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

►B ►M5 **REGLAMENTO (CEE) Nº 1292/81 DE LA COMISIÓN**
de 12 de mayo de 1981
por el que se establecen las normas de comercialización de las berenjenas ◄

(DO L 129 de 15.5.1981, p. 38)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►M1	Reglamento (CEE) nº 1076/89 de la Comisión de 26 de abril de 1989	L 114	14	27.4.1989
►M2	Reglamento (CE) nº 888/97 de la Comisión de 16 de mayo de 1997	L 126	11	17.5.1997
►M3	Reglamento (CE) nº 1135/2001 de la Comisión de 8 de junio de 2001	L 154	9	9.6.2001
►M4	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003
►M5	Reglamento (CE) nº 1757/2003 de la Comisión de 3 de octubre de 2003	L 252	11	4.10.2003

▼B
▼M5

REGLAMENTO (CEE) Nº 1292/81 DE LA COMISIÓN

de 12 de mayo de 1981

por el que se establecen las normas de comercialización de las berenjenas

▼B

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 1116/81 ([2]) y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que el Anexo I del Reglamento (CEE) nº 1035/72, que enumera los productos destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco y que son sometidos a normas de calidad, ha sido completado por el Reglamento (CEE) nº 1208/79 ([3]) y por el Reglamento (CEE) nº 1315/80 ([4]) que han añadido, por una parte, los puerros y, por otra, las berenjenas y los calabacines;

Considerando que, por consiguiente es necesario establecer normas de calidad para dichos productos;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento durante un cierto tiempo y 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, por consiguiente, procede tener en cuenta dichas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. ►M5 Las normas de comercialización de las berenjenas del código NC 0709 30 00 se establecen en el anexo. ◄

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

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

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

— ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

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 nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
([2]) DO nº L 118 de 30. 4. 1981, p. 1.
([3]) DO nº L 153 de 21. 6. 1979, p. 1.
([4]) DO nº L 134 de 31. 5. 1980, p. 20.

▼B

Será aplicable:

▼M1

▼B

— a partir del 1 de julio de 1981 en lo que se refiere a las berenjenas y los calabacines.

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

▼M1

▼M5

ANEXO

NORMAS PARA LAS BERENJENAS

▼B

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las berenjenas, frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum melongena L. var. esculentum, insanum* y *ovigerum*, destinadas a la transformación industrial.

De acuerdo con su forma, se distinguen entre:

— las berenjenas alargadas,

— las berenjenas globosas o piriformes.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. **Características mínimas**

En todas las categorías teniendo en cuenta las diposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, las berenjenas deben ser:

— enteras,

— de aspecto fresco,

— sanas; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,

— limpias, prácticamente exentas de materias extraños (SIC! extrañas) visibles,

— provistas de cáliz y pedúnculo, que pueden estar ligeramente dañados,

— llegadas a un estado de desarrollo suficiente, sin que la carne sea fibrosa o leñosa y sin un desarrollo excesivo de las semillas (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para la categoría III),

— exentas de humedad exterior anormal,

— exentas de olor y/o sabor extraños.

Las berenjenas deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan:

— resistir el transporte y la manipulación,

— llegar en condicones (SIC! condiciones) satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Las berenjenas se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación.

i) *Categoría I*

Las berenjenas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal. Deben estar además prácticamente exentas de quemaduras de sol. No obstante, podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

— ligeros defectos de forma,

— ligera decoloración de la base,

— ligeras magulladuras y/o heridas cicatrizadas cuya superficie total no exceda de 3 cm^2.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las berenjenas que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que corresponden a las características mínimas precedentemente definidas. Siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar:

— defectos de forma,

— defectos de coloración,

— ligeras quemaduras de sol cuya superficie no exceda da de 4 cm^2,

▼B

— defectos epidérmicos cicatrizados cuya superficie no exceda de 4 cm^2.

▼M2

▼B

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará:

— o bien por el diámetro máximo de la sección ecuatorial al eje longitudinal,

— o bien por el peso.

A. **En caso de calibrado por el diámetro**, el calibre mínimo se fija en 40 mm para las berenjenas alargadas y en 70 mm para las berenjenas globosas.

La diferencia entre la pieza más pequeña y la más grande de un bulto no podrá superar:

— 20 mm para las berenjenas alargadas,

— 25 mm para las berenjenas globosas.

B. **En caso de calibrado por el peso**, el peso mínimo se fija en 100 g. Debe respetarse la escala siguiente:

— 100 a 300 g, con una diferencia máxima de 75 g entre la pieza menor y la mayor contenidas en un bulto,

— 300 a 500 g, con una diferencia máxima de 100 g entre la pieza menor y la mayor contenidas en un bulto,

— más de 500 g, con una diferencia máxima de 250 g entre la pieza menor y la mayor contenidas en un bulto.

El respeto a estas escalas es obligatorio en la categoría I.

Además, las berenjenas alargadas deben tener una longitud mínima, sin pedúnculo, de 80 mm.

▼M3

Las disposiciones relativas al calibrado no se aplicarán a los productos miniaturizados ([1]).

▼B

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de dicha categoria (SIC! categoría).

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas, de grietas sin cicatrizar o cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

▼M2

▼B

B. **Tolerancias de calibre**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que correspondan al calibre inmeditamente inferior o superior al que se mencione en el bulto.

([1]) Por producto miniaturizado se entenderá una variedad o un cultivar de berenjena, obtenido por medios de selección de vegetales o técnicas de cultivo especiales, excepto las berenjenas de variedades no miniaturizadas que no hayan alcanzado la plena madurez o con un calibre insuficiente. Deberán cumplirse todas las demás prescripciones establecidas en la norma.

▼B

ii) *Categoría II* ►M2 ———— ◄

Un 10 % en número o en peso de berenjenas que no cumplan el calibre mínimo.

En cualquier caso, la tolerancia no podrá aplicarse a las berenjenas que tengan un diámetro inferior en más de 5 mm al diámetro mínimo o, para el calibrado por peso, a las berenjenas que tengan un peso inferior a 90 g.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender berenjenas del mismo origen, tipo comercial, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado) y apreciablemente del mismo estado de desarrollo y coloración.

▼M2

———

▼B

Las berenjenas alargadas contenidas en un mismo bulto deben ser de longitud suficientemente uniforme.

▼M3

Las berenjenas miniaturizadas deberán ser de tamaño bastante uniforme. Podrán mezclarse con otros productos miniaturizados de tipo y origen diferentes.

▼B

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

▼M4

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**

Las berenjenas deben acondicionarse de forma que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto serán nuevos, limpios y de una materia tal que no puedan causar a los productos alteraciones internas ni externas. Se autoriza el empleo de materiales, y en particular de papeles o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo costado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

▼M2

Envasador o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial. No obstante, en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos «embalador y/o expedidor» (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de ese código (identificación simbólica).

▼B

B. **Naturaleza del producto**

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

— nombre de la variedad (facultativo).

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

▼B

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— categoría,

— calibre (en caso de calibrado), expresado:

  — sea por los diámetros mínimo y máximo, cuando se trate de calibrado por el diámetro,

  — sea por los pesos mínimo y máximo, cuando se trate de calibrado por el peso.

▼M3

— según proceda, «miniberenjenas», «berenjenas miniaturizadas» o cualquier otra denominación adecuada a un producto miniaturizado. En caso de que se mezclen distintos tipos de productos miniaturizados en un mismo envase, será obligatorio mencionar todos los productos que vayan incluidos y su origen respectivo.

▼B

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

▼M5