. 1.
(5) DO n° L 208 de 31. 7. 1986, p. 17.

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

Hecho en Bruselas, el 10 de agosto de 1988.

Por la Comisión
Frans ANDRIESSEN
Vicepresidente

ANEXO I

« PARTE B

NORMAS DE CALIDAD Y CLASIFICACIÓN DE LAS PASAS "MOSCATEL" NO TRANSFORMADAS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se refieren a las pasas, sometidas a secado natural o artificial hasta la obtención de un estado que permita su conservación y comercialización para consumo directo, obtenidas a partir de los frutos maduros de los cultivares de *Vitis Vinifera L.*, variedad Moscatel.

2. OBJETO DE LAS NORMAS

Las presentes normas tienen por objeto definir las características de calidad que deben reunir los racimos y/o granos de pasas al final del proceso de secado, con vistas a su adecuada comercialización en el mercado de la transformación industrial.

3. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones especiales previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas :

3.1. Los racimos y los granos de pasas deberán estar :

— bien secos, con un contenido en humedad inferior al 30 %-35 % ;

— sanos, sometidos a fumigación o desinfectación. Quedan excluidos, en todos los casos, los frutos con síntomas activos y afectados de moho, podredumbre, fermentación, etc., y, en general, de alteraciones tales que los hagan inadecuados para el consumo ;

— prácticamente exentos de residos visibles o invisibles de productos de tratamiento tóxicos para el hombre ;

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles (polvo, arena, fragmentos metálicos, etc., y, en general, de cualquier otra impureza mineral o vegetal) ;

— exentos de insectos o ácaros vivos, cualquiera que sea su estado de desarrollo ;

— exentos de olores y/o sabores extraños ;

— exentos de humedad exterior anormal.

3.2. Los granos de pasa deberán :

— estar enteros, bien formados y suficientemente desarrollados ;

— tener prácticamente la pulpa elástica y flexible que impida su endurecimiento o su cristalización.

3.3. Además, aunque sujetos a tolerancias, los racimos y/o granos de pasa deberán estar exentos de :

— síntomas no activos de moho, de prodredumbre, de fermentación, etc. ;

— daños visibles debidos a insectos, ácaros u otros parásitos animales, así como especímenes muertos o fragmentos de los mismos ;

— heridas debidas a una inadecuada manipulación.

4. CLASIFICACIÓN

Las pasas se clasificarán del modo siguiente :

4.1. **En grano**

4.1.1. *Categoría extra*

Las pasas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior.

Los granos, de coloración uniforme, presentarán la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura buenos y característicos.

Los granos deberán estar prácticamente exentos de todo defecto, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, a condición de que éstas no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

El pedúnculo tendrá una longitud máxima de 5 mm.

4.1.2. *Categoría I*

Las pasas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad.

Los granos, de coloración uniforme, presentarán la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura razonablemente buenos.

Los granos podrán presentar ligeras alteraciones a condición de que éstas no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

4.1.3. *Categoría II*

Esta categoría comprende las pasas que no pueden clasificarse en una categoría superior pero que cumplen con las características mínimas de calidad que se definen en el apartado 3.

Los granos serán de una calidad aceptable, manteniendo sus características varietales, con un sabor y textura suficientemente buenos.

Los granos podrán presentar alteraciones a condición de que no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

4.2. **En racimo**

4.2.1. *Categoría extra*

Los racimos de pasas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior, presentando sus granos la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura buenos y característicos.

Sus granos, de coloración uniforme, estarán prácticamente exentos de cualquier defecto, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, a condición de que éstas no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

Cada racimo estará formado por granos de diversos tamaños, que puedan ser clasificados en las tres primeras categorías definidas en el punto 4.1., pero con un máximo del 20 % de granos correspondientes a la categoría I y del 5 % de granos correspondientes a la categoría II.

4.2.2. *Categoría I*

Los racimos de pasas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad, presentando sus granos la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura razonablemente buenos.

Sus granos, de coloración uniforme, podrán presentar ligeras alteraciones, a condición de que éstas no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

Cada racimo estará formado por granos de diversos tamaños, que puedan ser clasificados en las tres categorías que se definen en el punto 4.1., pero con un máximo del 25 % de granos correspondientes a la categoría II.

4.2.3 *Categoría II*

Esta categoría comprende los racimos de pasas de calidad aceptable que, manteniendo sus características varietales, con un sabor y una textura bastante buenos, no puedan clasificarse en una categoría superior.

Sus granos, de diversos tamaños, pero que deberán cumplir con las características mínimas de calidad que se definen en el apartado 3, podrán presentar alteraciones a condición de que éstas no perjudiquen ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

5. CALIBRADO

En cada categoría, el calibrado se determinará por el número de granos sin pedúnculo contenidos en cada 100 gramos de producto, según el siguiente cuadro:

Categoría	Número de granos por 100 gramos
Extra	hasta 70
I	de 70 a 100
II	de 100 a 130

El calibrado se evaluará sobre una muestra suficientemente representativa del conjunto del lote, extraída aleatoriamente de distintas partes del mismo.

6. TOLERANCIAS

6.1. **Tolerancias de calidad**

Para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada, pero que se ajusten a los de la categoría siguiente o, excepcionalmente, a las tolerancias admitidas para dicha categoría (para la categoría II, la tolerancia comprende frutos que no responden a las características mínimas pero que son aptos para el consumo), en cada lote o partida se admitirán como máximo las tolerancias que figuran en el siguiente cuadro :

Defectos	Tolerancias (% en peso)		
	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Granos de coloración no uniforme	5	10	—
Granos no maduros o insuficientemente desarrollados	1	2	4
Granos mohosos, podridos o fermentados	—	1	2
Granos dañados, con heridas o partidos	—	2	4
Granos con azúcar cristalizado	1	2	3
Granos con ataques de insectos, ácaros u otros parásitos animales	—	1	2
Granos con materias extrañas visibles	0,5	1	1,5

6.2. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, 10 % de granos que no correspondan con los mínimos y/o máximos establecidos para cada una de ellas.

7. HOMOGENEIDAD

El contenido de cada lote será homogéneo y sólo contendrá racimos de pasas del mismo origen y de la misma variedad. »

ANEXO II

« C. PASAS "MOSCATEL"

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes nomas se refieren a las pasas, desecadas natural o artificialmente hasta un grado que permita su conservación y comercialización para consumo directo, obtenidas a partir de los frutos maduros de los cultivares de la *Vitis Vinifera L.*, variedad Moscatel, destinadas a ser entregadas al consumidor.

2. OBJETO DE LAS NORMAS

Las presentes normas tienen por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los racimos y/o granos de pasas, después de su acondicionamiento y manipulación para su adecuada comercialización en el mercado.

3. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas :

3.1. **Los racimos y los granos de pasas deberán estar :**

— bien secos, con un contenido en agua comprendido entre el 20 % y el 30 % ;

— sanos, fumigados o desinfectados. Excluyéndose en todos los casos los frutos con síntomas activos y en estado de evolución de moho, de podredumbre, de fermentación, etc., y, en general, con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo ;

— prácticamente exentos de residuos visibles o invisibles de productos de tratamiento de carácter tóxico para la especie humana ;

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles (polvo, arena, fragmentos metálicos, etc., y, en general, cualesquiera otras impurezas minerales o vegetales) ;

— exentos de insectos o ácaros vivos cualesquiera que sea su estado de desarrollo ;

— exentos de olores y/o sabores extraños ;

— exentos de humedad exterior anormal.

3.2. **Los granos de las pasas deberán :**

— estar enteros, bien formados y suficientemente desarrollados ;

— tener prácticamente la pulpa elástica y flexible, por lo que no estarán endurecidos o azucarados.

3.3. **Además, aunque sujetos a tolerancias, los racimos y/o los granos de las pasas deberán estar exentos de :**

— síntomas no activos de moho, de podredumbre, de fermentación, etc. ;

— daños visibles debidos a insectos, ácaros o a otros parásitos animales, así como especímenes muertos o fragmentos de los mismos ;

— heridas debidas a una inadecuada manipulación.

4. CLASIFICACIÓN

Las pasas se clasificarán :

4.1. **En grano**

4.1.1. *En grano con semillas*

4.1.1.1. Categoría extra

Las pasas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior.

Los granos, de coloración uniforme, presentarán la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura buenos y característicos.

Estarán prácticamente exentos de todo defecto a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales a condición de que no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

El pedúnculo tendrá una longitud máxima de 5 mm en su caso.

No se considera herida, la rotura parcial que pueda producirse en la epidermis como consecuencia de la supresión del pedúnculo.

4.1.1.2. *Categoría primera*

Las pasas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad.

Los granos, de coloración uniforme, presentarán la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura razonablemente buenos.

Podrán presentar ligeras alteraciones a condición de que no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

4.1.1.3. *Categoría segunda*

Esta categoría comprende las pasas que no pueden clasificarse en una categoría superior, pero que cumplen las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3.

Los granos serán de una calidad aceptable, manteniendo sus características varietales, con un sabor y textura bastante buenos.

Podrán presentar alteraciones a condición de que no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

4.1.2. *En grano desemillado mecánicamente*

Se establecen las mismas categorías que las descritas en el apartado 4.1.1., exigiéndose las mismas condiciones que las expuestas en dicho punto, con la particularidad de que no se considerarán heridas las lesiones producidas en la epidermis, dado que es necesario la rotura de la misma para efectuar el desemillado mecánico del grano.

4.2. **En racimo**

4.2.1. *Categoría extra*

Los racimos de las pasas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior presentando sus granos la forma y desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura buenos y característicos.

Sus granos, de coloración uniforme, estarán prácticamente exentos de todo defecto a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales a condición de que no perjudiquen ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

Cada racimo estará formado por granos de diversos tamaños, que puedan ser clasificados en las dos primeras categorías definidas anteriormente, en el punto 4.1.1., pero con un máximo del 20 % de granos correspondientes a la categoría primera.

4.2.2. *Categoría primera*

Los racimos de las pasas clasificados en esta categoría serán de buena calidad presentando sus granos la forma y el desarrollo típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, con un sabor y textura razonablemente buenos.

Sus granos, de coloración uniforme, podrán presentar ligeras alteraciones a condición de que no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

Cada racimo estará formado por granos de diversos tamaños, que puedan ser clasificados en las tres categorías definidas anteriormente, en el punto 4.1.1., pero con un máximo del 30 % de granos correspondientes a la categoría segunda.

4.2.3. *Categoría segunda*

Esta categoría comprende los racimos de pasas de calidad aceptable que, manteniendo sus características varietales con un sabor y textura bastante buenos, no hayan podido clasificarse en una categoría superior.

Sus granos de diversos tamaños, pero cumpliendo con las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3, podrán presentar alteraciones a condición de que no afecten ni al aspecto general del producto, ni a su calidad, ni a su conservación ni a su presentación.

5. CALIBRADO

En cada categoría, el calibrado se determinará por el número máximo de granos sin pedúnculo contenidos en cada 100 gramos de peso de dichos granos, según el siguiente cuadro:

Categoría	Número de granos por 100 gramos
Extra	hasta 65
I	de 66 a 90
II	91 y más

El calibrado se evaluará sobre una muestra suficientemente representativa del conjunto de la partida o lote extraída aleatoriamente de distintas partes del mismo.

6. TOLERANCIAS

6.1. **Tolerancias de calidad**

Para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada, pero que son conformes con las de la categoría siguiente o, exceptionalmente, con las tolerancias admitidas en esta categoría (para la categoría II la tolerancia comprende frutos que no responden a las características mínimas pero son aptos para el consumo), en cada lote o partida se admitirán como máximo las tolerancias que figuran en el siguiente cuadro:

Defectos	Tolerancias		
	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1. En número:			
— Restos de pedúnculo (por kg)	1	2	2
— Pedúnculos desprendidos (por 100 g)	8	10	12
2. En porcentaje del peso:			
— Granos de coloración no uniforme	5	10	—
— Granos no maduros o insuficientemente desarrollados	1	2	4
— Granos mohosos, podridos o fermentados	—	1	2
— Granos dañados, con heridas o partidos	—	2	4
— Granos con azúcar cristalizado:			
— con semillas	1	2	3
— desemillados	2	4	6
— Granos con ataques de insectos, ácaros y otros parásitos animales	—	1	2
— Granos con materias extrañas visibles	0,5	1	1,5
— Granos sueltos (presentación en racimos)	10	15	20
— Presencia de semillas en granos desemillados	5	7	10

6.2. **Tolerancia de calibre**

Para todas las categorías, 10 % de granos que no correspondan con los mínimos y/o los máximos establecidos para cada una de ellas.

7. ENVASADO

7.1. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase será homogéneo y contendrá pasas del mismo origen, variedad y categoría comercial. Todas las capas tendrán aproximadamente el mismo espesor y la superior debe representar al conjunto del contenido del envase.

7.2. **Presentación**

Las pasas podrán presentarse en una de las formas siguientes:

a) granos sueltos:

— en paquetes de hasta 2,5 kg de peso neto,

— en cajas de hasta 20 kg de peso neto;

b) racimos:

— racimos acondicionados en grupo, dentro de un molde y sometidos a un ligero prensado. Se presentarán en lecho de 2,5 kg, separados unos de otros mediante envolturas adecuadas y moldes de cada lecho mediante almohadillas. Se envasarán en las cajas mencionadas anteriormente,

— racimos enteros sin otra manipulación que la limpieza de granos defectuosos. Se envasarán en los paquetes y cajas ya mencionados.

7.3. **Acondicionamiento**

Las pasas estarán acondicionadas de forma que se asegure una protección conveniente.

Los materiales, y especialmente los papeles utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y especialmente de papeles y sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúe con tintas o colas no tóxicas.

Si los envases empleados tienen partes transparentes, éstas serán incoloras para no inducir a error al comprador.

Cuando las pasas se envasen a granel, las cajas, siempre que sean de madera, deberán recubrirse interiormente con papel o polietileno autorizados para uso alimentario, para que los granos no estén en contacto con el material del envase.

Los envases carecerán de todo cuerpo extraño.

No podrán mezclarse dentro de un mismo envase pasas de distinta cosecha.

8. ETIQUETADO

Cada envase llevará en caracteres legibles e indelebles, visibles desde el exterior y agrupadas en el mismo lado del envase o en una etiqueta convenientemente unida al mismo, las indicaciones siguientes :

A. **Identificación**

Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. **Naturaleza del producto**

"Pasas Moscatel", si el contenido no es visible desde el exterior.

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— categoría comercial,
— número de frutos por 100 gramos (facultativo),
— peso neto,
— año de recolección.

E. **Marca oficial de control** (facultativo). »

ANEXO III

« C. PARA LAS PASAS "MOSCATEL"

Nombre del transformador	Categoría de las pasas	Peso de la muestra	Identificación del lote o período de transformación	Cantidad a la que se refiere la muestra

Detalle de la verificación	Resultado
	Número
1. Partes de pedúnculo por cada 2,5 kg	
	% en peso
2. Contenido en agua	
	% en número
3. Materias extrañas admitidas distintas de los pedúnculos 4. Granos finos 5. Granos dañados 6. Granos gruesos	
	Normas cumplidas (sí/no)
7. Color y homogeneidad de color 8. Calibrado 9. Marcado	

Otras observaciones :

Fecha : Firma : »