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

►**B**

# REGLAMENTO (CE) Nº 1093/97 DE LA COMISIÓN

**de 16 de junio de 1997**

**por el que se establecen normas de comercialización aplicables ►M2 ———— ◄ las sandías**

(DO L 158 de 17.6.1997, p. 21)

Modificado por:

| | | Diario Oficial | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nº | página | fecha |
| ►**M1** | Reglamento (CE) nº 850/2000 de la Comisión de 27 de abril de 2000 | L 103 | 21 | 28.4.2000 |
| ►**M2** | Reglamento (CE) nº 1615/2001 de la Comisión de 7 de agosto de 2001 | L 214 | 21 | 8.8.2001 |
| ►**M3** | Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003 | L 7 | 61 | 11.1.2003 |

▼B

# REGLAMENTO (CE) Nº 1093/97 DE LA COMISIÓN

## de 16 de junio de 1997

## por el que se establecen normas de comercialización aplicables ►M2 ———— ◄ las sandías

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], y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento (CE) nº 2200/96 enumera, en su Anexo I, los productos para los cuales deben adoptarse determinadas normas; que, entre los productos que figuran en dicho Anexo, los melones y las sandías no han sido aún objeto de normas comunitarias; que, por consiguiente, es necesario establecer normas de comercialización de estos productos; que, a tal fin, y por razones de transparencia en el mercado mundial, conviene tomar en consideración las normas recomendadas para dichos productos por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas;

Considerando que la aplicación de estas normas debe traer consigo la eliminación del mercado los productos de calidad insatisfactoria, así como orientar la producción con el fin de satisfacer las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales sobre la base de una competencia leal, contribuyendo a aumentar la rentabilidad de la producción;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento por un período determinado o las diferentes manipulaciones a las cuales son sometidos los productos pueden producir determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de estos productos o a su carácter más o menos perecedero; que conviene tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de comercialización siguientes a la expedición;

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*

▼M2

1. Las normas de comercialización aplicables a las sandías del código NC 0807 11 00 figuran en el anexo.

▼B

2. Las normas se aplicarán en todas las fases de comercialización, en las condiciones previstas en el Reglamento (CE) nº2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la expedición, los productos podrán presentar:

a) una ligera disminución del grado de frescura y de turgencia;

b) en el caso de los productos clasificados en categorías distintas de la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1997.

---

[1] DO nº L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.

▼B

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

▼M2

*ANEXO*

▼B

## NORMAS RELATIVAS A LAS SANDÍAS

### I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las sandías de las variedades (cultivares) procedentes de *Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum, et nakai* destinadas al consumo en estado fresco, excepto las sandías destinadas a la transformación industrial.

### II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben reunir las sandías, una vez acondicionadas y envasadas.

A. **Características mínimas**

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, las sandías de todas las categorías deberán estar:

— enteras,

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

— limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— prácticamente exentas de parásitos,

— prácticamente exentas de daños de parásitos,

— firmes y suficientemente maduras; el color y el sabor de la pulpa deberán corresponder a un estado de madurez suficiente,

— no reventadas,

— exentas de humedad exterior anormal,

— exentas de olores o sabores extraños.

El desarrollo y estado de las sandías deberán ser tales que les permitan:

— soportar el transporte y la manipulación, y

— llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.

B. **Clasificación**

Las sandías se clasificarán en las dos categorías definidas a continuación:

i) *Categoría I*

Las sandías clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán estar:

— bien formadas, según las características de la variedad,

— exentas de grietas y magulladuras; no se considerarán como defectos las pequeñas grietas superficiales.

Se podrá aceptar un leve defecto de coloración para el color claro de la parte de la sandía que haya estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento.

El pedúnculo de la sandía deberá tener una longitud máxima de 5 cm.

ii) *Categoría II*

En esta categoría se incluyen las sandías que no pueden clasificarse en la categoría I pero que responden a las características mínimas antes citadas.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— ligero defecto de forma,

— ligero defecto de coloración de la corteza,

— leves magulladuras o leves defectos superficiales debidos fundamentalmente a impactos o a daños causados por parásitos o enfermedades.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará en función del peso de cada pieza. El peso mínimo se fija en 1,5 kg.

▼B

En caso de presentación en envases, la diferencia de peso entre la pieza más ligera y la más pesada de un mismo bulto no podrá exceder de 2 kg, o de 3,5 kg si la pieza más ligera tiene un peso superior a 6 kg.

Esta homogeneidad de peso no será obligatoria en el caso de las sandías comercializadas a granel.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto, o en cada lote en caso de presentación a granel, para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de sandías que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o que sean admitidas con carácter excepcional en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de sandías que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, un 10 % en número o en peso de sandías que no correspondan al calibre indicado, pero dentro del límite de 1 kg de más o de menos.

Sin embargo, la tolerancia no podrá aplicarse en ningún caso a frutos de menos de 1 kg.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto, o de cada lote en caso de presentación a granel, deberá ser homogéneo y comprender únicamente sandías del mismo origen, variedad y calidad.

La parte visible del contenido del bulto, o del lote en caso de presentación a granel, deberá ser representativa del conjunto.

Además, la forma y el color de la corteza de las sandías de la categoría I deberán ser homogéneas.

▼M3

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**

El acondicionamiento de las sandías deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deberán ser nuevos, limpios y de una composición 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 indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los bultos, o lotes en caso de presentación a granel, deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

Las sandías expedidas a granel deberán estar aisladas del suelo y de las paredes de los vehículos de transporte por medio de un material de protección adecuado, nuevo y limpio, que no pueda transmitir ningún sabor u olor anormal a los frutos.

C. **Las sandías deberán presentarse:**

— en envases,

— a granel.

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

▼B

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto deberá llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones que figuran a continuación.

En el caso de las sandías expedidas a granel (carga directa en vehículo de transporte), estas indicaciones deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía, el cual se fijará de forma visible dentro del vehículo.

La indicación del calibre, del peso neto o del número de unidades no es obligatoria para esta forma de presentación.

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor: Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial. No obstante, cuando se utilice un código (identificación simbólica), la indicación «Envasador» y/o «Expedidor» (o una abreviatura equivalente) deberá figurar cerca de dicho código (identificación simbólica).

B. **Naturaleza del producto**

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

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 en peso mínimo y máximo.

— Peso neto o número de unidades.

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