REGLAMENTO (CEE) Nº 2319/89 DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 1989

por el que se establecen los requisitos de calidad mínima para las peras Williams y Rocha en almíbar y zumo natural de fruta que se beneficien 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 se enumeran en la Parte A de su Anexo I; 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 de 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 1289/85 de la Comisión (3), establece los requisitos de calidad mínima para las peras Williams en almíbar; que es conveniente adaptar las disposiciones de dicho Reglamento para tener en cuenta la ampliación del régimen de ayuda a las peras de la variedad Rocha y las peras Williams y Rocha conservadas 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 Reglameno 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 reunir las peras Williams y Rocha en almíbar, así como las peras de dichas variedades conservadas en zumo natural de fruta, en lo sucesivo denominadas « peras en almíbar y/o en zumo natural de fruta », tal como se definen en el artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1599/84.

Artículo 2

Para la fabricación de peras en almíbar y/o en zumo natural sólo podrán utilizarse las peras de las variedades Williams y Rocha de la especie *Pyrus Communis L.* 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 peras en almíbar y o en zumo natural de fruta.

Artículo 3

1. Las peras 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 fines del presente Reglamento, las formas de presentación serán las siguientes:

a) « Frutas enteras »: frutas enteras, con corazón y con o sin pedúnculos.

b) « Mitades »: frutas (sin corazón) cortadas en dos trozos aproximadamente iguales.

c) « Cuartos »: frutas (sin corazón) cortadas en cuatro trozos aproximadamente iguales.

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

e) « Dados »: frutas (sin corazón) cortadas en trozos cúbicos de dimensiones regulares.

3. Los recipientes sólo contendrán peras en almíbar y/o en zumo natural de fruta, presentadas de una misma forma. Las frutas o los trozos de fruta deberán ser de tamaño prácticamente uniforme. Los recipientes no podrán contener ningún otro tipo de fruta.

(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. 5.
(4) DO nº L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.
(5) DO nº L 216 de 27. 7. 1989, p. 46.

4. El color de las peras en conserva deberá ser el característico de las variedades Williams o Rocha, sin que se considere como un defecto la presencia de una ligera decoloración rosa. Se considerará que las peras en conserva que contengan ingredientes especiales poseen su color característico cuando no haya una decoloración anómala por los ingredientes utilizados.

5. Las peras en almíbar y/o en zumo natural de fruta deberán estar exentas de materias extrañas de origen no vegetal así como de sabores y olores impropios de la pera. 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. Las peras en conserva deberán estar prácticamente exentas 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 los trozos 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. Se considerará que las peras en almíbar y/o en zumo natural de fruta cumplen las disposiciones del apartado 6 del artículo 3 cuando no se sobrepasen los límites de tolerancia siguientes :

	Presentación	
	Peras enteras, mitades y cuartos	Otras
Unidades alteradas	15 % del número total	1,5 kg
Unidades con daños mecánicos	10 % del número total	no aplicable
Piel	100 cm^2 de agregado	100 cm^2 de agregado
Materias extrañas de origen vegetal		
Corazones	10 unidades	10 unidades
Pepitas separadas	80	80
Otras materias, incluidos los fragmentos de corazón separados	60 fragmentos	60 fragmentos

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

La presencia de corazones no se considerará como un defecto cuando se trate de « frutas enteras ».

3. A los efectos del apartado 2, se entenderá por :

a) « 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 ;

b) « unidades con daños mecánicos », 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 importantes cortes en la superficie que deterioren gravemente el aspecto exterior ;

c) « piel », tanto la piel que permanezca adherida a la pulpa de la pera como la que flote en el recipiente ;

d) « 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 corazones, pepitas, rabos y hojas así como sus partes. La piel, sin embargo, deberá ser excluida ;

e) « corazones », las cajas de las semillas o sus celdillas, estén o no separadas y contengan o no semillas ; los trozos de corazón se considerarán equivalentes a una unidad cuando, puestos juntos todos ellos, representen aproximadamente la mitad de un corazón ;

f) « pepitas separadas », las pepitas que se hayan desprendido de los corazones y floten en el recipiente.

Artículo 5

1. Las peras y el almíbar y/o el zumo natural de fruta deberán ocupar al menos el 90 % de la capacidad en agua del recipiente que las contenga.

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
Peras enteras	50	46
Mitades	54	46
Cuartos	56	46
Porciones	56	46
Dados	56	50

3. Cuando las peras en almíbar y/o en zumo natural de fruta se acondicionen en recipientes de vidrio, la capacidad en agua se reducirá en 20 ml 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 las peras 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 1289/85.

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