

**REGLAMENTO (CE) Nº 1861/2004 DE LA COMISIÓN****de 26 de octubre de 2004****por el que se establece la norma de comercialización de los melocotones y las nectarinas**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 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> y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los melocotones y las nectarinas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas de comercialización. El Reglamento (CE) nº 2335/1999 de la Comisión, de 3 de noviembre de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de los melocotones y nectarinas<sup>(2)</sup>, ha sido objeto de varias modificaciones y ya no puede garantizar la claridad jurídica. Por consiguiente, dicho Reglamento debe ser objeto de una refundición. A tal efecto y con el fin de mantener la transparencia de los mercados internacionales, conviene tener en cuenta la norma CEE/ONU FFV-26 sobre la comercialización y control de la calidad comercial de los melocotones y las nectarinas, recomendada por el Grupo de trabajo de las normas de calidad de los productos agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU), así como su recomendación sobre los criterios mínimos de madurez aplicables a los melocotones y las nectarinas.
- (2) La aplicación de esas normas debe 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.
- (3) Las normas han de aplicarse en todas las fases de la comercialización. El transporte a larga distancia, un almacenamiento prolongado o las diferentes manipulaciones a las que son sometidos los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o su naturaleza más o menos perecedera. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición.

- (4) En el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la única alteración admisible es la disminución de la frescura y la turgencia.

- (5) Con el fin de no perturbar el mercado de los melocotones y las nectarinas comunitarios en pleno período de comercialización, conviene aplazar la aplicación del presente Reglamento al 1 de marzo de 2005.

- (6) 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*

La norma de comercialización de los melocotones y las nectarinas del código NC 0809 30 se establece en el anexo.

Dicha norma se aplicará en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases posteriores a la expedición, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma, un leve deterioro de su estado de frescura y de turgencia; salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», podrán además presentar ligeras alteraciones debidas a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

*Artículo 2*

Queda derogado el Reglamento (CE) nº 2335/1999.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de marzo de 2005.

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21.11.1996, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 47/2003 de la Comisión (DO L 7 de 11.1.2003, p. 64).

<sup>(2)</sup> DO L 281 de 4.11.1999, p. 11; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 907/2004 (DO L 163 de 30.4.2004, p. 50).

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

Hecho en Bruselas, el 26 de octubre de 2004.

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

---

## ANEXO

**NORMA APLICABLE A LOS MELOCOTONES Y LAS NECTARINAS****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se refiere a los melocotones y las nectarinas<sup>(1)</sup> de las variedades (cultivares) obtenidas de *Prunus persica* Sieb. y Zucc. que se entreguen en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deben cumplir los melocotones y las nectarinas tras su acondicionamiento y envasado.

**A. Requisitos mínimos de calidad**

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones específicas establecidas para cada una de ellas y de los límites de tolerancia permitidos, los melocotones y las nectarinas deben presentarse:

- enteros,
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de parásitos,
- prácticamente exentos de daños causados por parásitos,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los melocotones y las nectarinas deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Los melocotones y las nectarinas presentarán un desarrollo y se encontrarán en un estado que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

**B. Requisitos mínimos de madurez**

Los melocotones y las nectarinas deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez.

El desarrollo y la madurez de los melocotones y las nectarinas deberán permitirles continuar el proceso de maduración para que estén en condiciones de alcanzar el grado de madurez suficiente. Para cumplir esta disposición, el índice refractométrico de la carne, medido en la zona mediana de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial, debe ser superior o igual a 8° Brix y la consistencia debe ser inferior a 6,5 kg, medida con un vástago de 8 mm de diámetro (0,5 cm<sup>2</sup>) en dos puntos del plano ecuatorial del fruto.

**C. Clasificación**

Los melocotones y las nectarinas se clasificarán en una de las tres categorías que se definen a continuación:

**i) Categoría «Extra»**

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

<sup>(1)</sup> Los productos regulados son los pertenecientes a todos los tipos obtenidos de *Prunus persica* Sieb. y Zucc. que, como los melocotones, las nectarinas y similares (grñones y paviás), tienen el hueso libre o adherido y la piel lisa o vellosa.

ii) *Categoría I*

Los melocotones y las nectarinas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar las características que sean propias de la variedad en la zona de producción. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos de forma, de desarrollo o de coloración.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

De esta categoría se excluirán los melocotones y las nectarinas que estén abiertos en el punto de unión del pedúnculo.

Sin embargo, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los frutos pueden presentar en la epidermis defectos leves que no sobrepasen los límites siguientes:

— 1 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

— 0,5 cm<sup>2</sup> de superficie total, en el caso de los demás defectos.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los melocotones y las nectarinas que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que cumplen los requisitos mínimos definidos anteriormente.

La pulpa no debe presentar defectos importantes. Además, los frutos abiertos en el punto de unión del pedúnculo sólo se admiten hasta el límite de tolerancia de calidad.

No obstante, siempre que conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, el producto puede presentar defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:

— 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada,

— 1,5 cm<sup>2</sup> de superficie total, en el caso de los demás defectos.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará:

— por la circunferencia, o

— por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los melocotones y las nectarinas se calibrarán con arreglo a la escala siguiente:

Diámetro	Indicación del calibre (código)	Circunferencia
90 mm o más	AAAA	28 cm o más
80 mm ≤ 90 mm	AAA	25 cm ≤ 28 cm
73 mm ≤ 80 mm	AA	23 cm ≤ 25 cm
67 mm ≤ 73 mm	A	21 cm ≤ 23 cm
61 mm ≤ 67 mm	B	19 cm ≤ 21 cm
56 mm ≤ 61 mm	C	17,5 cm ≤ 19 cm
51 mm ≤ 56 mm	D	16 cm ≤ 17,5 cm

El calibre mínimo admitido en la categoría «Extra» es de 17,5 cm (circunferencia) y de 56 mm (diámetro).

El calibre D ( $51 \text{ mm} \leq 56 \text{ mm}$  de diámetro o  $16 \text{ cm} \leq 17,5 \text{ cm}$  de circunferencia) no está autorizado durante el período comprendido entre el 1 de julio y el 31 de octubre.

El calibrado es obligatorio para todas las categorías.

#### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se admitirán tolerancias de calidad y calibre en 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 melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

###### ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

###### iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

##### B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de melocotones o nectarinas que no correspondan al calibre indicado en el envase por una diferencia máxima de 1 cm de más o de menos, si se calibra por la circunferencia, o de 3 mm de más o de menos, si se calibra por el diámetro. Sin embargo, en el caso de los frutos clasificados en el calibre más pequeño, esta tolerancia sólo se aplicará a melocotones o a nectarinas cuyo calibre no sea inferior en más de 6 mm (circunferencia) o de 2 mm (diámetro) al mínimo establecido.

#### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por melocotones y nectarinas del mismo origen, variedad, calidad, grado de madurez y calibre, y en el caso de la categoría «Extra», de coloración uniforme.

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

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior o igual a tres kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 48/2003 de la Comisión<sup>(1)</sup>.

##### B. Acondicionamiento

Los melocotones y las nectarinas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no puedan causar alteraciones externas o internas en los productos. Se permite 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 colas que no sean tóxicas.

<sup>(1)</sup> DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas.

### C. Presentación

Los melocotones y las nectarinas pueden presentarse de alguna de las formas siguientes:

- en envases pequeños,
- si pertenecen a la categoría «Extra», en una sola capa y cada fruto aislado de los contiguos.

Si pertenecen a las categorías I y II:

- en una o dos capas, o
- en un máximo de cuatro capas, siempre que los frutos se coloquen en soportes alveolares rígidos que no se apoyen sobre los frutos de la capa inferior.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

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

### A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos «envasador y/o expedidor» o una abreviatura equivalente,
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, precedidos de la indicación «envasado para» o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también el código que corresponda al envasador y/o al expedidor. El vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- «Melocotones» o «Nectarinas», si no puede verse el contenido.
- Color de la pulpa.
- Nombre de la variedad (facultativo).

### 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 o circunferencias mínimos y máximos o por el código de calibre de acuerdo con el punto III («Disposiciones relativas al calibrado»).
- Número de piezas (facultativo).

- Contenido mínimo de azúcar, medido por refractómetro y expresado en grados Brix (facultativo).
- Consistencia máxima, medida por penetrómetro y expresada en  $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$  (facultativa).

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

No es necesario que las indicaciones contempladas en el primer párrafo figuren en los envases cuando éstos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos envases deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los envases se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

---