

**REGLAMENTO (CE) Nº 2335/1999 DE LA COMISIÓN
de 3 de noviembre de 1999**

por el que se establecen las normas de comercialización de los melocotones y nectarinas

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 1257/1999 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los melocotones y nectarinas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas; el Reglamento (CEE) nº 3596/90 de la Comisión, de 12 de diciembre de 1990, por el que se establecen normas de calidad para los melocotones y las nectarinas ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 888/97 ⁽⁴⁾, debe ser objeto de múltiples modificaciones; con el fin de garantizar la claridad jurídica, es oportuno derogar el Reglamento (CEE) nº 3596/90 y proceder a una refundición de esta normativa; además, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es preciso que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para los melocotones y nectarinas por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la claridad, de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).
- (2) Las normas de los melocotones y nectarinas establecen la obligación de respetar una escala de calibre; por disposición del Reglamento (CEE) nº 1169/93 ⁽⁵⁾, el calibre «D» sólo está autorizado durante el período comprendido entre el comienzo de la campaña de comercialización y el 30 de junio con el fin de permitir en él la comercialización de las variedades tempranas de fruto pequeño y de impedir, al mismo tiempo, que desde el 1 de julio se comercialicen melocotones y nectarinas tardíos de calibre «D», que se caracterizan por un calibre superior cuando están maduros; no procede que esa prohibición se mantenga tras el período de comercialización de los melocotones y nectarinas comunitarios.
- (3) El mercado de los melocotones y nectarinas frescos depende estrechamente de la calidad gustativa de estos productos, especialmente en la fase de la venta al por menor. Dicha calidad se caracteriza por su gran variedad; con el fin de que el consumidor pueda elegir libremente la fruta de la calidad organoléptica que más le convenga, es preciso dar a este sector la posibilidad de ofrecer indicaciones mínimas o máximas sobre algunos criterios de madurez esenciales.

- (4) La aplicación de las presentes normas 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 el marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.
- (5) Estas normas han de aplicarse en todas las fases de la comercialización; el transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición; en el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la única alteración que ha de poder admitirse es la disminución de la frescura y la turgencia.
- (6) 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 los melocotones y nectarinas del código NC 0809 30 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.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

- una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia y,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 3596/90.

Artículo 3

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 primer día del mes siguiente al de su entrada en vigor.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ DO L 350 de 14.12.1990, p. 38.

⁽⁴⁾ DO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

⁽⁵⁾ DO L 118 de 14.5.1993, p. 22.

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

Hecho en Bruselas, el 3 de noviembre de 1999.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMAS PARA LOS MELOCOTONES Y NECTARINAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los melocotones y nectarinas ⁽¹⁾ de las variedades (cultivares) obtenidas de *Prunus persica* Sieb. y *Zucc.* que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los melocotones y nectarinas tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los melocotones y nectarinas deberán estar:

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse recolectado con cuidado, debiendo presentar un estado de madurez y desarrollo que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

Los melocotones y nectarinas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría «Extra»

Los melocotones y nectarinas de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán las características de desarrollo, forma y color que sean propias de la variedad en la zona de producción considerada. Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

ii) Categoría I

Los melocotones y nectarinas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad en la zona de producción. No obstante, podrán admitirse ligeros defectos de forma, de desarrollo o de coloración.

La pulpa no habrá sufrido ningún deterioro.

De esta categoría se excluirán los melocotones y nectarinas que estén abiertos en el punto de unión del pedúnculo.

Sin embargo, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, el producto podrá presentar en la epidermis defectos leves que no sobrepasen los límites siguientes:

- 1 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
- 0,5 cm² de superficie total, en el caso de los demás defectos.

⁽¹⁾ Los productos regulados son los pertenecientes a todos los tipos obtenidos de *Prunus persica* Sieb. y *Zucc.* que, como los melocotones, las nectarinas y similares (griñones y pavías), tienen el hueso libre o adherido y la piel lisa o vellosa.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los melocotones y nectarinas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

La pulpa no presentará defectos importantes. Además, los frutos abiertos en el punto de unión del pedúnculo sólo se admitirán hasta el límite de tolerancia de calidad establecido para esta categoría.

No obstante, siempre que conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, el producto podrá presentar defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

- 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,
- 1,5 cm² de superficie total, en el caso de los demás defectos.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los melocotones y nectarinas vendrá determinado por:

- la circunferencia, o
- el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los melocotones y nectarinas se calibrarán con arreglo a la escala siguiente:

Diámetro	Indicación del calibre (código)	Circunferencia
90 mm o más	AAAA	28 cm o más
80 mm - < 90 mm	AAA	25 cm - < 28 cm
73 mm - < 80 mm	AA	23 cm - < 25 cm
67 mm - < 73 mm	A	21 cm - < 23 cm
61 mm - < 67 mm	B	19 cm - < 21 cm
56 mm - < 61 mm	C	17,5 cm - < 19 cm
51 mm - < 56 mm	D	16 cm - < 17,5 cm,

El calibre mínimo que se admitirá en la categoría «Extra» será de 17,5 cm (circunferencia) o de 56 mm (diámetro).

El calibre D (51 mm - < 56 mm de diámetro o 16 cm - < 17,5 cm de circunferencia) no se autorizará entre el 1 de julio y el 31 de octubre.

El calibrado será obligatorio para todas las categorías.

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**i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

En el caso de todas las categorías, un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan el calibre indicado en el envase por una diferencia máxima, en más o en menos, de 1 cm (circunferencia) o de 3 mm (diámetro). Sin embargo, en el caso de los frutos que se clasifiquen en el calibre más pequeño, esta tolerancia sólo podrá incluir melocotones o nectarinas cuyo calibre no sea inferior en más de 6 mm (circunferencia) o de 2 mm (diámetro) al mínimo establecido.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente melocotones o nectarinas del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, así como, en el caso de la categoría «Extra», de la misma coloración.

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

B. Acondicionamiento

El envase de los melocotones y nectarinas deberá protegerlos 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 permitirá 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 gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

C. Presentación

Los melocotones y nectarinas podrán presentarse de alguna de las formas siguientes:

- en envases pequeños,
- tratándose de la categoría «Extra», en una sola capa, debiendo colocarse cada fruto separado de los contiguos,
- tratándose de las categorías I y II:
 - en una o dos capas, o
 - en un máximo de cuatro capas, siempre que los frutos se coloquen en soportes alveolares rígidos que no se apoyen sobre los frutos de la capa inferior.

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

- «Melocotones» o «Nectarinas», si no puede verse el contenido.
- Nombre de la variedad, en el caso de las categorías «Extra» y I.

C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre, expresado por los diámetros o circunferencias mínimos y máximos o por el código de calibre establecido en el punto III («Disposiciones relativas al calibrado»).
- Número de piezas (facultativo).
- Contenido mínimo de azúcar, medido por refractometría y expresado en grados Brix (facultativo).
- Firmeza máxima, medida por penetrometría y expresada en kg/0,5 cm² (facultativa).

E. Marca de control oficial (facultativa)