

376R2397

2. 10. 76

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 270/13

**REGLAMENTO (CEE) N° 2397/76 DE LA COMISIÓN****de 1 de octubre de 1976****por el que se establecen normas de calidad para los pimientos**

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 una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (<sup>1</sup>), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 795/76 (<sup>2</sup>) y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 795/76 ha añadido los pimientos al Anexo I del Reglamento (CEE) n° 1035/72 que enumera los productos destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco y que son objeto de normas de calidad;

Considerando que, por consiguiente, es necesario establecer dichas normas de calidad para el mencionado producto;

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 carác-

ter 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;

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 único*

1. Las normas de calidad relativas a los pimientos (subpartida 07.01 S del arancel aduanero común) figuran en el Anexo del presente Reglamento.

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

No obstante, en las fases que sigan 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,
  - ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.
3. Serán aplicables a partir del 1 de enero de 1977.

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

Hecho en Bruselas, el 1 de octubre de 1976.

*Por la Comisión*

P. J. LARDINOIS

*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO n° L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.<sup>(2)</sup> DO n° L 93 de 8. 4. 1976, p. 6.

## ANEXO

## NORMA DE CALIDAD PARA LOS PIMIENTOS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los pimientos dulces de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum L.*, destinados a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos destinados a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

## A. Características mínimas

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

- enteros
- de aspecto fresco
- sanos; se excluyen, en cualquier caso, los frutos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles
- bien desarrollados
- exentos de daños causados por la helada
- exentos de heridas sin cicatrizar
- exentos de quemaduras de sol (salvo las especificaciones definidas en el inciso ii) del capítulo B)
- provistos de su pedúnculo
- exentos de humedad exterior anormal
- exentos de olor y/o sabor extraños.

Los pimientos deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación y garanticen su llegada en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

## B. Clasificación

Los pimientos se clasifican en dos categorías, que se definen a continuación:

i) *Categoría I:*

Los pimientos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser, además:

- firmes
- de forma, desarrollo y coloración normales para la variedad, teniendo en cuenta el estado de madurez
- provistos de su pedúnculo, que puede estar ligeramente dañado o cortado, siempre que el cáliz esté intacto
- prácticamente exentos de defectos.

ii) *Categoría II:*

Esta categoría comprende los pimientos que no puedan clasificarse en la categoría I, pero que correspondan a las características mínimas precedentemente definidas.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad y presentación, podrán presentar los defectos siguientes:

- defectos de forma y desarrollo
- quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas que no excedan, por pimiento, de 1 cm<sup>2</sup> para los defectos de superficie y de 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada
- ligeras grietas secas y superficiales que en conjunto no sobrepasen una longitud acumulada de 3 cm
- menor firmeza, pero no marchitez.

El pedúnculo puede estar dañado o cortado.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro (anchura) máximo perpendicular al eje. Por anchura de los pimientos aplastados, debe entenderse el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Para los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre el pimiento mayor y el menor, dentro de un mismo bulto, no debe exceder de 20 mm.

La anchura de los pimientos no debe ser inferior a:

- i) pimientos largos (picudos): 30 mm
- ii) pimientos cuadrados (sin pico): 50 mm
- iii) pimientos cuadrados (picudos tipo peonza): 40 mm
- iv) pimientos aplastados (tipo tomate): 55 mm

El calibrado no será obligatorio para la categoría II, siempre que se respeten los calibres mínimos.

Las disposiciones del presente capítulo no se aplicarán a los *Peperoncini* (producto de bayas medianamente largas y estrechas, derivado de razas especiales de *Capsicum annuum L. var. longum*). Estos deben tener una longitud superior a 5 cm.

### 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

##### *categoría I:*

Un 10 % en número o en peso de pimientos 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.

##### *categoría II:*

Un 10 % en número o en peso de pimientos 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 grietas sin cicatrizar.

#### B. Tolerancias de calibre

##### *categoría I:*

Un 10 % en número o en peso de pimientos que no correspondan a los calibres identificados, hasta un límite de 5 mm en más o en menos, correspondiendo como máximo un 5 % a pimientos de calibre inferior al mínimo establecido.

##### *categoría II:*

- pimientos calibrados: un 10 % en número o en peso de pimientos que no correspondan a los calibres identificados, hasta un límite de 5 mm en más o en menos, correspondiendo como máximo un 5 % a pimientos de calibre inferior al mínimo establecido,
- pimientos sin calibrar: un 5 % en número o en peso de pimientos de un calibre inferior al mínimo establecido, hasta un límite de 5 mm.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender pimientos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, calibre si estuvieren calibrados) y, para la categoría I, apreciablemente del mismo estado de madurez y coloración.

Para los productos calibrados, los pimientos de tipo largo serán de longitud suficientemente uniforme; la parte visible del bulto será representativa del conjunto.

### B. Acondicionamiento

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

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

### A. Identificación:

Envasador }  
y/o } Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio  
expedidor } oficial

### B. Naturaleza del producto:

- pimientos si el contenido no es visible desde el exterior
- tipo comercial (largos, cuadrados sin pico, cuadrados picudos, aplastados) o nombre de la variedad si el contenido no es visible desde el exterior.

Para el tipo de producto *Peperoncini*, la mención de esta denominación es obligatoria en todos los casos.

### 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 (expresado por los diámetros mínimo y máximo si los pimientos están calibrados o por la mención «sin calibrar» si no se aplica calibrado)
- peso o número de piezas (facultativo)

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