

**REGLAMENTO (CE) N° 730/1999 DE LA COMISIÓN**

de 7 de abril de 1999

**por el que se establecen las normas de comercialización de las zanahorias**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 2200/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas<sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2520/97 de la Comisión<sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que las zanahorias figuran en el anexo I del Reglamento (CE) n° 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas; que el Reglamento (CEE) n° 920/89 de la Comisión, de 10 de abril de 1989, por el que se establecen normas de calidad para las zanahorias, los cítricos y las manzanas y peras de mesa<sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2536/98<sup>(4)</sup>, ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica;

Considerando que es preciso por ello proceder a una refundición de esa normativa y suprimir el anexo I del Reglamento (CEE) n° 920/89; que, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para las zanahorias por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU);

Considerando que la aplicación de esa norma deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción;

Considerando que las disposiciones de esa norma han de aplicarse en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero; que procede tener en cuenta

esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición; que, en el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la única alteración que ha de poder admitirse es la disminución de la frescura y la turgencia;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Las normas de comercialización de las zanahorias del código NC 0706 10 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) n° 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

- una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia y,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

El Reglamento (CEE) n° 920/89 quedará modificado como sigue:

- 1) Se suprimirá el primer guión del párrafo primero del artículo 1.
- 2) Se suprimirá el anexo I.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 346 de 17.12.1997, p. 41.

<sup>(3)</sup> DO L 97 de 11.4.1989, p. 19.

<sup>(4)</sup> DO L 318 de 27.11.1998, p. 23.

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

Hecho en Bruselas, el 7 de abril de 1999.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO

## NORMAS PARA LAS ZANAHORIAS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a las zanahorias de las variedades (cultivares) obtenidas de *Daucus carota* L. que se entreguen en estado fresco al consumidor y no se destinen a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las zanahorias tras su acondicionamiento y envasado.

## A. Requisitos mínimos

Para todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las zanahorias deberán entregarse:

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, es decir:
  - en el caso de las raíces lavadas, prácticamente exentas de materias extrañas visibles y,
  - en el caso de las demás raíces, incluidas las lavadas y envasadas con turba pura, prácticamente limpias de cualquier impureza grosera,
- firmes,
- prácticamente exentas de parásitos,
- prácticamente exentas de daños causados por parásitos,
- sin una consistencia leñosa,
- sin germinar
- sin bifurcaciones ni raíces secundarias,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso,
- exentas de olores y sabores extraños.

Las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## B. Clasificación

Las zanahorias se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) categoría *Extra*

Las zanahorias de esta categoría deberán ser de calidad superior, se entregarán necesariamente ya lavadas y reunirán las características propias de la variedad o tipo varietal al que pertenezcan.

Además, no podrán presentar defectos, salvo alteraciones superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Las raíces deberán:

- ser lisas,
- tener un aspecto fresco,
- tener una forma regular,
- no presentar hendiduras,

- estar exentas de magulladuras y grietas,
- estar exentas de daños causados por heladas.

Se excluirán las zanahorias que presenten en el cuello cualquier coloración verde o violácea/púrpura.

ii) *categoría I*

Las zanahorias de esta categoría deberán ser de buena calidad y reunirán las características propias de la variedad o tipo varietal al que pertenezcan.

Las raíces deberán:

- tener un aspecto fresco.

No obstante, podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación:

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeras grietas cicatrizadas,
- ligeras grietas o hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

Además, se admitirá la presencia en el cuello de una coloración verde o violácea/púrpura de hasta 1 centímetro, en el caso de las raíces de longitud no superior a 10 centímetros, y de hasta 2 centímetros tratándose de las demás raíces.

iii) *categoría II*

Esta categoría comprenderá las zanahorias que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas zanahorias podrán presentar los defectos siguientes:

- malformaciones y defectos de coloración,
- grietas cicatrizadas que no alcancen a la médula,
- grietas o hendiduras causadas por la manipulación o el lavado.

Además, se admitirá la presencia en el cuello de una coloración verde o violácea/púrpura, de hasta 2 centímetros, en el caso de las raíces de longitud no superior a 10 centímetros, y de hasta 3 centímetros, tratándose de las demás raíces.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de las raíces vendrá determinado por su diámetro máximo o por su peso (sin hojas).

i) Zanahorias tempranas <sup>(1)</sup>, y variedades pequeñas

El calibre mínimo será de 10 milímetros de diámetro o de 8 gramos de peso.

El calibre máximo será de 40 milímetros de diámetro o de 150 gramos de peso.

ii) Zanahorias de conservación y variedades grandes

El calibre mínimo será de 20 milímetros de diámetro o de 50 gramos de peso.

En el caso de la categoría Extra, el calibre máximo no podrá sobrepasar 45 milímetros o 200 gramos de peso, y la diferencia de diámetro o de peso entre las raíces menor y mayor contenidas en un mismo envase no deberá exceder de 20 milímetros o de 150 gramos.

En el caso de la categoría I, dicha diferencia no podrá exceder de 30 milímetros o de 200 gramos.

Las zanahorias clasificadas en la categoría II sólo estarán sujetas al calibre mínimo.

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, en cada envase o, en caso de expedición a granel, en cada lote se admitirá la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría indicada.

<sup>(1)</sup> Raíces que no hayan sufrido ninguna interrupción en su crecimiento.

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

- Un 5 % en peso de raíces que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.
- Un 5 % en peso de raíces que presenten en el cuello una ligera coloración verde o violácea/púrpura.

ii) *Categoría I*

- Un 10 % en peso de raíces que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. En el cálculo de esa tolerancia, no se incluirán las zanahorias rotas o despuntadas.
- Un 10 % en peso de zanahorias rotas o despuntadas.

iii) *Categoría II*

- Un 10 % en peso de raíces que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Además, se admite un 25 % en peso de zanahorias rotas.

**B. Tolerancias de calibre**

En el caso de todas las categorías, un 10 % en peso de raíces que no cumplan los requisitos de calibre establecidos.

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

El contenido de cada envase o, en caso de expedición a granel, el de cada lote deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente zanahorias del mismo origen, variedad o tipo varietal, calidad y calibre (este último criterio sólo cuando sea aplicable).

La parte visible del contenido del envase o, en caso de expedición a granel, la del lote, tendrá que ser representativa del conjunto.

**B. Presentación**

Las zanahorias podrán presentarse de alguna de las formas siguientes:

i) *en manojos*

En este caso, las raíces se presentarán con su hojas, que estarán verdes, frescas y sanas. Las raíces que compongan un manajo deberán ser de calibre más o menos uniforme. Los manajos contenidos en un mismo envase serán de peso aproximadamente uniforme y estarán colocados de forma ordenada en una o varias capas.

ii) *sin hojas*

En este caso, las hojas deberán arrancarse o cortarse cerca del cuello sin dañar la raíz.

Las raíces podrán presentarse:

- en envases pequeños,
- dispuestas o no en varias capas dentro del envase,
- a granel (carga directa en medio de transporte o en un compartimento de éste), únicamente en el caso de la categoría II.

**C. Acondicionamiento**

El envase de las zanahorias deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas. Los envases o, en caso de expedición a granel, los lotes deberán estar exentos de materias extrañas.

Tratándose de zanahorias lavadas y envueltas con turba pura, ésta no se considerará materia extraña.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

1. En el caso de las zanahorias envasadas, cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación**

- Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras «Envasador y/o expedidor (o abreviaturas correspondientes)».

**B. Naturaleza del producto**

- Si el contenido no puede verse:
  - «Zanahorias en manojo» o «Zanahorias»,
  - «Zanahorias tempranas» o «Zanahorias de conservación».
- En su caso, «Zanahorias envueltas con turba», incluso cuando pueda verse el contenido.
- En el caso de la categoría Extra, nombre de la variedad o tipo varietal.

**C. Origen del producto**

- País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

- Categoría.
- Calibre, expresado por el diámetro o pedo mínimo y máximo (facultativo).
- Número de manojos, en el caso de las zanahorias así presentadas.

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

2. En el caso de las zanahorias expedidas a granel (carga directa en un medio de transporte o en un compartimento de éste), las indicaciones arriba dispuestas deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía o en una ficha colocada de forma visible en el interior del vehículo de transporte.
-