

**REGLAMENTO (CEE) N° 1108/91 DE LA COMISIÓN**

de 30 de abril de 1991

por el que se establecen normas de calidad para los albaricoques

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas<sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3920/90<sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento n° 23 del Consejo<sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3596/90<sup>(4)</sup>, establece en su Anexo II/7 normas comunes de calidad para los albaricoques;

Considerando que la producción y el comercio de estos productos han experimentado una evolución, sobre todo en lo que se refiere a las exigencias de los mercados mayoristas y de consumo; que, con objeto de tener en cuenta las nuevas exigencias, conviene modificar las normas de calidad;

Considerando que las normas son aplicables a todas las fases de la comercialización; que el transporte de largo recorrido, el almacenamiento de una cierta duración o las diferentes manipulaciones a que están sometidos los productos pueden ocasionarles alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero; que procede tener en cuenta estas alteraciones al aplicar normas a las fases de comercialización posteriores a la de expedición; que, dado que los productos de la categoría «Extra» requieren un especial cuidado en su selección y acondicionamiento, sólo debe tomarse en consideración el deterioro de su estado de frescura y de turgencia;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Las normas de calidad relativas a los albaricoques del código NC 0809 10 00 figuran en el Anexo.

Dichas normas se aplicarán a todas las fases de comercialización, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) n° 1035/72.

No obstante, en las fases posteriores a la de expedición, los productos podrán presentar, con respecto a las exigencias de las normas:

- un leve deterioro de su estado de frescura y de turgencia,
- cuando no estén clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

El Reglamento n° 23 quedará modificado como sigue:

1. En el artículo 2 se suprimirán los términos «a los albaricoques».
2. Se suprimirá el Anexo II/7.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de mayo de 1991.

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

Hecho en Bruselas, el 30 de abril de 1991.

*Por la Comisión*

Ray MAC SHARRY

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO n° L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO n° L 375 de 31. 12. 1990, p. 17.

<sup>(3)</sup> DO n° 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

<sup>(4)</sup> DO n° L 350 de 14. 12. 1990, p. 38.

## ANEXO

## NORMA DE CALIDAD DE ALBARICOQUES

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los albaricoques de las variedades (cultivares) de *Prunus armeniaca L.* destinados al consumo en estado fresco, con exclusión de los albaricoques destinados a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características de calidad que deben presentar los albaricoques en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

## A. Características mínimas

En todas las categorías, y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los albaricoques deben presentarse :

- enteros ;
- sanos, se excluyen los frutos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo ;
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles ;
- prácticamente exentos de parásitos ;
- prácticamente exentos de ataques de parásitos ;
- exentos de humedad exterior anormal ;
- exentos de olor y/o sabores extraños.

Los albaricoques deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deben presentar un desarrollo conveniente y un estado de madurez tal que les permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

## B. Clasificación

Los albaricoques se clasificarán en las tres categorías siguientes :

i) *Categoría "Extra"*

Los albaricoques clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, desarrollo y coloración típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No presentarán defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis, a condición que no afecte al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el envase.

ii) *Categoría "I"*

Los albaricoques clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad, teniendo en cuenta su zona de producción. La pulpa debe estar perfectamente sana.

Puede admitirse uno de los siguientes defectos, a condición de que no lleguen a afectar el aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el envase dentro de los límites siguientes en cada fruto :

- ligero defecto de forma o de desarrollo,
- ligero defecto de coloración,
- ligeros roces,
- ligeras quemaduras,
- ligeros defectos de piel dentro de los límites de 1 cm de longitud para los defectos de forma alargada y de 0,5 cm<sup>2</sup> de superficie total para los otros defectos.

iii) *Categoría "II"*

En esta categoría se incluyen los albaricoques que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que cumplen con las características mínimas anteriormente definidas.

Pueden llevar defectos de epidermis, a condición de conservar sus características esenciales de calidad, de conservación y de presentación dentro de los límites de 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada y de 1 cm<sup>2</sup> para otros defectos.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. El calibrado es obligatorio para las categorías «Extra» y «I».

Para cada categoría el calibre mínimo y la desviación máxima para los frutos de un mismo calibre son los siguientes:

Categoría	Diámetro mínimo (milímetros)	Desviación máxima para los frutos de un mismo envase (milímetros)
Extra	35	5
I y II calibrados	30	10
II sin calibrar	30	—

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten en cada envase para los frutos no conformes a la categoría indicada las siguientes tolerancias de calidad y calibre.

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Categoría «Extra»:

5 % en número o en peso de albaricoques que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes con las de la categoría «I» o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

##### ii) Categoría «I»:

10 % en número o en peso de albaricoques que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos visiblemente atacados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o toda alteración que los hagan impropios para el consumo.

##### iii) Categoría «II»:

10 % en número o en peso de albaricoques que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos visiblemente atacados de podredumbre o que presenten magulladuras pronunciadas o toda alteración que los hagan impropios para el consumo.

#### B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: 10 % en número o en peso de albaricoques que se desvien del calibre mínimo o del calibre señalado en el envase en un límite de tres milímetros en más o menos.

### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto de albaricoques del mismo origen, variedad, calidad y calibre (en la medida que concierne a este último criterio, se impone un calibre) y, para la categoría «Extra» la coloración deberá ser uniforme.

La parte visible del contenido debe ser representativa del conjunto.

#### B. Acondicionamiento

Los albaricoques deben acondicionarse de modo que se les asegure una protección conveniente.

Los materiales y, en especial, los papeles utilizados en el interior del envase, deben ser nuevos, limpios y de un material tal que no pueda causar alteraciones internas o externas al contenido.

Se autoriza el empleo de materiales y, en especial, de papeles o sellos, en que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realice mediante tintas o colas no tóxicas.

El contenido de los envases debe estar exento de todo cuerpo extraño.

**C. Presentación**

Los albaricoques se pueden presentar de una de las maneras siguientes :

- en pequeños envases ;
- dispuestos en una o varias capas ordenadas, separadas entre sí ;
- a granel en el envase, excepto para la categoría « Extra ».

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase debe llevar en el exterior, en caracteres legibles, indelebles y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes :

**A. Identificación**

- Envasador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial).

**B. Naturaleza del producto**

- « Albaricoques », si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad para 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 (en caso de calibrado) expresado por los diámetros mínimo y máximo.

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

---