

REGLAMENTO (CE) Nº 2257/94 DE LA COMISIÓN
de 16 de septiembre de 1994
por el que se fijan las normas de calidad para los plátanos
(Texto pertinente a los fines del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 404/93 del Consejo, de 13 de febrero de 1993, por el que se establece la organización común de mercados en el sector del plátano⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3518/93 de la Comisión⁽²⁾, y, en particular, su artículo 4,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 404/93 prevé la fijación de normas comunes de calidad para los plátanos destinados a ser consumidos en estado fresco, con excepción de los plátanos hortaliza; que los objetivos de estas normas son garantizar el suministro al mercado de productos homogéneos, de calidad satisfactoria, en particular, en lo que respecta a los plátanos cosechados en la Comunidad, respecto de los cuales deben continuar los esfuerzos de mejora de la calidad;

Considerando que, debido a la multitud de variedades comercializadas en la Comunidad, así como a las prácticas de comercialización, conviene establecer normas mínimas para los plátanos verdes sin madurar, sin perjuicio de que ulteriormente se fijen normas aplicables a otra fase de la comercialización; que las características y el sistema de comercialización de los plátanos « Figue » llevan a excluir estos productos del ámbito de aplicación de las normas comunitarias;

Considerando que los Estados miembros productores de plátanos aplican actualmente en su territorio normas nacionales en las diferentes fases del circuito de comercialización del plátano; que parece apropiado, dados los objetivos fijados, permitir que se mantengan en vigor las disposiciones existentes relativas a su producción y exclusivamente para las fases del circuito posteriores a la del plátano verde sin madurar, siempre que estas disposiciones no sean incompatibles con las normas comunitarias y que no constituyan un obstáculo para la libre circulación de los plátanos en la Comunidad;

Considerando que debe tenerse en cuenta que las desfavorables condiciones de producción, debidas a factores climáticos, en las regiones comunitarias de Madeira,

Azores, Algarve, Creta y Laconia, hacen que los plátanos producidos en estas regiones no alcancen la longitud mínima exigida; que, en estos casos, la producción en cuestión puede ser comercializada pero debe ser clasificada en la categoría II;

Considerando que el Comité de gestión del plátano no ha emitido dictamen alguno en el plazo fijado por su presidente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el Anexo I se fijan las normas de calidad aplicables a los plátanos del código NC ex 0803, con excepción de los plátanos hortaliza, los plátanos « Figue » y los plátanos destinados a la transformación.

Las normas se aplicarán en la fase de despacho a libre práctica en el caso de los productos originarios de terceros países, en la fase de desembarque en el primer puerto de la Comunidad en el de los productos originarios de la Comunidad o en la de salida de la estación de acondicionamiento en el de los productos entregados al consumidor en estado fresco en las regiones de producción.

Artículo 2

Las normas contempladas en el artículo 1 no impedirán la aplicación de disposiciones nacionales adoptadas para las fases posteriores de comercialización:

- que no afecten a la libre circulación de productos originarios de terceros países o de otras regiones de la Comunidad conforme a las normas del presente Reglamento, y
- que no sean contrarias a las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

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

Hecho en Bruselas, el 16 de septiembre de 1994.

Por la Comisión

René STEICHEN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO nº L 47 de 25. 2. 1993, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 320 de 22. 12. 1993, p. 15.

ANEXO I

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS PLÁTANOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los plátanos de las variedades (cultivares) del género *Musa* (AAA) spp., subgrupos Cavendish y Gros Michel, mencionadas en el Anexo II, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado. Quedan excluidos los plátanos hortaliza, los destinados a la transformación industrial y los plátanos « Figue ».

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Las presentes normas tienen por objeto definir las calidades que deben presentar los plátanos verdes sin madurar una vez acondicionados y envasados.

A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, los plátanos de todas las categorías deben estar :

- verdes sin madurar,
- enteros,
- consistentes,
- sanos ; se excluirán los productos atacados 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 daños de parásitos,
- con el pedúnculo intacto, sin pliegues ni ataques fúngicos y sin desecar,
- desprovistos de restos florales,
- exentos de deformaciones y sin curvaturas anormales de los dedos,
- prácticamente exentos de magulladuras,
- prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores o sabores extraños.

Además, las manos y los manojos (fragmentos de manos) deberán presentar :

- una parte suficiente de corona de coloración normal, sana y sin contaminación fúngica,
- un corte de corona limpio, sin aristas ni picos, sin señales de arranque y sin fragmentos de raquis.

El desarrollo y el estado de madurez de los plátanos deberá permitirles :

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino a fin de alcanzar un grado de madurez apropiado tras la maduración.

B. Clasificación

Los plátanos son objeto de una clasificación en tres categorías definidas a continuación :

i) Categoría « extra »

Los plátanos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar las características de la variedad o del tipo comercial.

Los dedos no deben presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no sobrepasen en total 1 cm² de la superficie del dedo, siempre y cuando no afecten al aspecto general de cada mano o manajo, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los plátanos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características de la variedad o del tipo comercial.

No obstante, los dedos podrán presentar los ligeros defectos siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general de cada mano o manojó, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase :

- leves defectos de forma,
- leves defectos de la epidermis debidos a los roces y otros defectos superficiales leves que no sobrepasen en total 2 cm² de la superficie del dedo.

Los defectos leves no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

iii) *Categoría II*

En esta categoría se incluyen los plátanos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que responden a las características mínimas que a continuación se definen.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando los plátanos conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación :

- defectos de forma,
- defectos de la epidermis, debidos a raspaduras, roces u otras causas, que no sobrepasen en total 4 cm² de la superficie del dedo.

Tales defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa de fruto.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determina mediante :

- la longitud del fruto, expresada en centímetros y medida a lo largo de la parte convexa desde el punto de inserción del pedúnculo en la corona hasta el ápice ;
- el grosor, es decir, la medida, expresada en milímetros, de una sección transversal del fruto efectuada entre sus caras laterales y en la mitad del mismo, perpendicularmente al eje longitudinal.

El fruto de referencia que servirá para medir la longitud y el grosor será :

- el dedo mediano situado en la fila exterior de la mano,
- el dedo situado junto al corte, que se haya utilizado para seccionar la mano, en la fila exterior del manojó.

La longitud y el grosor mínimo quedan fijados en 14 cm y 27 mm, respectivamente.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, los plátanos producidos en las regiones de Madeira, Azores, Algarve, Creta y Laconia de longitud inferior a 14 cm podrán comercializarse en la Comunidad pero se clasificarán en la categoría II.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**i) *Categoría extra*

Un 5 % en número o en peso de plátanos que no respondan a las características de la categoría pero se ajusten a las de la categoría I o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de plátanos que no respondan a las características de la categoría pero se ajusten a las de la categoría II o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

iii) *Categoría II*

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

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, un 10 % en número de plátanos que no correspondan a las características del calibrado, con el límite de 1 cm para la longitud mínima de 14 cm.

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender únicamente plátanos del mismo origen, variedad o tipo comercial y categoría.

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

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de los plátanos debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

C. Presentación

Los plátanos se presentarán en manos y manojos (fragmentos de manos) de cuatro dedos como mínimo.

En cada envase se tolerará que falten dos dedos por manajo, siempre y cuando el pedúnculo no esté arrancado sino limpiamente cortado y no afecte a los frutos contiguos.

En cada fila se permite utilizar como máximo un manajo de tres dedos que presenten las mismas características que los demás frutos del envase.

Se podrán comercializar plátanos en racimo en las regiones de producción.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

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

A. Identificación

| | | |
|-----------------------------|---|---|
| Envasador o expedidor | } | Nombre, apellidos y domicilio o marca convencional expedida o reconocida por un servicio oficial. |
|-----------------------------|---|---|

B. Naturaleza del producto

- « Plátanos », si el contenido no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad o del tipo comercial.

C. Origen del producto

Tercer país de origen y, en el caso de los productos comunitarios:

- 1) zona de producción, o
- 2) denominación nacional, regional o local (facultativo).

D. Características comerciales

- Categoría,
- peso neto,
- calibre, expresado mediante la longitud mínima y, en su caso, la longitud máxima.

E. Marca oficial de control

(facultativa)

ANEXO II

Lista de los principales grupos, subgrupos y cultivares de plátanos de postre comercializados en la Comunidad

| Grupos | Subgrupos | Cultivares principales (lista no restrictiva) |
|--------|--------------|--|
| AA | Figue sucrée | Figue sucrée, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo |
| AB | Ney Poovan | Ney Poovan, Safet Velchi |
| AAA | Cavendish | Pequeña enana (Dwarf Cavendish) Gran enana (Giant Cavendish) Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valéry Arvis |
| | Gros Michel | Gros Michel Highgate |
| | Figue rose | Figue rose Figue rose verte |
| | Ibota | |
| AAB | Figue pomme | Figue pomme, Silk |
| | Pome (Prata) | Pacovan Prata Ana |
| | Mysore | Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo |