383R0778

Nº L 86/14

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

31. 3. 83

REGLAMENTO (CEE) Nº 778/83 DE LA COMISIÓN

de 30 de marzo de 1983

por el que se establecen normas de calidad para los tomates

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo de 18 de mayo de 1972 por el que se establece una organización común de mercados en el sector de la frutas y hortalizas ⁽¹⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1738/82 ⁽²⁾ y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 23 ⁽³⁾ ha fijado en su Anexo II/2 las normas de calidad para los tomates; que estas normas han sido modificados por el Reglamento nº 190/67/CEE ⁽⁴⁾;

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y el comercio de tomates, en particular en lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad para los tomates establecidas en el Reglamento nº 23 deben ser modificadas para tener en cuenta dichas nuevas exigencias;

Considerando que dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida por el Reglamento nº 211/66/CEE del Consejo ⁽⁵⁾; que, para la definición de ésta, es conveniente tener en cuenta el interés económico que presentan para los productores afectados y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de una cierta duración y las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que, por consiguiente, procede tener en cuenta dichas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición; que, puesto que los productos de la categoría «Extra» deben someterse a un triado y un

acondicionamiento especialmente cuidadosos, únicamente debe tomarse en consideración, en lo que se refiere a los mismos la disminución del estado de frescor y de turgencia;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, y para comodidad de los interesados, es conveniente presentar las normas así modificadas en un texto único;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de calidad relativas a los tomates de la subpartida 07.01 M del arancel aduanero común figuran en el Anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones previstas por el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases que siguen a la de expedición, los productos podrán presentar, con respecto a las prescripciones de las normas:

- una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,
- para los productos clasificados en categorías diferentes a la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

1. Se suprimen los términos «a los tomates» que figuran en el artículo 2 del Reglamento nº 23 y el término «tomates» del artículo 1 del Reglamento nº 211/66/CEE.

2. Quedan derogados el Anexo II/2 del Reglamento nº 23 y el Anexo II del Reglamento nº 211/66/CEE.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de abril de 1983.

⁽¹⁾ DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 190 de 1. 7. 1982, p. 7.

⁽³⁾ DO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

⁽⁴⁾ DO nº 133 de 29. 6. 1967, p. 2795/67.

⁽⁵⁾ DO nº 233 de 20. 12. 1966, p. 3939/66.

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

Hecho en Bruselas, el 30 de marzo de 1983.

Por la Comisión
Poul DALSGER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMA DE CALIDAD PARA LOS TOMATES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los tomates, frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicum esculentum Mill.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los tomates destinados a la transformación industrial.

En función de su forma, se distinguen tres tipos comerciales de tomate:

- «redondos lisos», de tipo esférico, incluidos los tomates «cereza»,
- «asurcados»
- «oblongos» (o «alargados»).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los tomates después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

En todas las categorías, teniendo en cuenta de las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los tomates deben ser:

- enteros
- de aspecto fresco,
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olor y/o sabor extraños.

Los tomates deben presentar un desarrollo y en estado tales que les permitan:

- resistir el transporte y la manipulación
- y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los tomates se clasifican en cuatro categorías, que se definen a continuación:

i) Categoría «Extra»

Los tomates clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben tener la pulpa firme y presentar la forma, la apariencia y el desarrollo característicos del tipo varietal.

Su coloración, en relación con el estado de madurez, debe ser tal que les permita cumplir las exigencias del último guión del apartado A anterior.

Los tomates deben estar exentos de «dorso verde» y otros defectos, con excepción de muy ligeras alteraciones epidérmicas superficiales, siempre que éstas no perjudiquen la calidad, la apariencia general del producto ni su presentación en el envase.

ii) Categoría I

Los tomates clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad, suficientemente firmes y presentar las características del tipo varietal.

Deben estar exentos de grietas sin cicatrizar y de «dorso verde» aparentes.

Los tomates pueden presentar los ligeros defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia general, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:

- ligeros defectos de forma y de desarrollo,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos epidérmicos,
- muy ligeras magulladuras.

Además, los tomates «asurcados» pueden presentar:

- grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima,
- protuberancias no excesivas,
- un pequeño ombligo que no presente formación acorchada,
- cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 1 cm²,
- una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

iii) Categoría II

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que corresponden a las características mínimas precedentemente definidas.

Deben ser bastante firmes y no presentar grietas sin cicatrizar.

Los tomates pueden presentar los defectos siguientes, siempre que mantengan sus características esenciales de calidad y de presentación:

- un defecto de forma, de desarrollo y de coloración,
- defectos epidérmicos o magulladuras, siempre que no dañen gravemente el fruto,
- grietas cicatrizadas de 3 cm de longitud máxima.

Además, los tomates «asurcados» pueden presentar:

- protuberancias más marcadas que las de la categoría I, pero sin llegar a la deformidad,
- un ombligo,
- cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no exceda de 2 cm²,
- una fina cicatriz pistilar de forma alargada (similar a una costura).

iv) Categoría III ⁽¹⁾

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que corresponden a las características previstas para la categoría II. No obstante, pueden presentar grietas cicatrizadas de más de 3 cm de longitud.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las disposiciones que siguen se aplicarán a los tomates «cereza».

A. Calibre mínimo

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las categorías «Extra», I y II se fija en:

- 35 mm para los tomates «redondos lisos» y «asurcados»,
- 30 mm para los tomates «oblongos».

El calibre mínimo de los tomates clasificados en la categoría III se fija en:

- 20 mm para los tomates «alargados» y para los producidos bajo protección (invernadero o plástico), sea cual sea su tipo comercial,
- 35 mm para los demás.

B. Escala de calibrado

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

- 30 mm inclusive a 35 mm exclusive ⁽²⁾,
- 35 mm inclusive a 40 mm exclusive,
- 40 mm inclusive a 47 mm exclusive,
- 47 mm inclusive a 57 mm exclusive,
- 57 mm inclusive a 67 mm exclusive,
- 67 mm inclusive a 82 mm exclusive,
- 82 mm inclusive a 102 mm exclusive,
- 102 mm o más.

El respecto de la escala de calibrado es obligatorio para los tomates de las categorías «Extra» y I.

⁽¹⁾ Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas está supeditada a una decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

⁽²⁾ Únicamente para los tomates «oblongos»

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»

Un 5 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría I o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

iv) Categoría III

Un 15 % en número o en peso de tomates que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10 % en número o en peso de tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al calibre especificado, con un mínimo, en las categorías «Extras», «I» y «II», de 33 mm para los tomates «redondos lisos» o «asurcados» y de 28 mm para los tomates «oblongos».

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibre).

Los tomates clasificados en las categorías «Extra» y I deben ser prácticamente homogéneos en lo que se refiere a la madurez y la coloración. Además, para los tomates «oblongos», la longitud debe ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del bulto debe ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

Los tomates deben acondicionarse de forma que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos, limpios y de una materia tal que no puedan causar a los productos alteraciones internas ni externas. Se autoriza el empleo de materiales, y en particular de papeles y sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas no tóxicas.

Se prohíbe el marcado con un sello o una etiqueta directamente sobre los propios tomates,

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres agrupados en el mismo costado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor; nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por en servicio oficial.

B. Naturaleza del producto

- «tomates» tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior; estas indicaciones serán obligatorias en todos los casos para el tipo «cereza» y para los tomates clasificados en la categoría III:
 - cultivados bajo protección (invernadero o plástico) y de un calibre comprendido entre 20 y 35 mm,
 - «oblongos» y de un calibre comprendido entre 20 y 30 mm.
- 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.
- calibre (en caso de calibrado), expresado por los diámetros mínimos y máximo o mención «sin calibrar».

E. Marca oficial de control (facultativa)