REGLAMENTO (CEE) Nº 2320/89 DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 1989

por el que se establecen los requisitos de calidad mínima para los melocotones en almíbar y/o zumo natural de fruta la aplicación del régimen de ayuda a la producción

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 426/86 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) nº 1125/89 (2), y, en particular, el apartado 4 de su artículo 6,

Considerando que el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 426/86 establece un régimen de ayuda a la producción para determinados productos; que la letra b) del apartado 1 del artículo 6 dispone que sólo podrán beneficiarse de dicha ayuda los productos que se ajusten a los requisitos de calidad mínima que se determinen;

Considerando que con tales requisitos se pretende evitar la fabricación de productos para los que no haya demanda alguna o que podrían provocar distorsiones en el mercado; que dichos requisitos deben basarse en procesos de fabricación tradicionales y leales;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1290/85 de la Comisión (3), establece los requisitos de calidad mínima para los melocotones en almíbar; que es conveniente adaptar las disposiciones de dicho Reglamento para tener en cuenta la ampliación del régimen de ayuda a los melocotones conservados en zumo natural de fruta en aplicación del Reglamento (CEE) nº 1125/89 del Consejo antes mencionado que, en aras de la claridad, es oportuno recoger en un nuevo texto los requisitos de calidad mínima adaptados a tal fin;

Considerando que los requisitos cualitativos establecidos en el presente Reglamento constituyen normas de aplicación complementarias de las disposiciones del Reglamento (CEE) nº 1599/84, de 5 de junio de 1984, por el que se establecen modalidades de aplicación del régimen de ayuda a la producción para los productos transformados a base de frutas y hortalizas (4), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 2260/89 (5);

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

El presente Reglamento establece los requisitos de calidad mínima que, para poder beneficiarse de la ayuda a la producción prevista en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 426/86, deben los melocotones en almíbar y/o los melocotones conservados en zuma natural de fruta, tal como se definen en el artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1599/84.

Artículo 2

Para la fabricación de melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta sólo podrán utilizarse melocotones *Prunus Persica L*, con excepción de las nectarinas. La materia prima deberá estar fresca, sana y limpia y ser adecuada para su transformación.

La materia prima podrá haber estado refrigerada antes de utilizarse para la fabricación de melocotones en conserva.

Artículo 3

1. Los melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta deberán fabricarse en alguna de las formas que se indican en el apartado 2.

2. A los siguientes del presente Reglamento, las formas de presentación serán las siguientes:

a) « Frutas enteras »: frutas enteras, con hueso.

b) « Mitades »: frutas sin hueso, contadas en sentido vertical en dos trozos aproximadamente iguales.

c) « Cuartos »: frutas sin hueso, cortadas en cuatro trozos aproximadamente iguales.

d) « Porciones »: frutas sin hueso, cortadas en más de cuatro trozos cuneiformes.

e) « Dados »: frutas sin hueso, cortadas en trozos cúbicos.

3. Los recipientes de los melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta sólo contendrán frutas presentadas de una misma forma. Las frutas o parte de fruta deberán tener un grosor prácticamente uniforme. Los recipientes no podrán contener ningún otro tipo de fruta.

4. El color de los melocotones en conserva deberá ser el característico del tipo que se utilice. Se considerará que presentan un color característico normal las partes que se hallaban próximas al hueso o formaban parte del mismo y que se hayan descolorido tras su envasado en conserva.

Los recipientes de melocotones en almíbar y/o en zumo natural de frutas no deberán contener unidades con partes verdes.

(1) DO nº L 49 de 27. 2. 1986, p. 1.
(2) DO nº L 118 de 29. 4. 1989, p. 29.
(3) DO nº L 133 de 22. 5. 1985, p. 8.
(4) DO nº L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.
(5) DO nº L 216 de 27. 7. 1989, p. 46.

5. Los melocotones en conserva deberán estar exentos de materias extrañas de origen no vegetal, así como de sabores y olores impropios del melocotón. La fruta habrá de ser carnosa y podrá presentar una blandura variable, si bien no será en ningún caso demasiado blanda ni demasiado dura.

6. Los melocotones en conserva deberán estar prácticamente exentos de :

a) materias extrañas de origen vegetal

b) piel ;

c) unidades alteradas.

Las frutas enteras, las mitades y los cuartos habrán de estar prácticamente exentos de unidades dañadas mecánicamente.

Artículo 4

1. Se considerará que las frutas o partes de fruta son de un tamaño prácticamente uniforme cuando en un recipiente dado el peso de la unidad mayor no sobrepase el doble del de la menor.

Si hay menos de 20 unidades en un recipiente podrá no tenerse en cuenta una unidad. Al proceder a determinar las unidades mayores y menores, no se tomarán en consideración las unidades rotas.

2. A los efectos del apartado 4 del artículo 3, se considerarán normales los colores siguientes :

— amarillo, inluidos los tipos varietales cuyo color predominante va del amarillo pálido al rojo anaranjado vivo ;

— blanco, incluidos los tipos varietales cuyo color predominante va del blanco al blanco amarillento.

3. Se considerará que los melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta cumplen las condiciones establecidas en el apartado 6 del artículo 3 cuando no sobrepasen los límites de tolerancia siguientes :

	Forma	
	Melocotones enteros, mitades y cuartos	Otras
Huesos o restos de hueso	2 huesos	2 huesos
Unidades alteradas	10 % del número total	1 500 g
Unidades dañadas mecánicamente	5 % del número total	no aplicable
Piel	150 cm^2 de agregado	150 cm^2 de agregado
Materias extrañas de origen vegetal	20 fragmentos	20 fragmentos

Las tolerancias admitidas distintas de las fijadas con referencia a un porcentaje del número total serán válidas para los 10 kilogramos de peso neto escurrido.

La presencia de huesos no se considerará como un defecto cuando se trate de melocotones enteros en almíbar y/o en zumo natural de fruta.

4. A los efectos del apartado 3, se entenderá por :

a) « huesos o restos de hueso », los huesos enteros o trozos de ellos duros y puntiagudos.

No se tendrán en cuenta los fragmentos de hueso, cuya dimensión máxima sea inferior a 5 mm y carezcan de puntas o bordes cortantes. Los trozos de hueso se considerarán equivalentes a un hueso cuando :

— uno de los trozos sea mayor que una mitad de hueso ;

— se encuentren en total tres trozos ;

b) « unidades alteradas », las frutas descoloridas en la superficie o con manchas que contrasten claramente con el color del conjunto y puedan penetrar en la pulpa, especialmente las machucaduras, manchas de roña y máculas oscuras ;

c) « unidades dañadas mecánicamente », las unidades que hayan sido divididas en varias partes y sean consideradas como una sola unidad cuando todas éstas puestas juntas equivalgan al grosor de una unidad entera, o las unidades que se hayan sometido a un proceso de limpieza excesiva con cortes en la superficie que deterioren gravemente el aspecto exterior. Asimismo, se considerarán dañadas mecánicamente las mitades que no hayan sido cortadas en sentido vertical ;

d) « piel », tanto la piel que permanezca adherida a la pulpa del melocotón como la que se encuentre separada en el recipiente ;

e) « materias extrañas de origen vegetal », las materias vegetales ajenas a la fruta o que formaban parte de la fruta fresca pero que debieran haber sido extraídas durante la transformación, especialmente los rabos, hojas y partes de éstas, quedando excluidos la piel y los huesos o restos de hueso.

Artículo 5

1. Los melocotones y el almíbar y/o el zumo natural de fruta en un recipiente deberán ocupar al menos el 90 % de la capacidad en agua de dicho recipiente.

2. El peso neto escurrido de la fruta será como promedio al menos igual al porcentaje siguiente de la capacidad en agua del recipiente, expresada en gramos :

Forma de presentación	Recipientes con una capacidad nominal en agua de	
	425 ml o más	menos de 425 ml
Melocotones enteros	52	50
Mitades	55	50
Cuartos	58	50
Porciones	58	50
Dados	58	55

3. Cuando los melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta se acondicionen en recipientes de vidrio, la capacidad en agua se reducirá en 20 milímetros antes de calcular los porcentajes contemplados en los apartados 1 y 2.

4. Cada recipiente deberá llevar una marca que permita identificar la fecha y año de fabricación y la industria transformadora. Este marcado, que podrá efectuarse con arreglo a un código, será aprobado por las autoridades competentes del Estado miembro donde tenga lugar la fabricación. Dichas autoridades podrán adoptar disposiciones complementarias en materia de marcado.

Artículo 6

Todos los días y a intervalos regulares durante el período de transformación, la industria transformadora comprobará si los melocotones en almíbar y/o en zumo natural de fruta se ajustan a las condiciones exigidas para beneficiarse de la ayuda. Los resultados de esta comprobación serán registrados.

Artículo 7

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1290/85.

Artículo 8

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

Será aplicable a partir del 1 de julio de 1989.

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

Hecho en Bruselas, el 28 de julio de 1989.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión