

REGLAMENTO (CE) Nº 86/2004 DE LA COMISIÓN
de 15 de enero de 2004
por el que se establece la norma de comercialización de las peras

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 peras figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El Reglamento (CE) nº 1619/2001 de la Comisión, de 6 de agosto de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las manzanas y peras y se modifica el Reglamento (CEE) nº 920/89 ⁽²⁾, establece normas comunes de comercialización para las manzanas y las peras.

(2) El Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU) decidió, en aras de la claridad, dar autonomía a las disposiciones relativas a las peras respecto de las relativas a las manzanas, por lo que el Reglamento (CE) nº 1619/2001 fue derogado por el Reglamento (CE) nº 85/2004 de la Comisión, de 15 de enero de 2004, por el que se establece la norma de comercialización de las manzanas ⁽³⁾. Procede, en consecuencia, adoptar una nueva norma de comercialización aplicable a las peras.

(3) La aplicación de las 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.

(4) 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.

(5) 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

La norma de comercialización aplicable a las peras del código NC ex 0808 20 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.

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

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

⁽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 215 de 9.8.2001, p. 3; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 46/2003 (DO L 7 de 11.1.2003, p. 61).

⁽³⁾ Véase la página 3 del presente Diario Oficial.

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

Hecho en Bruselas, el 15 de enero de 2004.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMA PARA LAS PERAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las peras de las variedades (cultivares) obtenidas de *Pyrus communis* L., que se entreguen en estado fresco al consumidor y no se destinen a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las peras tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones especiales previstas para cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las peras deberán estar:

- enteras,
- sanas; quedan excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y/o sabores extraños.

Además, deberán haberse recolectado cuidadosamente.

Además, las peras se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez que sea adecuado en función de las características de su variedad,
- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Las peras se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría Extra*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el calibre y la coloración típicas de la variedad y estar provistas del pedúnculo intacto.

La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro, y la epidermis debe estar exenta de «russeting» rugoso ⁽¹⁾.

Además, las peras no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Las peras no deberán ser pétreas.

ii) *Categoría I*

Las peras clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma, el calibre y la coloración característicos de la variedad.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro, y la epidermis debe estar exenta de «russeting» rugoso ⁽¹⁾.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general, su calidad, su conservación y su presentación en el envase, podrán presentar los defectos leves siguientes:

- una ligera malformación,
- un ligero defecto de desarrollo,

⁽¹⁾ No es aplicable cuando dicho «russeting» sea característico de la variedad.

- un ligero defecto de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²,
 - 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.

El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.

Las peras no deberán ser pétreas.

iii) Categoría II

Esta categoría comprende las peras que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que reúnen las características mínimas definidas anteriormente.

La pulpa no presentará defectos importantes.

No obstante, siempre que el fruto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se admitirán:

- defectos de forma,
- defectos de desarrollo,
- defectos de coloración,
- leve «russeting» rugoso ⁽¹⁾,
- defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:
 - 4 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada,
 - 2,5 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (*Venturia pirina* y *V. inaequalis*), cuya superficie no podrá exceder de 1 cm²,
 - magulladuras ligeras que no sobrepasen 1 cm² de superficie total, que pueden ser ligeramente decoloradas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Para cada categoría se exige un calibre mínimo, según se indica a continuación:

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de fruto grande ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm
Otras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

⁽¹⁾ El apéndice de las presentes normas contiene una lista no exhaustiva de las variedades de fruto grande y de las peras de verano.

Excepcionalmente, según se indica en el apéndice de la presente norma, no se exigirá un calibre mínimo para las variedades de peras de verano que se recojan y se expidan entre el 10 de junio y el 31 de julio, inclusive, de cada año.

Con el fin de garantizar la homogeneidad de calibre, la diferencia de diámetro entre los frutos mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

- 5 mm, en el caso de las frutas de categoría Extra y en el de las de las categorías I y II que se presenten en capas ordenadas,
- 10 mm, en el caso de los frutos de categoría I que se presenten a granel dentro de un envase o un envase de venta.

Los frutos de categoría II que se presenten a granel en un envase o un envase de venta no estarán sujetos a ningún calibre homogéneo.

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.

⁽¹⁾ No es aplicable cuando dicho «russeting» sea característico de la variedad.

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría Extra*

Un 5 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de peras que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir, como máximo, un 2 % en número o en peso de frutos que presenten los defectos siguientes:

- ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas,
- ligerísimas trazas de podredumbre,
- presencia de plagas vivas en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por plagas.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías:

Un 10 % en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase; para los frutos clasificados en el calibre más pequeño de los fijados en el título III («Disposiciones relativas al calibrado»), sólo se admitirá una variación de hasta 5 mm con respecto a ese calibre mínimo.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre (este último sólo en los casos en que sea exigible).

Además, en el caso de la categoría Extra, será obligatoria también la homogeneidad de coloración.

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

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 o igual a 3 kg, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 48/2003 de la Comisión (!).

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de las peras 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. 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 frutos de categoría Extra deberán envasarse en capas ordenadas.

VI. DISPOSICIONES REFERENTES AL MARCADO

Cada envase debe llevar en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior las siguientes indicaciones:

(!) DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

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

- «peras», si el contenido no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad.

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 o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de piezas.

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

- a) en el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo;
- b) en el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro de la pieza menor del envase, seguido de «o más» o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro de la pieza mayor.

E. Marca de control oficial (facultativa)

Apéndice

1. CRITERIOS DE CALIBRADO

FG = Variedades de fruto grande.

PV = Pera de verano para la que no se exige calibre mínimo en el caso de los frutos recogidos y expedidos del 10 de junio al 31 de julio de cada año.

2. LISTA NO EXHAUSTIVA DE VARIEDADES DE PERAS CLASIFICADAS SEGÚN SUS CRITERIOS DE CALIBRADO

Las variedades de fruto pequeño y las variedades de otros tipos que no están recogidas en la lista podrán comercializarse a condición de que respeten las disposiciones relativas al calibrado establecidas en la sección III de las normas.

Algunas de las variedades enumeradas en la lista que figura a continuación podrán comercializarse bajo denominaciones comerciales para las cuales se haya pedido u obtenido la protección en uno o más países. La primera y la segunda columnas del cuadro siguiente no se destinan a incluir dichas marcas comerciales. Algunas marcas conocidas figuran en la tercera columna únicamente a título informativo.

Variedad	Sinónimo	Marca comercial	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Amfora			FG
Alexandrine Douillard			FG
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empe- reur Alexandre, Kaiser Alexandre		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		FG
Beurré Giffard			PV
Beurré précoce Morettini	Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PV
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Colorée de juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			FG
Concorde			FG
Condoula			PV

Variedad	Sinónimo	Marca comercial	Calibre
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de juillet		PV
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Erika			FG
Etrusca			PV
Flamingo			FG
Forelle			FG
Général Leclerc		Amber Grace™	FG
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Grand champion			FG
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Josephine			FG
Kieffer			FG
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorado de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PV
Lombacad		Cascade®	FG
Moscattella			PV
Mramornaja	Mramornoje		FG
Mustafabey			PV
Packham's Triumph	Williams d'Automne		FG
Passe Crassane	Passa Crassana		FG
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		FG
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV

Variedad	Sinónimo	Marca comercial	Calibre
Président Drouard			FG
Rosemarie			FG
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PV
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Taylors Gold			FG
Triomphe de Vienne			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG