

371 R0379

24. 2. 71

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 45/1

REGLAMENTO (CEE) N° 379/71 DE LA COMISIÓN**de 19 de febrero de 1971****por el que se establecen normas de calidad para los cítricos**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento n° 23 por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas ⁽¹⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 2423/70 ⁽²⁾ y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,

Visto el Reglamento n° 158/66/CEE del Consejo de 25 de octubre de 1966 referente a la aplicación de las normas calidad a las frutas y hortalizas comercializadas dentro de la Comunidad ⁽³⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 2423/70 y, en particular, el párrafo último del apartado 1 de su artículo 2,

Considerando que se ha producido una evolución en el comercio de los cítricos, en particular en lo que se refiere a las exigencias de la demanda en los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad establecidas por el Reglamento n° 64 ⁽⁴⁾, modificado por el Reglamento n° 86/64/CEE ⁽⁵⁾ deben modificarse para tener en cuenta dichas nuevas exigencias;

Considerando que dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida por el Reglamento n° 211/66/CEE del Consejo de 14 de diciembre de 1966 ⁽⁶⁾; que, para la definición de esta última es conveniente tener en cuenta el interés económico que presentan para los productores los productos afectados y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores;

⁽¹⁾ DO n° 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

⁽²⁾ DO n° L 261 de 2. 12. 1970, p. 1.

⁽³⁾ DO n° 192 de 27. 10. 1966, p. 3582/66.

⁽⁴⁾ DO n° 63 de 20. 7. 1962, p. 1741/62.

⁽⁵⁾ DO n° 116 de 21. 7. 1964, p. 1847/64.

⁽⁶⁾ DO n° 233 de 20. 12. 1966, p. 3939/66.

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o 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 procede por consiguiente, tener en cuenta dichas alteraciones al aplicar las normas en las fases de 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, sólo debe tomarse en consideración, en lo que se refiere a la disminución del estado de frescor y de turgencia;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, así como 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

1. Las normas de calidad relativas a los productos:

Número del arancel aduanero común	Denominación de la mercancía
08.02 A I	naranjas dulces, frescas
ex 08.02 B	mandarinas y satsumas, clementinas, tangerinas y otros híbridos similares de cítricos, frescos
ex 08.02 C	limones, frescos

figuran en el Anexo del presente Reglamento.

2. Estas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización, en las condiciones previstas por el Reglamento nº 158/66/CEE.

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

— una ligera disminución del estado de fescor 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.

3. Serán aplicables a partir del 1 de junio de 1971.

Artículo 2

Quedan derogados a partir del 1 de junio de 1971 el Reglamento nº 64 y el Reglamento (CEE) nº 877/68 de la Comisión de 1 de julio de 1968 ⁽¹⁾, así como el Anexo V del Reglamento nº 211/66/CEE.

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

Hecho en Bruselas, el 19 de febrero de 1971.

Por la Comisión

El Presidente

Franco M. MALFATTI

⁽¹⁾ DO nº L 155 de 3. 7. 1968, p. 3.

ANEXO

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS CÍTRICOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los frutos siguientes, clasificados bajo la denominación de «cítricos», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los «cítricos» destinados a la transformación:

- limones: frutos cultivados obtenidos de la especie «Citrus limonia» (Osbeck),
- mandarinas, clementinas, satsumas, tangerinas, wilkings y otro híbridos similares: frutos cultivados obtenidos de la especie «Citrus reticulata» (Blanco) o de sus híbridos,
- naranjas: frutos cultivados obtenidos de la especie «Citrus sinensis» (Osbeck).

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar, después de su acondicionamiento y envasado, los cítricos contemplados en el apartado L.

B. Características mínimas para todas las categorías

i) los frutos deben presentarse:

- enteros
- sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),

- exentos de daños y/o alteraciones externas debidos a las heladas,
- desprovistos de olor y/o sabor extraños ⁽¹⁾,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- desprovistos de humedad exterior anormal.

ii) Los frutos deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuados de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad y la zona de producción. Su estado de madurez debe ser tal que les permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

Además, el estado de coloración debe ser tal que la evolución de los frutos les permita alcanzar, en el lugar de destino, la coloración varietal normal (sin perjuicio de las disposiciones aplicables a cada categoría), teniendo en cuenta el periodo de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.

Los frutos que cumplan el criterio de madurez precedentemente definido podrán ser «desverdizados». Dicho tratamiento únicamente se permitirá si los demás caracteres organolépticos naturales no resultan modificados.

El tratamiento considerado deberá llevarse a cabo de acuerdo con las modalidades establecidas por las autoridades administrativas de cada país y bajo su control.

iii) Los frutos deben estar exentos de principios de desecación interna debida al hielo y de heridas o magulladuras cicatrizadas extensas.

C. Contenido mínimo en zumo y coloración (contenido mínimo con relación al peso total del fruto; extracción con prensa manual) válidos para todas las categorías.

LIMONES

- Contenido mínimo en zumo:
 - Limones Verdelli y Primofiori 20 %
 - Los demás 25 %

— Coloración:

La coloración debe ser la normal del tipo varietal. Se admiten los frutos de coloración verde claro, que cumplan el contenido mínimo en zumo, teniendo en cuenta el periodo de recolección y la zona de producción. Los limones «Verdelli» podrán tener una coloración verde, siempre que no sea oscura.

CLEMENTINAS, MONREALES Y SATSUMAS

- Contenido mínimo en zumo:
 - Monreales y satsumas 33 %
 - Clementinas 40 %

— Coloración:

La coloración debe ser la típica de la variedad por lo menos en 1/3 de la superficie del fruto.

WILKINGS, TANGERINAS, OTRAS MANDARINAS E HÍBRIDOS

- Contenido mínimo en zumo 33 %

— Coloración:

La coloración debe ser la típica de la variedad por lo menos en 2/3 de la superficie del fruto.

⁽¹⁾ Esta disposición no se opone al olor que pueda ser causado por un agente conservante utilizado con arreglo a las disposiciones comunitarias en la materia.

NARANJAS

- Contenido mínimo en zumo:
 - Thomson Navel y Tarocco 30 %
 - Washington Navel 33 %
 - Las demás variedades 35 %

— Coloración:

La coloración debe ser la típica de la variedad; se admite una tolerancia de coloración verde claro, que no debe exceder de 1/5 de la superficie total del fruto, teniendo en cuenta la variedad y el período de recolección.

D. Clasificacióni) *Categoría «Extra»*

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y estar exentos de cualquier defecto que afecte a su apariencia exterior y/o a sus características organolépticas. No obstante, no se considerarán «defectos» las alteraciones superficiales muy ligeras de la epidermis. Por los demás, los frutos deben presentar las características y en particular la coloración típica de su variedad, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

ii) *Categoría «I»*

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad o del tipo, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

No obstante, se admiten los defectos siguientes, siempre que no perjudiquen la apariencia general ni la conservación de los frutos de un lote determinado:

- ligero defecto de forma,
- ligero defecto de coloración,
- ligeros defectos epidérmicos inherentes a la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, russeting, etc,
- ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como rozaduras, señales de granizo, golpes, etc.

iii) *Categoría «II»*

Esta categoría comprende los frutos que, en su conjunto, no puedan clasificarse en las categorías anteriores pero correspondan a las características mínimas precedentemente definidas.

Se admiten defectos o alteraciones del aspecto y de la epidermis, siempre que no perjudiquen de forma importante la apariencia general ni la conservación de los frutos de un lote determinado:

- defecto de forma,
- defecto de coloración,
- corteza rugosa,
- alteraciones epidérmicas superficiales cicatrizadas,
- separación ligera y parcial del pericarpio para las naranjas (la separación es normal para las mandarinas, clementinas, satsumas, wilkings y tangerinas).

iv) *Categoría «III»* ⁽¹⁾

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

No obstante, pueden estar desprovistos de cáliz.

III. CALIBRADO

El calibre de los frutos debe medirse de acuerdo con el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

a) **Calibre mínimo**

Se excluyen los frutos que no correspondan a las dimensiones mínimas siguientes:

— Limones:	45 mm para las categorías «Extra», «I» y «II» 42 mm para la categoría «III»
— Naranjas:	53 mm
— Satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas e híbridos:	45 mm
— Clementinas y monreales:	35 mm

b) **Escala de calibre**

Se utilizarán las escalas de calibre siguientes:

NARANJAS

<i>Calibre</i>	<i>Diámetro en mm</i>
0	100 o más ⁽²⁾
1	87 — 100
2	84 — 96
3	81 — 92
4	77 — 88
5	73 — 84
6	70 — 80
7	67 — 76
8	64 — 73
9	62 — 70
10	60 — 68
11	58 — 66
12	56 — 63
13	53 — 60

CLEMENTINAS Y MONREALES, SATSUMAS, TANGERINAS, WILKINGS Y OTRAS MANDARINAS Y SUS HÍBRIDOS ⁽¹⁾

<i>Calibre</i>	<i>Diámetro en mm</i>
1	63 o más
2	58 — 69
3	54 — 64
4	50 — 60
5 ^(*)	46 — 56
6 ^(*)	43 — 52
7	41 — 48
8	39 — 46
9	37 — 44
10	35 — 42

⁽¹⁾ Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento n° 158/66/CEE.

La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas está supeditada a una decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 2 del artículo 2 del mismo Reglamento

⁽²⁾ Únicamente para la categoría «III».

^(*) Para las satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos de calibres superiores a 63 mm, la clasificación es la siguiente:

N° 1 — X 63 — 74

N° 1 — XX 67 — 78

N° 1 — XXX 78 o más

^(*) Para las satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos, el mínimo es de 45 mm.

LIMONES

<i>Calibre</i>	<i>Diámetro en mm</i>
0	83 o más ⁽¹⁾
1	72 — 83
2	68 — 78
3	63 — 72
4	58 — 67
5	53 — 62
6	48 — 57
7	45 — 52
8	42 — 49 ⁽¹⁾

c) **Homogeneidad de calibre**

Se exige una homogeneidad de calibre, en la forma siguiente:

- i) Para los frutos presentados en capas alineadas, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, dentro de un mismo bulto, no debe sobrepasar los máximos siguientes:

NARANJAS

Calibres n° 0 al 2:	11 mm
Calibres n° 3 al 6:	9 mm
Calibres n° 7 al 13:	7 mm

CLEMENTINAS Y MONREALES, SATSUMAS, TANGERINAS, WILKINGS, OTRAS MANDARINAS Y SUS HÍBRIDOS

Calibres n° 1 al 4:	9 mm
Calibres n° 5 y 6:	8 mm
Calibres n° 7 al 10:	7 mm

LIMONES

Todos los calibres: 7 mm

- ii) Para todos los frutos no alineados en capas, la diferencia entre el menor y el mayor, dentro de un mismo bulto, no debe superar la amplitud del calibre correspondiente de acuerdo con la escala de calibrado. No obstante, en lo que se refiere a los limones, cada Estado miembro productor tiene la posibilidad de aplicar, para su propia producción y teniendo en cuenta las exigencias del mercado de destino, los criterios de homogeneidad previstos para los frutos presentados en capas alineadas.
- iii) Para los productos presentados a granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, se requiere:
- o bien que se ajusten al calibre mínimo,
 - o bien que la diferencia máxima corresponda a la amplitud resultante de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibrado.

IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto, o en cada lote para los cítricos presentados a granel, para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

⁽¹⁾ Únicamente para la categoría «III».

1. Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»

Un 5 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «I», y un 5 % como máximo de frutos desprovistos de cáliz.

ii) Categoría «I»

Un 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II», y un 20 % como máximo de frutos desprovistos de cáliz.

iii) Categoría «II»

Un 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, correspondiendo un 5 % como máximo a frutos que presenten ligeras heridas superficiales no cicatrizadas y secas (con exclusión de cualquier traza de podredumbre) o a frutos blandos o marchitos, y un 35 % como máximo en número de frutos desprovistos de cáliz.

iv) Categoría «III»

Un 15 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo.

Además, para las categorías «Extra», «I» y «II», se admite que los frutos «desverdizados» estén desprovistos de cáliz, siempre que en los documentos adjuntos a la mercancía figure la mención «desverdizado» o «frutos desverdizados».

2. Tolerancias de calibre

Para cualquier modo de presentación, se admite una tolerancia máxima del 10 % en número de frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado (o a los mencionados, en caso de agrupación de tres calibres) en el envase o en los documentos de transporte.

En caso de presentación a granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, sin más exigencia que el calibre mínimo, la tolerancia del 10 % sólo podrá referirse a frutos de diámetro no sea inferior al mínimo siguiente:

Limones:	43 mm para las categorías «Extra», «I» y «II» 40 mm para la categoría «III»
Naranjas:	50 mm
Satsumas, tangerinas, wilkings, otras mandarinas y sus híbridos:	43 mm
Clementinas y monreales:	34 mm

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Cada envase, medio de transporte o compartimiento de un medio de transporte debe contener frutos de la misma variedad, categoría de calidad y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado). Además, para la categoría «Extra» se exige la homogeneidad de coloración.

B. Acondicionamiento

Los frutos deben presentarse de la forma siguiente:

- a) alineados en capas regulares, de acuerdo con las escalas de calibrado, en envase cerrado o abierto. Este modo de presentación es obligatorio para la categoría «Extra» y facultativo para las categorías «I», «II» y «III».

- b) — no alineados, en envase cerrado o abierto, de acuerdo con las escalas de calibrado,
— a granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, con una diferencia máxima entre frutos correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos de las escalas de calibre.

Estos modos de presentación sólo se admiten para las categorías «I», «II» y «III».

- c) a granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte sin otra exigencia que la del calibre mínimo.

Este modo de presentación sólo se admite para las categorías «II» y «III».

- d) en un envase unitario de venta directa al consumidor:

- i) cuando los envases unitarios se confeccionen según el número de frutos, la aplicación de las escalas de calibrado será obligatoria para todas las categorías;
ii) cuando los envases unitarios se confeccionen según el peso de los frutos, la aplicación de las escalas de calibrado no será obligatoria, sin perjuicio de que la presentación de conjunto sea homogénea.

Este modo de presentación sólo se admite para las categorías «Extra», «I» y «II».

Cuando los frutos se presenten envueltos, se utilizará un papel fino, seco, nuevo e inodoro (¹).

Se prohíbe emplear cualquier sustancia que tienda a modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor (¹) o su sabor.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto, medio de transporte o compartimiento del medio de transporte deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana (¹).

Los bultos deben estar exentos, durante su acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño, salvo presentación especial con una rama de hojas verdes adherida al fruto.

VI. MARCADO

- i) Para los productos presentados en bultos, cada uno de éstos debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebiles, las indicaciones siguientes, agrupadas en uno de los costados.
ii) Para los productos expedidos a granel en un medio de transporte, las indicaciones siguientes figurarán en un documento adjunto a la mercancía y fijado en el interior del medio de transporte.

a) Identificación

Envasador	}	nombre y domicilio o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial.
y/o		
expedidor		

b) Naturaleza del producto

- Denominación de la especie; la denominación de la variedad es facultativa, salvo para las naranjas,
— Denominación del tipo:
para los limones: en su caso, las indicaciones «Verdelli» y «Primofiore»,
para las clementinas:
— clementinas sin pepita,
— clementinas (de 1 a 10 pepitas),
— según el caso: clementinas monreales o clementinas con pepitas (más de 10 pepitas).

(¹) Esta disposición no se opone al empleo de agentes conservantes utilizados con arreglo a las disposiciones comunitarias en la materia.

c) **Origen del producto**

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

d) **Características comerciales**

i) *Categoría*

ii) *Calibre*

- En caso de que los frutos se presenten alineados en capas o sin alinear, con observancia de la escala de calibrado, indicación del número de referencia de la escala y, en caso de presentación en capas alineadas en envases cerrados, indicación del número de frutos,
- En caso de que se presenten a granel en un medio de transporte, con agrupación de tres calibres consecutivos, indicación de los valores extremos de referencia de la escala de calibrado.

iii) En su caso, indicación del agente conservante utilizado con arreglo a la regulación de la Comunidad.

iv) *Desverdizado:*

En caso de que se compruebe que, como consecuencia de la utilización del procedimiento de «desverdizado», se han superado, o pueden haberse superado, los porcentajes normalmente admitidos de frutos desprovistos de cáliz, en los documentos adjuntos a la mercancía deberá figurar la mención «desverdizado» o «frutos desverdizados».
