364R0183

25. 11. 64 *DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS* 3217/64

REGLAMENTO Nº 183/64/CEE DEL CONSEJO

de 17 de noviembre de 1964

por el que se establecen normas comunes de calidad para los espárragos y los pepinos

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento nº 23 del Consejo por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1) y, en particular, el apartado 1 de su artículo 4,

Vista la propueta de la Comisión,

Considerando que los espárragos y los pepinos son objeto de un comercio importante en diversos Estados miembros productores y de intercambios apreciables a nivel comunitario;

Considerando que, por consiguiente, es necesario aplicar a dichos productos todas las disposiciones del Reglamento nº 23 y, a tal fin, añadirlos a la lista del Anexo 1 del citado Reglamento y adoptar normas comunes de calidad; que procede que los productos así normalizados se liberen con arreglo al apartado 2 de artículo 9 del Reglamento nº 23,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. Se añade al Anexo 1 del Reglamento nº 23 lo siguiente:

ANEXO I C

07.01 K Espárragos

07.01 O Pepinos

2. Las normas de calidad relativas:

— a los espárragos (partida 07.01 K del arancel aduanero común),

— a los pepinos (partida 07.01 O del arancel aduanero común),

figuran en los Anexos del presente Reglamento.

Artículo 2

Las disposiciones del presente Reglamento entrarán en vigor el 1º de enero de 1965.

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

Hecho en Bruselas, el 17 de noviembre de 1964.

Por el Consejo

El Presidente

R. HÜTTEBRÄUKER

(1) DO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

ANEXO I/1

Normas comunes de calidad para los espárragos

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los turiones de «Asparagus officinalis L.» destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los espárragos destinados a la transformación.

Los turiones de espárragos se clasifican en tres grupos, en función de su color:

1. Espárragos blancos,
2. Espárragos morados, cuya cabeza debe presentar una coloración rosa de tono morado o púrpura,
3. Espárragos verdes, en los que la cabeza y una parte del turión deben presentar una coloración verde.

Esta norma no es aplicable a los espárragos de diámetro inferior a 10 mm acondicionados en lotes homogéneos.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los espárragos en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Caracteríticas mínimas

Los turiones deben ser:

— enteros,

— de aspecto y olor frescos,

— sanos,

— exentos de ataques de roedores o de insectos,

— Prácticamente exentos de magulladuras,

— limpios, es decir, prácticamente desprovistos de tierra o de cualquier otra suciedad,

— desprovistos de humedad exterior excesiva, esto es, suficientemente «secados» después de un eventual lavado (los turiones se pueden lavar, pero sin empaparlos de agua),

— desprovistos de olor o sabor extraños.

El corte practicado en la base debe ser, en la medida de lo posible, limpio y perpendicular al eje longitudinal.

Después de su recolección, los espárragos no deben haber sido sometidos a ningún tratamiento que no sea el frío con objeto de preservar o de restituirles su aspecto fresco.

Además, los turiones no deben presentarse huecos, hedidos, despelejados ni partidos. Se toleran, no obstante, pequeñas hendiduras aparecidas después de la recolección, siempre que no sobrepasen los límites previstos en el apartado «Tolerancias». El estado del producto será tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i) *Categoría «Extra»*

Los turiones clasificados en esta categoría deben estar bien formados y prácticamente rectos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo a que pertenezcan, deberán tener la cabeza bien apretada.

Únicamente se admiten levísimas señales de roya, siempre que el consumidor pueda eliminarlas al pelar normalmente el producto.

En el grupo de los espárragos blancos, la cabeza y los turiones deberán ser blancos; únicamente se tolera un ligero tinte rosado en los turiones, que aparezca después de la recolección.

Para los espárragos blancos y morados, no se autoriza ningún principio de lignificación; para los espárragos verdes se admite un ligero principio de lignificación.

Cuando los espárragos se presenten en mazo, los situados en la periferia del mazo podrán cortarse ligeramente en bisel, pero sin sobrepasar 1 cm de altura.

ii) *Categoría «I»*

Los turiones clasificados en esta categoría deben estar bien formados.

Pueden ser ligeramente curvados.

Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenezcan, deben tener la cabeza bien apretada.

Se admiten ligeras señales de roya, siempre que el consumidor pueda eliminarlas al pelar normalmente el producto.

En el grupo de los espárragos blancos se admiten los turiones cuya punta esté ligeramente coloreada antes de la recolección, así como los que presenten un tinte rosado aparecido después de la recolección, siempre que dichas coloraciones desaparezcan con la cocción.

En el grupo de los espárragos blancos, quedan excluidos los turiones lignificados. En los grupos de los espárragos morados y en el de los espárragos verdes, los turiones pueden presentar un principio de lignificación.

iii) *Categoría «II»*

En comparación con la categoría anterior, los turiones pueden estar peor formados, más curvados y con la cabeza menos apretada.

Se admiten las señales de roya, siempre que puedan eliminarse al pelar el producto.

Los turiones pueden estar ligeramente lignificados.

La punta de los espárragos blancos puede estar coloreada, con excepción del verde.

III. CALIBRADO

El calibre se determinará en función de la longitud y del diámetro.

A. **Calibrado en función de la longitud**

La longitud de los turiones debe:

— estar comprendida entre 17 y 22 cm cuando se trate de espárragos largos,

— estar comprendida entre 12 y 17 cm cuando se trate de espárragos cortos,

— estar comprendida entre 12 y 22 cm para los espárragos de la categoría «II» que se presenten ordenados en hileras, no en mazos,

— ser inferior a 12 cm para las «puntas de espárragos».

No obstante, los turiones de espárragos verdes pueden tener una longitud máxima de 27 cm, siempre que presenten un color verde por lo menos en un tercio de su longitud.

B. **Calibrado en función de diámetro**

El diámetro de los turiones es el de su sección transversal, medida en el punto medio de su longitud.

El diámetro mínimo y el calibrado se fijan como sigue:

Categoría de calidad	Diámetro mínimo	Calibrado	
Extra	12 m	12 a 16 mm	16 mm o más, con una diferencia máxima de 8 mm en un mismo bulto o un mismo mazo
I	10 mm	10 a 16 mm	16 mm o más, con una diferencia máxima de 10 mm en un mismo bulto o un mismo mazo
II	10 mm	No se dispone nada sobre homogeneidad	

IV. TOLERANCIAS

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

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior o presenten ligeras hendiduras sin cicatrizar que hayan aparecido después de la recolección.

ii) *Categoría «I»*

Un 10 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior o presenten ligeras hendiduras sin cicatrizar que hayan aparecido después de la recolección.

iii) *Categoría «II»*

Un 10 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

Un 10 % en peso o en número de turiones que se desvíen de los límites fijados, sin que la desviación máxima pueda sobrepasar, no obstante, 1 cm para la longitud y 2 mm para el diámetro.

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto o de cada mazo dentro de un mismo bulto debe ser homogéneo y comprender turiones de la misma categoría de calidad, del mismo grupo de color y del mismo calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado.

No obstante, se admiten turiones de coloración distinta dentro de los límites siguientes:

— espárragos blancos: un 10 % de espárragos morados,

— espárragos morados y verdes: un 10 % de espárragos de coloración diferente.

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto estará exento, durante el condicionamiento de todo cuerpo extraño.

Los turiones deben presentarse de alguna de las formas siguientes:

i) En mazos (sólidamente sujetos) de 0,5 1 ó 2 kilogramos.

Los turiones dispuestos en la periferia de cada mazo deben corresponder, por su aspecto y dimensiones, a la media de los que lo constituyan.

En esta modalidad de acondicionamiento, los turiones deben ser de longitud uniforme.

Los mazos deben alinearse con regularidad en el bulto; cada mazo puede protegerse con papel.

En un mismo bulto, los mazos deben ser del mismo peso y longitud.

ii) Alineados en el bulto, sin atar en mazos.

VI. MARCADO

Cada bulto debe llevar en su exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador / Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica

B. **Naturaleza del producto**

«Espárragos», seguido de la indicación «blancos», «morados» o «verdes» cuando no sea visible el contenido del envase y, en su caso, de los calificativos «cortos» o «puntas».

C. **Origen del producto**

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— categoría de calidad,

— calibre: diámetro máximo y mínimo de los turiones, o la mención «sin calibrar»,

— número de mazos y peso unitario del mazo, para el acondicionamiento en mazos.

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

ANEXO I/2

Normas comunes de calidad para los pepinos

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los pepinos (variedades de Cocumis sativus L.) destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco. No es aplicable a los pepinos destinados a la transformación ni a los pepinillos para encurtir.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los pepinos en la fase de expedición.

B. Características mínimas

Los pepinos deben presentarse:

— enteros,

— sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales adoptadas para las categorías «I» y «II»),

— de aspecto fresco,

— firmes,

— limpios, en particular desprovistos de toda impureza, de tierra y de residuos visibles de productos de tratamiento,

— extentos de sabor amargo (sin perjuicio de la disposición especial prevista para la categoría «II» en el apartado «Tolerancias»,

— extentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olor o sabor extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero con las semillas todavía tiernas. El estado del producto será tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i) *Categoría «Extra»*

Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben:

— estar bien desarrollados,

— estar bien formados y prácticamente rectos (altura máxima de arco: 10 mm por cada 10 cm de longitud del pepino),

— tener una buena coloración típica de la variedad,

— estar exentos de defectos, incluidas cualesquiera deformaciones, en especial las debidas al desarrollo de las semillas.

ii) *Categoría «I»*

Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben:

— haber alcanzado un desarrollo suficiente,

— esar bien formados y prácticamente rectos (altura máxima del arco: 10 mm por cada 10 cm de longitud del pepino),

Se admiten los defectos siguientes:

— una ligera deformación, con exclusión de la debida al desarrollo de las semillas,

— un leve defecto de coloración, en especial la coloración clara de la parte del pepino que haya estado en contacto con el suelo durante el crecimiento,

— ligeros defectos de la epidermis debidos al roce, a la manipulación o a las bajas temperaturas, siempre que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto.

iii) *Categoría «II»*

Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Deben corresponder a las características mínimas, pero pueden presentar los defectos siguientes:

— deformaciones que no sean debidas a un desarrollo avanzado de las semillas,

— defectos de coloración que se extiendan como máximo a un tercio de la superficie (en el caso de los pepinos de invernadero, no se admiten defectos importantes de coloración en la parte considerada),

— heridas cicatrizadas,

— ligeros daños provocados por el roce o la manipulación que no afecten seriamente a la conservación del producto ni su valor comercial.

Para los pepinos rectos o ligeramente curvados se admiten todos los defectos referidos anteriormente.

Por el contrario, los pepinos curvados sólo se admiten cuando presentan muy leves defectos de coloración, pero ningún otro defecto o deformación que no sea la propia curvatura.

Los pepinos ligeramente curvados pueden tener una altura máxima de arco de 20 mm por cada 10 cm de longitud del pepino. Los pepinos curvados pueden tener una altura de arco superior, y debe acondicionarse aparte.

III. CALIBRADO

i) El peso mínimo de los pepinos cultivados al aire libre se fija en 180 gramos.
El peso mínimo de los pepinos forzados en invernadero y en cajonera se fija en 250 gramos.

ii) Los pepinos forzados de invernadero y de cajonera y comercializados entre el 1 de junio y el 30 de septiembre deben tender además:
— una longitud mínima de 30 cm,
— un diámetro, medido en el punto medio de su longitud, comprendido entre 4 cm y 7 cm.

iii) El calibrado es obligatorio para los pepinos de las categorías «Extra» y «I». En un mismo bulto, la diferencia de peso entre la pieza más pesada y la más ligera no debe exceder de 150 gramos.

IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «I».

ii) *Categoría «I»*

Un 10 % en número de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».

iii) *Categoría «II»*

Un 10 % en número de piezas que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptas para el consumo. Un 2 % en número de piezas, como máximo, pueden presentar una porción terminal que tenga sabor amargo.

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías: un 10 % en número de pepinos que corresponden a las normas fijadas para el calibrado. No obstante, esta tolerancia sólo es aplicable a los productos cuyas dimensiones y peso se desvíen como máximo un 10 % de los límites fijados.

C. **Acumulación de tolerancias**

En cualquier caso, la suma de las tolerancias de calidad y de calibre no podrá exceder de:

— el 10 % para la categoría «Extra»,

— el 15 % para las categorías «I» y «II».

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

Cada envase, vehículo de transporte o compartimiento de vehículo de transporte debe contener pepinos de la misma variedad, categoría de calidad y calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado.

B. **Acondicionamiento**

El envasado es obligatorio para los pepinos de las categorías «Extra» y «I».

Los pepinos deben estar suficientemente apretados en el envase para que se evite todo daño durante el transpote.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase, vehículo de transporte o compartimiento del vehículo de transporte deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto debe estar exento, durante el acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

VI. MARCADO

1. Para los productos que se presenten envasados, cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibiles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador / Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica

B. **Naturaleza del producto**

Según el caso

«Pepinos de invernadero» / «Pepinos forzados en cajonera» / «Pepinos cultivados al aire libre» } cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior

C. **Origen del producto**

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría, seguida cuando proceda, en el caso de la categoría «II», de la mención «pepinos curvados»,

— calibre (cuando el producto esté calibrado), indicado por el peso mínimo y máximo de los pepinos.

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

2. Para los productos de la categoría «II» expedidos a granel (carga directa en un medio de transporte), dichas indicaciones deben figurar en un documento adjunto a la mercancía.