

REGLAMENTO (CE) N° 1455/1999 DE LA COMISIÓN
de 1 de julio de 1999

por el que se establece la norma de comercialización para los pimientos dulces

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⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1257/1999⁽²⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

- (1) Considerando que los pimientos dulces 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° 79/88 de la Comisión, de 13 de enero de 1988, por el que se fijan las normas de calidad para las lechugas, escarolas y pimientos dulces⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 888/97⁽⁴⁾, ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica;
- (2) Considerando que, para garantizar esa claridad, es oportuno que la normativa aplicable a los pimientos tenga carácter autónomo con relación a la de los otros productos incluidos en el Reglamento (CEE) n° 79/88; que, a tal fin, es necesario proceder a una refundición de esa normativa y suprimir el anexo II de ese Reglamento referente a los pimientos; que, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para los pimientos dulces 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);
- (3) 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;
- (4) 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;

- (5) 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 los pimientos del código NC 0709 60 10 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 leve disminución de su estado de frescura y de turgencia y ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

El Reglamento (CEE) n° 79/88 se modificará como sigue:

- 1) Se suprimirán en el título del Reglamento las palabras «y pimientos dulces».
- 2) Se sustituirá el párrafo primero del artículo 1 por el texto siguiente:
«Las normas de comercialización de las lechugas, achicorias de hoja rizada y escarolas de las subpartidas 0705 11, ex 0705 19 y 0705 29 00 de la nomenclatura combinada se establecen en el anexo.»
- 3) Se suprimirá el anexo II.

Artículo 3

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

Será aplicable a partir del primer día del mes siguiente al de su entrada en vigor.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ DO L 10 de 14.1.1988, p. 8.

⁽⁴⁾ DO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

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

Hecho en Bruselas, el 1 de julio de 1999.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMA PARA LOS PIMIENTOS DULCES

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 suministrados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos dulces destinados a la transformación industrial.

Estos pimientos se clasificarán por su forma en los cuatro tipos comerciales siguientes:

- pimientos dulces largos (picudos),
- pimientos dulces cuadrados no picudos,
- pimientos dulces cuadrados picudos (tipo peonza) y
- pimientos dulces aplastados (tipo tomate).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. Requisitos mínimos

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los pimientos dulces deberán entregarse:

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- con un aspecto fresco,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- bien desarrollados,
- exentos de daños causados por heladas,
- exentos de heridas sin cicatrizar,
- sin quemaduras de sol [salvo lo dispuesto en el punto ii) de la parte B, «Clasificación»],
- provistos de su pedúnculo,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, 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

Los pimientos dulces se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) *Categoría I*

Los pimientos dulces de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán, según su estado de madurez, las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

Además, habrán de estar:

- firmes,
- prácticamente exentos de manchas.

El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantengan intacto.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los pimientos dulces que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estos pimientos podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones y defectos de desarrollo,
- quemaduras de sol o heridas leves cicatrizadas que no tengan más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, o de 1 cm² de superficie total, cuando se trate de otros defectos,
- ligeras grietas secas y superficiales que no tengan, sumadas, más de 3 cm de longitud.

Además, podrán hallarse menos firmes que los de la categoría I, aunque no marchitos.

El pedúnculo podrá estar dañado o cortado.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo (anchura) perpendicular al eje. Por «anchura» de los pimientos aplastados (tipo tomate) se entenderá el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

En el caso de los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre los pimientos mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de 20 mm.

La anchura de los pimientos no deberá ser inferior a:

- pimientos dulces largos (picudos): 30 mm,
- pimientos dulces cuadrados no picudos y pimientos dulces cuadrados picudos (tipo peonza): 40 mm,
- pimientos dulces aplastados (tipo tomate): 55 mm.

El calibrado no será obligatorio para los productos de la categoría II, que sólo deberán respetar las anchuras mínimas establecidas.

Las disposiciones del presente Título no se aplicarán a los pimientos dulces de baya medianamente larga y delgada (tipo «Peperoncini») obtenidos de variedades especiales de *Capsicum annum* L. var. *longum*. Estos pimientos deberán tener más de 5 cm de longitud.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces 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.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces 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.

B. Tolerancias de calibre

i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, los calibres indicados; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5 % con una anchura inferior a la mínima aplicable.

ii) *Categoría II*

— Pimientos dulces calibrados:

Un 10 % en número o en peso de pimientos dulces que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, los calibres indicados; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5 % con una anchura inferior a la mínima aplicable.

— Pimientos dulces sin calibrar:

Un 5 % en número o en peso de pimientos dulces que no alcancen por una diferencia máxima de 5 mm la anchura mínima aplicable.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente pimientos dulces del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable), así como, en el caso de la categoría I, con un estado de madurez y una coloración similares.

No obstante, se autorizará la mezcla de pimientos dulces de diferentes colores, siempre que se respete la homogeneidad de origen, tipo comercial, calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable) y categoría de calidad y que sea igual el número de pimientos de cada color.

La homogeneidad de tipo, calibre y coloración no se exigirá en los envases pequeños de peso igual o inferior a 1 kg. En los casos de comercialización de pimientos dulces de diferentes colores, no será necesaria la homogeneidad de origen.

Dentro de los productos calibrados, los pimientos dulces largos deberán tener una longitud aproximadamente igual.

La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de los pimientos dulces deberá protegerlos 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 deberán estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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**

— «Pimientos dulces» y color o colores de éstos, si no puede verse el contenido.

— Tipo comercial («Largos», «Cuadrados no picudos», «Cuadrados picudos», «Aplastados») o nombre de la variedad, si no puede verse el contenido.

— En su caso, «Peperoncini» u otra denominación sinónima.

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 (cuando sea aplicable), expresado por el diámetro mínimo y máximo, o, en su caso, «No calibrados».

— Peso neto o número de unidades (facultativo).

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