

REGLAMENTO (CE) Nº 214/2004 DE LA COMISIÓN
de 6 de febrero de 2004
por el que se establecen las normas de comercialización de las cerezas

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⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Las cerezas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. En aras de la claridad, el Reglamento (CE) nº 899/87 de la Comisión, de 30 de marzo de 1987, por el que se establecen las normas de calidad para las cerezas ⁽²⁾, que ha sido modificado en diversas ocasiones, debe ser derogado y sustituido por otro nuevo. Con este objeto y para mantener la transparencia en el mercado mundial, conviene tener en cuenta la norma FFV-13 relativa a la comercialización y el control de la calidad de las cerezas recomendada 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 (CEE-ONU).
- (2) La aplicación de estas nuevas 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 un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.
- (3) Las disposiciones de 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.

- (4) En el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, sólo debe tenerse en cuenta la falta de frescura y turgencia.
- (5) 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 cerezas del código NC 0809 20 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; los productos clasificados en categorías que no sean la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 899/87.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 6 de febrero de 2004.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 47/2003 de la Comisión (DO L 7 de 11.1.2003, p. 64).

⁽²⁾ DO L 200 de 21.7.1987, p. 18; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 46/2003 (DO L 69 de 11.1.2003, p. 61).

ANEXO

NORMAS PARA LAS CEREZAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a las cerezas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. o de sus híbridos, que se entreguen en estado fresco al consumidor con excepción de las cerezas destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Las normas tienen por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las cerezas tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, las cerezas deberán presentarse:

- enteras,
- de aspecto fresco,
- sanas, se excluirán los productos atacados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- firmes (en función de la variedad),
- limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de parásitos,
- prácticamente exentas de daños causados por parásitos,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores y/o sabores extraños,
- provistas de su pedúnculo ⁽¹⁾

Las cerezas deberán ser recolectadas con cuidado.

Deberán estar suficientemente desarrolladas y tener una madurez suficiente. Su estado de madurez y desarrollo deberá permitirles:

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

B. Clasificación

Las cerezas se clasificarán en tres categorías, que se definen seguidamente:

i) Categoría «Extra»

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrolladas y tener todas las características y la coloración típica de la variedad.

No deben presentar defectos, excepto muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten a la calidad y aspecto general del producto, ni a su conservación y presentación en el envase.

ii) Categoría I

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Presentarán las características propias de la variedad.

⁽¹⁾ Se admitirán las cerezas sin pedúnculos, siempre que la piel no presente daños y no exista una pérdida importante de jugo en el caso de las cerezas ácidas y de las cerezas del tipo «Picota» o denominaciones equivalentes, que pierden naturalmente el pedúnculo en la cosecha.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligeras malformaciones,
- un ligero defecto de coloración.

Deben estar exentas de quemaduras, grietas, magulladuras o defectos causados por el granizo.

iii) *Categoría II*

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

Además, siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas cerezas podrán tener los defectos siguientes:

- defectos de forma y de coloración, a condición de que los frutos guarden sus características varietales,
- ligeros defectos epidérmicos cicatrizados que no puedan perjudicar ni a su aspecto ni a su conservación.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las cerezas deberán presentar los calibres mínimos siguientes:

- Categoría «Extra» 20 mm,
- Categorías I y II: 17 mm.

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 de calibrado de la categoría en él indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número o en peso de cerezas 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, salvo en el caso de la fruta excesivamente madura. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos abiertos y/o agusanados no podrá sobrepasar un 2 %.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de cerezas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos abiertos y/o agusanados no podrá sobrepasar un 4 %.

Además de esto, se admitirá un 10 % de cerezas sin pedúnculos, a condición de que la piel no presente daños y no exista una pérdida importante de jugo.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de cerezas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos, sin embargo, los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, el total de frutos excesivamente maduros y/o abiertos y/o agusanados no podrá sobrepasar un 4 %. El total de frutos excesivamente maduros no podrá sobrepasar un 2 %.

Además de esto, se admitirá un 20 % de cerezas sin pedúnculos, a condición de que la piel no presente daños y no exista una pérdida importante de jugo.

B. Tolerancias de calibre

En el caso de todas las categorías: un 10 % en número o peso de cerezas que no cumplan el calibre mínimo indicado, a condición, no obstante, de que el diámetro no sea inferior a:

- 17 mm para la categoría «Extra»,
- 15 mm para las categorías I y II.

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

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo, y debe comprender únicamente cerezas del mismo origen, variedad y calidad. La fruta debe ser de calibre homogéneo.

Además, las cerezas de la categoría «Extra» deben ser de coloración y madurez homogéneas.

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

No obstante las anteriores disposiciones del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán mezclarse, en envases de venta de un peso neto igual o inferior a tres kilogramos, con diferentes tipos de frutas y hortalizas frescas en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 48/2003 de la Comisión ⁽¹⁾.

B. Acondicionamiento

El envase de las cerezas 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. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

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. No obstante, en los casos en que se utiliza un código o identificación simbólica, los términos «envasador y/o expedidor» (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de ese código o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

- «Cerezas», si el contenido no es visible desde el exterior,
- «Cerezas ácidas», en su caso,
- «Picota» o denominación equivalente, en su caso,
- el nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

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

D. Características comerciales

Categoría.

E. Marca de control oficial (facultativa)

⁽¹⁾ DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.