

366R0211

20. 12. 66

DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

3939/66

REGLAMENTO N° 211/66/CEE DEL CONSEJO

de 14 de diciembre de 1966

por el que se añade una categoría de calidad suplementaria a las normas comunes de calidad para determinadas frutas y hortalizas

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento n° 158/66/CEE del Consejo referente a la aplicación de las normas de calidad a las frutas y hortalizas comercializadas dentro de la Comunidad (1) y, en particular, su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que la aplicación de las normas comunes de calidad actualmente en vigor a los intercambios entre Estados miembros de coliflores, tomates, manzanas y peras, melocotones, cítricos y uvas de mesa comercializados dentro de la Comunidad tendría por efecto impedir la comercialización de una parte de la producción; que es conveniente, por consiguiente, completar dichas normas mediante la adición de una categoría de calidad suplementaria a fin de permitir, para el período previsto en el párrafo último del apartado 1 del artículo 2 del Regla-

mento n° 158/66/CEE, la comercialización de los productos que, no pudiendo ser clasificados en las categorías superiores, cumplan no obstante criterios de calidad que puedan satisfacer las exigencias de los consumidores, al mismo tiempo que presentan un interés para el productor,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas comunes de calidad para las coliflores, tomates, manzanas y peras, melocotones, cítricos y uvas de mesa se completan con la adición de una categoría de calidad suplementaria denominada categoría «III».

La categoría «III» se define para cada producto en los Anexos al presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1967.

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

Hecho en Bruselas, el 14 de diciembre de 1966.

Por el Consejo

El Presidente

B. W. BIESHEUVEL

(1) DO n° 192 de 27. 10. 1966, p. 3282/66.

ANEXO I

Categoría «III» coliflores

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las categorías definidas a continuación.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las inflorescencias clasificadas en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II».

CALIBRADO

El diámetro mínimo de las inflorescencias clasificadas en la categoría «III» se fija en 9 cm. En caso de calibrado por el arco, el arco mínimo se fija en 11 cm.

La diferencia de calibre entre la inflorescencia menor y la mayor contenidas en un mismo bulto no podrá exceder de 6 cm para el calibrado por el diámetro y de 7 cm para el calibrado por el arco.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en número de inflorescencias que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptas para el consumo,
- un 10 % en número de inflorescencias que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Modo de presentación

Serán aplicables a las coliflores clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V A de las normas comunes.

B. Homogeneidad

Cada bulto debe contener inflorescencias del mismo calibre. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de productos de baja calidad con otros de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder, en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

C. Acondicionamiento

Serán aplicables a las coliflores clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V C de las normas comunes. No obstante, las inflorescencias podrán estar menos apretadas en el envase, aunque el acondicionamiento debe garantizar una protección conveniente del producto.

MARCADO

Serán aplicables a las coliflores clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, en lo que se refiere a las características comerciales, cada bulto sólo podrá llevar la indicación de la categoría.

*ANEXO II***Categoría «III» tomates**

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los tomates clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, pueden presentar heridas cicatrizadas de más de 3 cm de longitud.

CALIBRADO

El diámetro mínimo de los tomates clasificados en la categoría «III» se fija en:

- 20 mm para los tomates oblongos, los tomates «cereza» y los de invernadero,
- 35 mm para los demás tomates.

No se exige ninguna homogeneidad.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo,
- un 10 % en número o en peso de tomates que no cumlan las normas fijadas para el calibrado.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN**A. Homogeneidad**

Cada bulto debe contener productos del mismo origen y de la misma variedad. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de productos de baja calidad con otros de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder, en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los tomates clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

MARCADO

Serán aplicables a los tomates clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, cada bulto debe llevar obligatoriamente la indicación del tipo mediante alguna de las menciones siguientes: «asurcado», «redondo», «oblongo», «cereza», «de invernadero».

ANEXO III**Categoría «III» manzanas y peras**

Esta categoría comprende productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los frutos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, pueden presentar defectos de epidermis de mayor entidad, siempre que dichos defectos no excedan de:

- 6 cm de longitud para los que tengan forma alargada,
- 5 cm² de superficie total para los demás defectos, con excepción del moteado, que no debe presentar una superficie superior a 2,5 cm².

CALIBRADO

El diámetro mínimo de los frutos clasificados en la categoría «III» se fija en:

- 50 mm para las manzanas,
- 45 mm para las peras.

Como excepción, no se exigirá calibre mínimo para las variedades de pera de verano que figuren en la lista limitativa que comuniquen los países interesados.

No se exige ninguna homogeneidad.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, con exclusión de los frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladuras muy pronunciadas o heridas sin cicatrizar. En ningún caso podrá superar esta tolerancia el 4 % para los frutos agusanados o tarados,
- un 15 % en número o en peso de frutos de un calibre inferior al previsto, con un mínimo de 45 mm para las manzanas y de 40 mm para las peras.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN**A. Homogeneidad**

Cada bulto debe comprender frutos del mismo origen y de la misma variedad. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de mercancía de baja calidad con otra de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder, en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

MARCADO

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, en lo que se refiere a las características comerciales, cada bulto sólo podrá llevar la indicación de la categoría.

ANEXO IV**Categoría «III» melocotones**

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los frutos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II».

CALIBRADO

El calibre mínimo de los frutos clasificados en la categoría «III» se fija en 15 cm (circunferencia) o 47 mm (diámetro).

Como excepción, el calibre se fija en 12,5 cm (circunferencia) o 40 mm (diámetro) para los melocotones de las variedades que figuren en la lista limitativa que comuniquen los países interesados.

La diferencia de circunferencia o de diámetro entre el fruto menor y el mayor de un mismo bulto no debe exceder de 3 cm o 10 mm, respectivamente.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo,
- un 10 % en número o en peso de frutos que presenten diferencias de calibre superiores a las fijadas, pero que no excedan de 6 cm (circunferencia) o 20 mm (diámetro). No obstante, para los frutos clasificados en el calibre menor, la mencionada tolerancia sólo podrá referirse a melocotones cuyo calibre no sea inferior en más de 6 mm (circunferencia) o en más de 2 mm (diámetro) a los mínimos fijados.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN**A. Homogeneidad**

Cada bulto debe comprender frutos del mismo origen, de la misma variedad y del mismo calibre. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de productos de calidad inferior con otros de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder, en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los melocotones clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes. No obstante, los frutos podrán presentarse no dispuestos en capas en el envase.

MARCADO

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, la indicación de la variedad será obligatoria para los melocotones que se beneficien de la excepción prevista en materia de calibrado.

ANEXO V

Categoría «III» cítricos

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los frutos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características mínimas y a las disposiciones especiales contempladas, respectivamente, en el Título II B y C de las normas comunes. No obstante, en lo que se refiere a los limones, no será aplicable la disposición restrictiva prevista en el párrafo segundo de la sección «colaboración».

CALIBRADO

A. Calibres mínimos

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título III A de las normas comunes para las naranjas, mandarinas, clementinas, satsumas y wilkings.

El calibre mínimo de los limones clasificados en esta categoría se fija en 42 mm.

B. Homogeneidad

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones del Título III B de las normas comunes previstas para los productos de la categoría «II», si bien las escalas de calibrado se completan como sigue:

NARANJAS		LIMONES		MANDARINAS, CLEMENTINAS, SATSUMAS, WILKINGS	
Calibre	Escala de diámetros en mm	Calibre	Escala de diámetros en mm	Calibre	Escala de diámetros en mm
0	98 y más	0 8	80 y más 42 — 45	00	77 y más

TOLERANCIAS

En lo que se refiere a las tolerancias de calidad, cada bulto o, en caso de carga a granel, cada lote podrá contener como máximo un 20 % en número de frutos que no correspondan a las características de la categoría pero que presenten únicamente los siguientes defectos:

a) hasta un 20 %:

- una o más heridas leves cicatrizadas cuya longitud máxima no exceda en más un 20 % del diámetro indicado por la escala de calibrado y cuya superficie no exceda del 5 % de la superficie total del fruto;

b) hasta un 15 %:

- deformación en función de la variedad,
- corteza muy rugosa,
- corteza de espesor excesivo,
- manchas verdes o verdosas,
- una o más heridas profundas cicatrizadas, pero no extensas,

- una o más lesiones superficiales debidas a las heladas,
 - alteraciones de la piel causadas por enfermedades o por ataques de parásitos,
 - suciedad ligera;
- c) hasta un 8 %:
- corteza hinchada o deformada,
 - frutos blandos o marchitos (fatigados),
 - una o más lesiones profundas debidas al hielo,
 - heridas superficiales epidérmicas sin cicatrizar.

En ningún caso deberá exceder del 20 % la acumulación de las tres series. Con independencia de las tolerancias precedentemente citadas, los frutos podrán estar desprovistos de cáliz.

En lo que se refiere a las tolerancias de calibre, serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título IV B i) de las normas comunes.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Cada envase, vagón o compartimiento de vagón debe contener frutos de la misma variedad. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de un producto de calidad inferior con otro de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

MARCADO

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones del Título VI de las normas comunes.

ANEXO VI

Categoría «III» uvas de mesa

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las uvas de mesa de la categoría «III» deben corresponder a las características mínimas contempladas en el Título II B de las normas comunes.

Los granos deben ser suficientemente duros y, en medida de lo posible, estar recubiertos de su pruina, pero pueden presentar los defectos siguientes:

- ligera deformación,
- defecto de coloración,
- quemaduras ligeras que sólo afecten a la epidermis.

Los racimos pueden tener algunos granos anormalmente desarrollados.

Se admiten en la categoría «III» los racimos «abiertos», es decir, los que tienen granos anormalmente espaciados en el escobajo, así como los racimos demasiado prietos.

CALIBRADO

El peso unitario de los racimos clasificados en la categoría «III» no debe ser inferior a 75 gramos.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en peso de producto que no corresponda a las características de la categoría, pero que sea apto para el consumo,
- un 15 % en peso de racimos de peso inferior a 75 gramos.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Cada bulto debe contener productos del mismo origen y de la misma variedad. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de un producto de calidad inferior con otro de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder, en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a las uvas de mesa clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

MARCADO

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones del Título VI de las normas comunes.
