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

►**B** **REGLAMENTO (CE) Nº 1284/2002 DE LA COMISIÓN**
de 15 de julio de 2002
por el que se establecen las normas de comercialización de las avellanas con cáscara

(DO L 187 de 16.7.2002, p. 14)

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

Rectificado por:

►**C1** Rectificación, DO L 25 de 30.1.2003, p. 44 (1284/2002)

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 1284/2002 DE LA COMISIÓN

de 15 de julio de 2002

por el que se establecen las normas de comercialización de las avellanas 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 545/2002 ([2]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Las avellanas con cáscara 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 comunes por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/NU).

(2) La aplicación de esta norma 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. Con este objeto, será aplicable en todas las etapas 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

La norma de comercialización de las avellanas con cáscara de los códigos NC 0802 21 00 y NC ex 0813 50 se establece en el anexo.

Dicha norma se aplicará 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 vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2003.

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 84 de 28.3.2002, p. 1.

▼B

ANEXO

NORMA PARA LAS AVELLANAS CON CÁSCARA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las avellanas con cáscara de las variedades (*cultivares*) obtenidas de *Corylus avellana L.* y de *Corylus maxima Mill.* y sus híbridos, sin involucro o cúpula, que se destinen al consumo directo, quedando excluidas las avellanas destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. **Requisitos mínimos** ([1])

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 avellanas con cáscara deberán reunir las siguientes características:

a) Características de las cáscaras:

— bien formadas, es decir, sin malformaciones sensibles,

— enteras, no se considera como defecto la existencia de pequeños defectos superficiales,

— sanas, es decir, exentas de defectos que puedan alterar las propiedades naturales de conservación del fruto,

— exentas de ataques de plagas,

— limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— secas, es decir, exentas de un grado anormal de humedad exterior,

— exentas de tegumento adherido (cada cáscara no podrá tener más de un 5 % de su superficie con tegumento adherido).

b) Características de los granos:

— enteros, no se considera como defecto la existencia de pequeños defectos superficiales,

— sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— suficientemente desarrollados, quedando excluidos los frutos apergaminados o arrugados,

— limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— exentos de insectos y parásitos vivos o muertos, cualquiera que sea su fase de desarrollo,

— exentos de ataques de parásitos,

— exentos de filamentos de moho apreciables a simple vista,

— exentos de ranciedad,

— exentos de un grado anormal de humedad exterior,

— exentos de olores y/o sabores extraños,

— exentos de manchas (incluida la presencia de coloración negra) y de otras alteraciones que hagan el fruto impropio para el consumo ([2]).

Las avellanas con cáscara deberán recolectarse completamente maduras.

Las avellanas no deben estar vacías.

Además, se hallarán en un estado que les permita:

— conservarse bien durante su transporte y manipulación,

— llegar en un estado satisfactorio a su destino.

([1]) La definición de los defectos figura en el apéndice II del presente anexo.

([2]) No se considerará defecto la presencia de avellanas con el corazón de color marrón o marrón oscuro, acompañado generalmente de una ligera separación de los cotiledones, siempre que no conlleve una alteración del olor o el sabor de las avellanas.

▼B

ii) Contenido de humedad:

El contenido de humedad de las avellanas con cáscara no deberá superar un 12 % en la avellana entera y un 7 % en el grano ([1]).

B. **Clasificación**

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

i) Categoría Extra
Las avellanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan ([2]).

No podrán presentar defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) Categoría I
Las avellanas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características propias de la variedad y/o del tipo comercial al que pertenezcan ([2]).

Podrán presentar ligeros defectos, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

iii) Categoría II
Esta categoría comprenderá las avellanas con cáscara que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

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

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre o el cribado estará determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Se expresará, bien por un intervalo determinado por un calibre máximo y un calibre mínimo (calibrado), o bien por la mención del calibre mínimo, seguido de los términos «y más» o del calibre máximo, seguido de los términos «y menos» (cribado). El calibrado es obligatorio para los productos de las categorías «Extra» y «I», y opcional para los productos de la categoría «II».

Se establece la siguiente clasificación:

Calibrado ([a])	Cribado ([a])
22 y más	22 mm y más (o y menos)
20 a 22 mm	20 mm y más (o y menos)
18 a 20 mm	18 mm y más (o y menos)
16 a 18 mm	16 mm y más (o y menos)
14 a 16 mm	14 mm y más (o y menos)
12 a 14 mm	

([a]) Como complemento de este cuadro de calibre, podrán utilizarse también otros calibres, incluidos los calibres superiores, con denominaciones de calibres facultativas, siempre que en el marcado se expresen también el calibre o el cribado en milímetros.

Sólo las avellanas con cáscara con un diámetro igual o superior a 16 mm podrán incluirse en la categoría «Extra» y sólo las que sean de un diámetro igual o superior a 14 mm podrán incluirse en la categoría «I». Para los

([1]) El contenido de humedad se calculará por alguno de los métodos que se indican en el apéndice I del presente anexo.

([2]) Tipo comercial: las avellanas contenidas en cada envase son de tipo y aspecto general similar y/o forman parte de un conjunto de variedades reconocido oficialmente por el país productor.

▼B

productos que se presenten al consumidor final según la clasificación «cribado», no está permitido el calibre «y menos».

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se tolerará 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**

Defectos permitidos	Tolerancias admitidas (porcentaje de frutos defectuosos en relación con el número o el peso de los frutos defectuosos)		
	Extra	Categoría I	Categoría II
a) Tolerancia total de defectos de la cáscara (en relación con el peso total de los frutos con cáscara)	3	5	7
b) Tolerancia total de defectos del grano (en relación con el peso de los granos)	5	8 ([a])	12 ([a])
Tolerancia de granos enmohecidos, podridos, rancios ([b]) o atacados por insectos ([c]) (en relación con el peso de los granos)	3	5	6
c) Materias extrañas (en relación con el peso total de los frutos con cáscara)	0,25	0,25	0,25
d) Cáscaras vacías (en número)	4	6	8

([a]) En el cáculo de estos porcentajes, no se considerará como defecto una deformación ligera del grano.
([b]) El aspecto aceitoso de la carne no es necesariamente signo de ranciedad.
([c]) No se admitirá en ninguna categoría la presencia de insectos u otros animales vivos.

En el caso de las categorías Extra y I, se admitirá como máximo un 12 % de avellanas, en número o en peso, de una variedad, forma o tipo comercial diferente. Estas tolerancias se aplicarán también a la categoría II en caso de indicarse la variedad o el tipo comercial.

B. **Impurezas minerales**

Las cenizas insolubles en ácido no deberán ser superiores a 1 g por kg.

C. **Tolerancias de calibre**

En todas las categorías, se admitirá un máximo de un 10 %, en número o en peso, de avellanas con cáscara que no se ajusten al calibre indicado, siempre que reúnan las siguientes condiciones:

— las avellanas se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior, cuando el calibre se indique mediante un intervalo comprendido entre un diámetro mínimo y un diámetro máximo (calibrado),

— las avellanas se ajusten al calibre inmediatamente inferior, cuando el calibre se indique mediante la designación de un diámetro mínimo seguido de la indicación «y más» o «y +» o «+» (cribado),

— las avellanas se ajusten al calibre inmediatamente superior, cuando el calibre se indique mediante la designación de un diámetro máximo seguido de la indicación «y menos» o «y –» (cribado).

▼B

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente avellanas con cáscara del mismo origen, calidad, variedad o tipo comercial (en su caso) y calibre (cuando se calibren).

La parte visible del contenido del envase deberá 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 avellanas 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 cause al producto alteraciones internas o 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**

▼C1

Las avellanas con cáscara deben presentarse en sacos o en embalajes rígidos.

▼B

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

En cada envase figurarán, 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 identificación simbólica expedida o reconocida oficialmente. No obstante, en caso de utilizarse un código (identificación simbólica), se harán figurar junto a él las palabras «Envasador y/o expedidor» (o abreviaturas correspondientes).

B. **Naturaleza del producto**

— «Avellanas con cáscara», si el contenido no es visible desde el exterior.

— Nombre de la variedad o del tipo comercial en las categorías «Extra» y I (facultativo en la categoría II).

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 mediante:

  — los diámetros mínimo y máximo (calibrado), o

  — el diámetro mínimo, seguido de las palabras «y más» o «y +» o «+» o el diámetro máximo, seguido de las palabras «y menos» o «y –» (cribado),

— la denominación del calibre (facultativo y complementario).

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

▼B

— Fecha de consumo preferente (facultativa).
— Peso neto.
— Año de recolección (facultativo).

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

▼B

Apéndice I

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

MÉTODO I — MÉTODO DE LABORATORIO

1. **Principio**

Calcular el contenido de humedad por la pérdida de masa tras un proceso de desecación de seis horas a una temperatura de 103 ºC (± 2 ºC) en 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 ello procede, y triturarla en el mortero (o picarla finamente) hasta obtener fragmentos con un diámetro de 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 alrededor de 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 0,001 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:

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

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

MÉTODO II — MÉTODO RÁPIDO

1. **Principio**

Calcular el contenido de humedad con un aparato de medición basado 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.

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

▼B

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

AVELLANAS CON CÁSCARA: DEFINICIÓN DE TÉRMINOS Y DEFECTOS

— *Cáscara hendida o agrietada:*

Toda fisura abierta y visible con una longitud superior a un cuarto de la circunferencia de la cáscara.

— *Defectos de la cáscara:*

Todo defecto que afecte a la cáscara pero no al grano.

— *Secas:*

Avellanas cuya cáscara está exenta de toda humedad superficial y cuyo contenido de humedad (en el conjunto de cáscara y grano) es inferior al 12 %.

— *Avellanas vacías:*

Cáscaras que no contengan grano.

— *Materias extrañas:*

Toda materia que normalmente no vaya unida al producto.

— *Ataques de insectos:*

Daños visibles causados por insectos o parásitos animales, incluida la presencia de insectos muertos o de residuos de insectos.

— *Avellanas enteras:*

Avellanas cuya cáscara no esté rota, agrietada ni deteriorada mecánicamente; la presencia de una ligera fisura no se considerará como defecto siempre que el grano se mantenga protegido.

— *Moho:*

Filamentos de moho visibles a simple vista en el exterior o el interior de la avellana.

— *Ranciedad:*

Oxidación de los lípidos o de los ácidos grasos libres que produzcan un sabor rancio; el aspecto aceitoso de la carne no es necesariamente un signo de ranciedad.

— *Podredumbre/desintegración:*

Descomposición avanzada debida a la acción de microorganismos.

— *Resecas:*

Avellanas arrugadas en más del 50 % de la superficie de la piel del grano, producidas habitualmente en campañas con altos rendimientos, por daños ocasionados por sequía, por mala nutrición o por causas genéticas.

— *Apergaminadas:*

Avellanas endurecidas y mal desarrolladas, producidas por el abonado en épocas de altas temperaturas y crecimiento rápido del grano.

— *Avellanas bien formadas:*

Avellanas cuya cáscara no es visiblemente deforme, y cuya forma corresponde a las características de la variedad o del tipo comercial.