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

►**B**

REGLAMENTO (CE) Nº 175/2001 DE LA COMISIÓN

de 26 de enero de 2001

por el que se establecen las normas de comercialización de las nueces comunes con cáscara

(DO L 26 de 27.1.2001, p. 24)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 175/2001 DE LA COMISIÓN

de 26 de enero de 2001

por el que se establecen las normas de comercialización de las nueces comunes con cáscara

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]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2826/2000 ([2]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Las nueces comunes figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos para los que deben adoptarse normas. Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa adopción se tenga en cuenta la norma recomendada para las nueces con cáscara por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEE-ONU).

(2) La aplicación de las normas adoptadas deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción. La consecución de estos objetivos requiere que dichas normas se apliquen en todas las fases de la comercialización.

(3) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas frescas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de comercialización de las nueces comunes con cáscara del código NC 0802 31 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de septiembre de 2001.

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

([1]) DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) DO L 328 de 23.12.2000, p. 2.

▼B

ANEXO

NORMAS PARA LAS NUECES CON CÁSCARA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a las nueces con cáscara, desprovistas de su ruezno o corteza, de las variedades (cultivares) obtenidas de *Juglans regia* L. que se destinen a su entrega en ese estado al consumidor y no a la transformación industrial.

Se denominarán «nueces frescas» o «nueces tempranas» las que, comercializándose inmediatamente después de su cosecha, no sean aptas para una conservación prolongada, hayan sido desprovistas del ruezno y no se hayan sometido a ningún tratamiento por el que se modifique su contenido natural de humedad.

Se denominarán «nueces secas» las que sean aptas para una conservación prolongada en condiciones normales de almacenamiento ([1]).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las nueces con cáscara tras su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas** ([2])

i) En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las nueces con cáscara deberán cumplir los requisitos siguientes:

a) *Características de las cáscaras:*

— enteras: no se considerará defecto la presencia de ligeras alteraciones superficiales; las nueces abiertas parcialmente se considerarán intactas a condición de que el grano esté protegido físicamente,
— sanas: exentas de defectos que puedan alterar las propiedades naturales de conservación del fruto,
— exentas de ataques de parásitos,
— limpias: es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
— secas: es decir, exentas de un grado anormal de humedad exterior,
— exentas de residuos del ruezno.

La cáscara de las nueces secas no deberá presentar ninguna señal de descortezado.

b) *Características del grano o de los lóbulos:*

— sanos: quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
— firmes,
— limpios: es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
— exentos de insectos y ácaros vivos, cualquiera que sea su fase de desarrollo,
— exentos de ataques de parásitos,
— exentos de ranciedad y sin aspecto aceitoso,
— exentos de moho,
— exentos de un grado anormal de humedad exterior,
— exentos de olores y sabores extraños,
— desarrollados normalmente: quedando excluidos los endurecidos y apergaminados.

c) Las nueces con cáscara deberán haber alcanzado un estado de madurez suficiente en el momento de su cosecha.

([1]) En caso de que las nueces se transporten en embalajes cerrados, deberá prestarse especial atención a la circulación del aire dentro del embalaje y al contenido de humedad del producto.

([2]) Los defectos de las nueces con cáscara se definen en el apéndice II del presente anexo.

▼B

Las nueces no deberán estar vacías.

En el caso de las frescas, la membrana de los lóbulos deberá poder desprenderse con facilidad y el tabique medio interno tendrá que presentar un inicio de pigmentación parda.

En el caso de las nueces secas, el tabique medio interno deberá estar seco y ser quebradizo.

No obstante lo dispuesto en el artículo 2 de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo [1], cuya última modificación la constituye la Directiva 98/72/CE [2], las cáscaras podrán lavarse y blanquearse a condición de que el tratamiento aplicado no afecte a la calidad del grano.

Además, las nueces con cáscara se hallarán en un estado que les permita:

— conservarse bien durante su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

ii) Contenido de humedad

En el caso de las nueces secas, el contenido de humedad de la nuez entera y el del grano no deberán superar un 12 y un 8 %, respectivamente [3].

En el caso de las nueces frescas enteras, el contenido natural de humedad deberá ser igual o superior a un 20 %.

B. **Clasificación**

Las nueces con cáscara se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría Extra*

Las nueces con cáscara de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características propias de la variedad o, en su caso, de la mezcla de variedades que haya definido oficialmente el país productor y se haya indicado en el marcado.

Además, deberán estar prácticamente exentas de defectos, salvo alteraciones superficiales más ligeras que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Las nueces con cáscara cuya variedad no pueda garantizarse o cuya mezcla de variedades no esté definida oficialmente no podrán clasificarse en esta categoría.

Además, solo podrán clasificarse en esta categoría las nueces con cáscara de la cosecha más reciente.

ii) *Categoría I*

Las nueces con cáscara de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características propias de la variedad, tipo comercial o mezcla de variedades que haya definido oficialmente el país productor y se haya indicado en el marcado.

Estas nueces podrán presentar ligeros defectos, siempre que los mismos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Las nueces con cáscara cuya variedad no pueda garantizarse o cuya mezcla de variedades no esté definida oficialmente no podrán clasificarse en esta categoría.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las nueces con cáscara que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Podrán tener defectos, siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación.

---

[1] DO L 61 de 18.3.1995, p. 1.
[2] DO L 295 de 4.11.1998, p. 18.
[3] El contenido de humedad se calculará por el método que se indica en el apéndice I del presente anexo.

▼B

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se expresará indicando, bien los diámetros mínimo y máximo (calibrado), bien el diámetro mínimo seguido de «y más» o «y +» (cribado).

Categoría	Calibrado (a)	Cribado (a)
Extra, I y II		34 mm y más
	32-34 mm	32 mm y más
	30-32 mm	30 mm y más
	28-30 mm	28 mm y más
I y II	26-28 mm	26 mm y más
II	24-26 mm	24 mm y más

(a) Como complemento de este cuadro de calibrado y cribado, y siempre que el calibre figure también en el marcado, se podrán utilizar facultativamente denominaciones de calibre.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

En el cálculo de las tolerancias, en todas las categorías, dos nueces a las que les falten dos de los cuatro lóbulos o cuatro nueces a las que les falte sólo uno, computarán como una nuez vacía.

Defectos admitidos (a)	Tolerancias admitidas (número o peso de frutos defectuosos en %)		
	Extra	Categoría I	Categoría II
a) Tolerancia total de defectos de la cáscara	7	10	15
b) Tolerancia total de defectos de la parte comestible (b)	8	10	15
de los cuales, nueces rancias, podridas o dañadas por insectos (c)	3	6	8
de los cuales, nueces con moho	3	4	6

(a) En el apéndice II se recoge la definición de cada defecto.
(b) En el caso de las nueces frescas, los defectos del grano (parte comestible) estarán sujetos a los límites siguientes: categoría Extra = 8 %; categoría I = 12 %; categoría II = 15 %.
(c) No se admitirá en ninguna categoría la presencia de insectos u otros parásitos animales vivos.

B. **Impurezas minerales**

Las cenizas insolubles en ácido no deberán superar 1 g/kg.

▼B

C. **Tolerancias de calibre**

En todas las categorías se admitirá, como máximo, un 10 % en número o en peso de nueces con cáscara que no cumplan el calibre indicado en el marcado, siempre que dichas nueces corresponden:

— al calibre inmediatamente inferior o superior, en el caso de que el calibre esté expresado por los diámetros mínimo y máximo (calibrado),

— al calibre inmediatamente inferior, en el caso de que el calibre esté expresado por el diámetro mínimo seguido de «y más» o «y +» (cribado).

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente nueces con cáscara del mismo origen, año de cosecha, calidad y calibre (en la medida en que el calibrado sea necesario). Cuando el producto se presente en un mismo envase con el nombre de una variedad, una mezcla de variedades definida o un tipo comercial, se admitirá, como máximo, un 10 % en número o en peso de nueces con cáscara que pertenezcan a otras variedades o a otros tipos comerciales.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

▼M1

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 envase de las nueces con cáscara deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se admitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

C. **Presentación**

Todos los envases pertenecientes a un mismo lote deberán tener el mismo peso.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras «Envasador y/o expedidor» (o abreviaturas correspondientes).

B. **Naturaleza del producto**

— «Nueces frescas» o «Nueces tempranas» (cuando se trate de nueces frescas); «Nueces» o «Nueces secas» (cuando se trate de nueces secas).

— Nombre de la variedad o de la mezcla definida, en el caso de la categoría Extra; nombre de la variedad, de la mezcla definida o del tipo comercial, en el caso de la categoría I.

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

▼B

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— Categoría.

— Calibre, expresado:

  — bien por los diámetros mínimo y máximo,

  — bien por el diámetro mínimo seguido de «y más» o «y +».

— Denominación del calibre (facultativa).

— Año de la cosecha (obligatorio en las categorías Extra y I y facultativo en la II).

— Peso neto.

— Fecha de acondicionamiento (obligatoria para las nueces frescas y facultativa para las secas).

— Fecha de duración mínima (facultativa); para las nueces frescas, las indicaciones «Consumir rápidamente. Conservar preferentemente en frigorífico» o «Conservación muy breve. Guardar preferentemente en frigorífico».

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

▼B

APÉNDICE I

CÁLCULO DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

MÉTODO I — MÉTODO DE LABORATORIO

1. **Principio**

Calcular el contenido de humedad de los frutos secos por la pérdida de masa que sufran éstos tras un proceso de desecación de seis horas a una temperatura de 103 ºC (± 2 ºC) en una estufa isoterma a la presión ambiente.

2. **Instrumental**

2.1. Mortero de cerámica y mano, o máquina de picar alimentos.

2.2. Balanza analítica con precisión de 1 miligramo.

2.3. Recipientes cilíndricos de cristal o metal de fondo plano, con 12 cm de diámetro y 5 cm de profundidad, provistos de una tapa bien ajustada.

2.4. Estufa isoterma eléctrica, con una buena convección natural, regulada a una temperatura constante de 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Desecador, con un deshidratante eficaz (por ejemplo, cloruro de calcio), provisto de una placa metálica para el enfriamiento rápido de los recipientes.

3. **Preparación de la muestra**

Descascarar la muestra, si procede, y triturar las nueces en el mortero (o picarlas finamente) hasta obtener fragmentos con un diámetro entre 2 y 4 mm.

4. **Porciones y procedimiento de la prueba**

4.1. Secar los recipientes y sus tapas en la estufa durante al menos dos horas, introduciéndolos después en el desecador. Dejar enfriar los recipientes y tapas hasta que alcancen la temperatura ambiente.

4.2. Seleccionar para la prueba cuatro porciones de alrededor de 50 g cada una.

4.3. Pesar con una precisión de 0,001 g (M_0) el recipiente vacío y su tapa.

4.4. Pesar con una precisión de 0,001 g aproximadamente 50 g de la muestra problema y repartirlos por todo el fondo del recipiente. Cerrar rápidamente éste con la tapa y pesar el conjunto (M_1). Efectuar estas operaciones con la máxima celeridad posible.

4.5. Colocar en la estufa los recipientes abiertos, con sus tapas al lado. Cerrar la estufa y dejar secar durante seis horas. Abrir la estufa, cubrir rápidamente los recipientes con sus tapas e introducirlos en el desecador para que se enfríen. Una vez enfriados a la temperatura ambiente, pesarlos con una precisión de 0,01 g sin destaparlos (M_2).

4.6. Calcular en porcentaje de la masa el contenido de humedad de la muestra problema aplicando la fórmula siguiente:

$$\text{Contenido de humedad} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Anotar el valor medio de las cuatro porciones sometidas a la prueba.

MÉTODO II — MÉTODO RÁPIDO

1. **Principio**

Calcular el contenido de agua de los frutos secos con un aparato de medición que se base en el principio de la conductividad eléctrica. Este aparato deberá estar calibrado en correspondencia con el método de laboratorio.

2. **Instrumental**

2.1. Mortero de cerámica y mano, o máquina de picar alimentos.

▼B

2.2. Aparato de medición basado en el principio de la conductividad eléctrica.

3. **Procedimiento de la prueba**

3.1. Llenar un vaso con el producto que vaya a analizarse (previamente triturado en el mortero) y enroscar la prensa hasta obtener una presión constante.

3.2. Leer los valores en la escala.

3.3. Al terminar cada cálculo, limpiar a fondo el vaso con una espátula, un pincel de cerda dura, una servilleta de papel o una bomba de aire comprimido.

▼B

APÉNDICE II

DEFINICIÓN DE LOS DEFECTOS DE LAS NUECES CON CÁSCARA

A. **Defectos de la cáscara**

Defectos que alteren el aspecto de la cáscara, tales como:

— alteración del color: manchas o coloración anormal, de tono marrón, marrón rojizo, gris u otro, que afecten al 20 % de la superficie de la cáscara de la nuez y destaquen claramente sobre el color del resto de la cáscara o el de la mayor parte de las cáscaras del lote,

— suciedad o tierra adherida en más del 5 % de la superficie de la cáscara,

— ruezno adherido en más del 10 % de la superficie de la cáscara,

— señales de descortezado: marcas pronunciadas que hayan aparecido en la cáscara como resultado de la retirada mecánica del ruezno.

B. **Defectos de la parte comestible (granos o lóbulos)**

Defectos que alteren el aspecto del grano, tales como manchas o zonas descoloridas: alteración del color que afecte a más de un cuarto del grano o del lóbulo y sea de un tono que destaque claramente sobre el color del resto del mismo.

Granos o lóbulos aspergaminados:	granos o lóbulos que estén considerablemente secos, arrrugados y endurecidos.
Defectos de madurez de las nueces frescas:	granos insuficientemente firmes, cuya membrana no se desprenda con facilidad y/o cuyo tabique medio interno no presente todavía un inicio de pigmentación parda.
Ranciedad:	oxidación de los lípidos o producción de ácidos grasos libres que produzcan un sabor desagradable.
Nueces vacías:	nueces cuyos lóbulos no se hayan desarrollado.

C. **Defectos de la cáscara y de la parte comestible**

Moho:	filamentos de moho apreciables a simple vista.
Podredumbre:	descomposición avanzada debida a la acción de microorganismos.
Huellas del ataque de insectos:	daños visibles causados por insectos u otros parásitos animales, incluida la presencia de insectos muertos o de residuos de insectos.
Materias extrañas:	todo cuerpo o materia que normalmente no pertenezca al producto.
Impurezas minerales:	cenizas insolubles en ácido.
Olores y sabores extraños:	olores o sabores que no sean propios del producto.