

**REGLAMENTO (CE) N° 464/1999 DE LA COMISIÓN**

de 3 de marzo de 1999

**por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 2201/96 del Consejo en lo que respecta al régimen de ayuda a las ciruelas pasas**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 2201/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas <sup>(1)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 2199/97 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 3 y el apartado 9 de su artículo 4,Considerando que en el título I del Reglamento (CE) n° 2201/96 se establece un régimen de ayuda a la producción de determinados productos transformados a base de frutas y hortalizas y el Reglamento (CE) n° 504/97 de la Comisión, de 19 de marzo de 1997, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 2201/96 del Consejo en lo relativo al régimen de ayuda a la producción en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1590/98 <sup>(4)</sup>, establece las disposiciones generales aplicables a dicho régimen; que conviene establecer determinadas disposiciones específicas para las ciruelas pasas, sin perjuicio de las demás disposiciones del Reglamento (CE) n° 504/97;

Considerando que la calidad de la fruta es variable; que conviene establecer que el precio mínimo y la ayuda a la producción se fijen para una categoría determinada, que de esta categoría se deriven los importes aplicables a las demás categorías y que se definan las categorías teniendo en cuenta en esas derivaciones las características de las diferentes categorías;

Considerando que con los requisitos de calidad mínima contemplados en la letra b) del apartado 4 del artículo 4 del Reglamento (CE) n° 2201/96 se pretende evitar la fabricación de productos que no tengan demanda o productos que puedan provocar una distorsión del mercado; que dichos requisitos deben basarse en los procedimientos de fabricación tradicionales y en debida forma; que conviene, para garantizar el cumplimiento de esas disposiciones, determinar las características mínimas que deben reunir las ciruelas secas compradas por el transformador, por un lado, y las ciruelas pasas que tengan derecho a la ayuda;

Considerando que las disposiciones del presente Reglamento recogen, adaptándolas a la evolución de la normativa y de los datos técnicos y económicos y en función de

la experiencia adquirida, las disposiciones específicas de las ciruelas pasas establecidas en el artículo 3 del Reglamento (CEE) n° 1709/84 de la Comisión, de 19 de junio de 1984, relativo a los precios mínimos que deban pagarse a los productores y a los importes de la ayuda a la producción para determinados productos transformados a base de frutas y hortalizas que pueden beneficiarse de la ayuda <sup>(5)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1591/98 <sup>(6)</sup>, y en el Reglamento (CEE) n° 2022/85 de la Comisión, de 22 de julio de 1985, por el que se prevén requisitos de calidad mínimos para las ciruelas secas y las ciruelas pasas que pueden beneficiarse de la ayuda de producción <sup>(7)</sup>; que, por consiguiente, conviene derogar el Reglamento (CEE) n° 2022/85, así como el artículo 3 y el anexo IV del Reglamento (CEE) n° 1709/84;

Considerando que, cuando el producto se transforma en un Estado miembro distinto de aquel en el que se ha cultivado, es necesario establecer que las autoridades de este último Estado miembro faciliten la prueba del pago del precio mínimo al Estado miembro que abone la ayuda;

Considerando que el precio mínimo y la ayuda se fijan por productos deshidratados, en una etapa determinada del procedimiento tradicional de la transformación industrial, procede, ya a partir de la presente campaña, por una parte, garantizar que las ciruelas pasas que se hayan beneficiado de la ayuda se transformen efectivamente en productos que pueden ofrecerse al consumo humano y, por otra, habida cuenta del reciente desarrollo de las ciruelas pasas semisecas y su interés económico, no descartar que puedan beneficiarse de la ayuda algunos productos que no pasan por la fase de deshidratación;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Con arreglo al presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «ciruelas de Ente»: ciruelas frescas fisiológicamente maduras, procedentes de la variedad «ciruelas de Ente» perteneciente a la especie *Prunus domestica* L.;

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21. 11. 1996, p. 29.<sup>(2)</sup> DO L 303 de 6. 11. 1997, p. 1.<sup>(3)</sup> DO L 78 de 20. 3. 1997, p. 14.<sup>(4)</sup> DO L 208 de 24. 7. 1998, p. 11.<sup>(5)</sup> DO L 162 de 20. 6. 1984, p. 8.<sup>(6)</sup> DO L 208 de 24. 7. 1998, p. 14.<sup>(7)</sup> DO L 191 de 23. 7. 1985, p. 31.

- b) «ciruelas secas»: productos obtenidos por deshidratación de ciruelas de Ente;
- c) «ciruelas pasas secas»: ciruelas pasas obtenidas a partir de ciruelas secas con un máximo del 23 % de humedad;
- d) «ciruelas pasas semisecas»: ciruelas pasas obtenidas por deshidratación de ciruelas de Ente, con un contenido de humedad comprendido entre el 30 y el 35 % y que no hayan sufrido ningún proceso de rehidratación;
- e) «partida»: el número de recipientes que presente juntos un mismo productor o una organización de productores reconocida para que se haga cargo de ellos el transformador.

#### *Artículo 2*

Para beneficiarse del pago de la ayuda contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 2201/96, las ciruelas pasas deberán reunir las características que figuran en la parte B del anexo I haber sido obtenidas de ciruelas secas se reúnan las características que figuran en la parte A del anexo I y por las que se haya pagado íntegramente el precio mínimo.

#### *Artículo 3*

1. El precio mínimo que habrá de pagarse a los productores por las ciruelas secas y la ayuda a la producción para las ciruelas pasas se fijarán por 100 kilogramos netos de producto con un grado de humedad del 23 % como máximo y de un calibre de 66 frutos por 500 gramos.

En el caso de los demás calibres, el precio mínimo y la ayuda se multiplicarán por uno de los coeficientes que figuran en el anexo II.

2. En el caso de las ciruelas pasas semisecas, para la aplicación del precio mínimo y de la ayuda a la producción, el calibre y el peso se aproximarán al calibre y al peso equivalente de las ciruelas secas y de las ciruelas pasas secas multiplicando el calibre por 1,18461 y el peso por 0,84416.

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

Hecho en Bruselas, el 3 de marzo de 1999.

#### *Artículo 4*

Cuando la transformación se realice fuera del Estado miembro en el que se haya cultivado el producto, dicho Estado suministrará al Estado miembro que abone la ayuda a la producción la prueba de que se ha pagado al productor el precio mínimo.

#### *Artículo 5*

1. En el caso de las ciruelas secas, las comprobaciones relacionadas con los requisitos de calidad se harán basándose en muestras tomadas de una partida por el transformador, antes del calibrado y de acuerdo con el productor. El transformador y el productor examinarán las muestras de forma contradictoria y se registrarán los resultados de la comprobación.

2. En el caso de las ciruelas pasas, durante el período de transformación, el transformador comprobará por muestreo en cada partida si los productos cumplen las condiciones requeridas para beneficiarse de la ayuda. Se registrarán los resultados de la comprobación. El peso neto de cada muestra que se examine deberá ser por lo menos de un kilogramo.

#### *Artículo 6*

Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias, sobre todo mediante el control de la contabilidad de existencias, para garantizar que las ciruelas pasas que se hayan beneficiado de la ayuda se transforman a continuación en los productos contemplados en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CE) n° 504/97.

#### *Artículo 7*

Quedan derogados el artículo 3 y el anexo IV del Reglamento (CEE) n° 1709/84 y el Reglamento (CEE) n° 2022/85.

#### *Artículo 8*

El presente Reglamento será aplicable a partir de la campaña 1999/2000.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

## ANEXO I

## Parte A. Requisitos de calidad mínimos de las ciruelas secas

## I. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

1. Las ciruelas secas deben ser de calidad sana, cabal y comercial y ser aptas para la transformación.
2. Las ciruelas secas deben tener un grado de humedad del 23 % como máximo, con excepción de los frutos destinados a la producción de ciruelas pasas semisecas, cuyo contenido de humedad debe estar comprendido entre el 30 y el 35 %.
3. Por 500 gramos de ciruelas secas debe haber un número de frutos inferior a 105, con excepción de los frutos destinados a la producción de ciruelas pasas semisecas, cuyo número de frutos por 500 gramos debe ser inferior a 81.
4. Los frutos deben estar:
  - a) bien secos y sanos, es decir, exentos de moho, podredumbre, insectos vivos o muertos y excrementos de insectos;
  - b) carnosos, limpios y desprovistos de manchas;
  - c) exentos de olores y sabores extraños;
  - d) prácticamente exentos de defectos y desperdicios.

## II. TOLERANCIAS

Se admiten las siguientes tolerancias:

## 1. Ciruelas secas para uso industrial

- a) 0,3 % del peso de desperdicios,
- b) 100 % de frutos que presenten defectos leves o graves,
- c) 10 % del peso de frutos que presenten defectos muy graves,
- d) 5 % de frutos cuyo número por cada 500 gramos sea igual o superior a 105 frutos.

## 2. Las demás ciruelas secas

- a) 0,2 % del peso de desperdicios,
- b) 0,5 % del peso de frutos que presenten defectos muy graves,
- c) 7,5 % del peso de frutos que presenten defectos graves y muy graves,
- d) 15 % del peso de frutos que presenten defectos.

## III. DEFECTOS

Los defectos se clasifican en tres grupos:

- defectos leves, que son defectos menores de la epidermis,
- defectos graves, que son principalmente defectos graves de la epidermis,
- defectos muy graves, que son principalmente defectos en los que la pulpa está dañada.

Se entiende por:

## 1. Defectos leves

- a) *Grietas o heridas terminales*

Grietas de la epidermis situada en el extremo opuesto a la inserción del pedúnculo, de una dimensión superior a 10 mm e inferior o igual a 15 mm.

b) *Pequeños desgarros de la epidermis*

Desgarros, alteraciones o desaparición de la epidermis, bien de una longitud inferior o igual a 7 mm y de una anchura superior a 3 mm, sin que la pulpa salga por la herida, bien de una longitud superior a 7 mm y de una anchura inferior a 3 mm, dejando al exterior la pulpa.

c) *Callosidades debidas a impactos de granizo de más de 3 mm de diámetro acumulado*

Alteraciones debidas a las cicatrices de impacto de granizo que no deben sobrepasar 10 mm de diámetro acumulado.

d) *Piel de sapo de más de 6 mm de diámetro acumulado*

Esta alteración se traduce en un abultamiento corchoso de la epidermis, formando manchas de diversas formas que no deben sobrepasar 20 mm de diámetro acumulado.

**2. Defectos graves**a) *Defectos de consistencia*

Dicho defecto proviene en general de una maduración insuficiente, con una coloración defectuosa, pulpa blanda y una epidermis caracterizada por un gran número de arrugillas superficiales.

b) *Grietas de reventón*

Grietas de reventón, distintas de las terminales, cicatrizadas con anillos corchosos y cuya longitud sobrepasa 10 mm.

c) *Heridas terminales*

Heridas situadas en el ápico y cuya longitud sobrepase 15 mm.

d) *Desgarros*

Desgarros, alteraciones o desaparición de la epidermis de dimensiones superiores a los clasificados como defectos leves.

e) *Frutos aplastados*

Frutos aplastados en parte, incompletos o claramente deformados y cuya pulpa aparece al exterior.

f) *Callosidades debidas al granizo*

Heridas debidas al granizo, cuyas cicatrices sobrepasan 10 mm de diámetros acumulados.

g) *Piel de sapo*

Manchas corchosas espesas que sobrepasen 20 mm de diámetro acumulado.

h) *Grietas*

Grietas de la epidermis situadas en el extremo opuesto a la inserción del pedúnculo, de dimensión superior a 15 mm, o grietas profundas que permiten ver el hueso.

i) *Deformación por insolación*

Deformación importante causada por insolación del fruto y que produce la falta casi total de pulpa en una parte de una de las caras del fruto, adhiriéndose, entonces, la epidermis al hueso sin arrugas.

**3. Defectos muy graves**a) *Frutos caramelizados*

Frutos caramelizados por un exceso de calor, en los cuales puede observarse una coloración muy oscura de la pulpa o lagunas que separan la pulpa del hueso, o también una hinchazón característica que les deja la forma del fruto fresco.

b) *Frutos mohosos*

Frutos que presentan manchas claras debidas a un ataque de *Monilia*, cortado por el secado, y cuya pulpa se haya alterado.

c) *Frutos sucios*

Frutos ensuciados por cuerpos extraños (tierra, en particular), aunque eliminables.

d) *Frutos enteramente aplastados*

Frutos o partes de frutos totalmente aplastados.

#### 4. Desperdicios

Se entiende por «desperdicios» todos los elementos que, por su naturaleza o estado, no puedan destinarse al consumo humano, o que, si se mezclan a los frutos, pueden:

- comprometer su conservación,
- alterar su presentación,
- comunicarles sabores, olores u otros defectos inaceptables.

Se consideran desperdicios, en particular:

a) *Frutos con mohos activos*

Frutos con mohos en estado de evolución.

b) *Frutos atacados de Monilia y momificados*

Frutos solos o aglomerados y soldados a varios, en los que los tejidos de la pulpa han sido destruidos y modificados por el completo desarrollo de la Monilia.

c) *Frutos podridos*

Frutos cuya comestibilidad está alterada o destruida por la acción de microorganismos: levaduras, mohos y bacterias.

d) *Frutos infestados por los insectos y ácaros*

Frutos infestados por la presencia de animales vivos o muertos (insectos y ácaros en las diversas formas de su ciclo biológico) o por excrementos de insectos.

e) *Frutos incrustados de tierra u otros elementos del suelo*

f) *Frutos carbonizados*

Frutos carbonizados por un exceso de calor en los que puede observarse lagunas que separan la pulpa del hueso o, también, una hinchazón característica que les deja la forma del fruto fresco.

g) *Materias extrañas*

Los elementos aislados y no comestibles procedentes de los frutos, en particular, pedúnculos, huesos y trozos de epidermis, y los cuerpos y materias extrañas tales como hojas, ramitas y demás elementos vegetales, elementos del suelo tales como tierra y chinias.

### Parte B. Requisitos de calidad mínimos aplicables a las ciruelas pasas

#### I. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

1. Las ciruelas pasas deben obtenerse a partir de ciruelas secas que reúnan las características contempladas en la parte A.
2. Los frutos deben tener un grado de humedad del 23 % como máximo, con excepción de las ciruelas pasas semisecas, cuya humedad debe estar comprendida entre el 30 y el 35 %.
3. A menos que se destinen a la industria, las ciruelas pasas deben estar seleccionadas y calibradas.
4. Las ciruelas pasas deben tener las siguientes características:
  - estar enteras, sanas, carnosas, limpias, exentas de moho, podredumbre y desperdicios,
  - estar prácticamente desprovistas de cualquier alteración que pueda perjudicar la calidad o la presentación del producto,
  - estar exentas de insectos vivos o muertos y de excrementos de insectos,
  - estar exentas de olores y sabores anormales;
  - el número de frutos por cada 500 gramos debe ser inferior a 105, con excepción de las ciruelas pasas semisecas, cuyo número de frutos por cada 500 gramos debe ser inferior a 81 frutos.

## II. TOLERANCIAS

1. *Ciruelas pasas para uso industrial*
  - a) 100 % de frutos que presenten defectos leves o graves,
  - b) 10 % del peso de frutos que presenten defectos muy graves,
  - c) 5 % de frutos cuyo número por cada 500 gramos sea igual o superior a 105 frutos.
2. *Ciruelas pasas semisecas*
  - a) 0,3 % del peso de frutos que presenten defectos muy graves,
  - b) 5 % del peso de frutos que presenten defectos graves y muy graves,
  - c) 10 % del peso de frutos que presenten defectos.
3. *Las demás ciruelas pasas*
  - a) 0,5 % del peso de frutos que presenten defectos muy graves,
  - b) 7,5 % del peso de frutos que presenten defectos graves y muy graves,
  - c) 15 % del peso de frutos que presenten defectos.

## III. DEFECTOS

Para determinar la gravedad de los defectos, son aplicables las disposiciones de la parte A.

---

## ANEXO II

## Coeficientes contemplados en el artículo 3

Calibre	Número de ciruelas secas o ciruelas pasas por 500 gramos	Coeficientes
104	de 103 a menos de 105	0,65458
102	de 101 a menos de 103	0,67276
100	de 99 a menos de 101	0,69094
98	de 97 a menos de 99	0,70912
96	de 95 a menos de 97	0,72730
94	de 93 a menos de 95	0,74548
92	de 91 a menos de 93	0,76366
90	de 89 a menos de 91	0,78184
88	de 87 a menos de 89	0,80002
86	de 85 a menos de 87	0,81820
84	de 83 a menos de 85	0,83638
82	de 81 a menos de 83	0,85456
80	de 79 a menos de 81	0,87274
78	de 77 a menos de 79	0,89092
76	de 75 a menos de 77	0,90910
74	de 73 a menos de 75	0,92728
72	de 71 a menos de 73	0,94546
70	de 69 a menos de 71	0,96364
68	de 67 a menos de 69	0,98182
66	de 65 a menos de 67	1,00000
64	de 63 a menos de 65	1,05881
62	de 61 a menos de 63	1,07771
60	de 59 a menos de 61	1,09662
58	de 57 a menos de 59	1,11552
56	de 55 a menos de 57	1,13443
54	de 53 a menos de 55	1,15333
52	de 51 a menos de 53	1,17224
50	de 49 a menos de 51	1,19114
48	de 47 a menos de 49	1,21005
46	de 45 a menos de 47	1,22895
44	de 43 a menos de 45	1,24786
42	de 41 a menos de 43	1,26676
40	de 39 a menos de 41	1,28567
38	de 37 a menos de 39	1,30458
36	de 35 a menos de 37	1,32348
34	de 33 a menos de 35	1,34239
32	33 y menos	1,36129

Para las ciruelas secas y las ciruelas pasas destinadas a usos industriales, se aplicará el coeficiente de 0,4000 sea cual fuere su calibre.