

**REGLAMENTO (CE) Nº 1863/2004 DE LA COMISIÓN**  
**de 26 de octubre de 2004**  
**por el que se establece la norma de comercialización de los champiñones**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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.

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,

(5) 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.

Considerando lo siguiente:

(6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas frescas.

(1) Los champiñones 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 982/2002 de la Comisión, de 7 de junio de 2002, por el que se establecen las normas de comercialización de los champiñones<sup>(2)</sup>, ha sido objeto de varias modificaciones. En aras de la claridad, el Reglamento (CE) nº 982/2002 debe ser derogado y sustituido por un nuevo Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

La norma de comercialización de los champiñones del código NC 0709 51 00 se establece en el anexo.

(2) A tal efecto y con el fin de mantener la transparencia de los mercados internacionales, conviene tener en cuenta la norma CEE/ONU FFV-24 sobre la comercialización y control de la calidad comercial de los champiñones (*Agaricus*), 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).

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:

(3) La aplicación de las nuevas 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.

a) un leve deterioro de su estado de frescura y de turgencia;

b) salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.

(4) 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

*Artículo 2*

Queda derogado el Reglamento (CE) nº 982/2002.

*Artículo 3*

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

<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 150 de 8.6.2002, p. 45; 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 CHAMPIÑONES (*Agaricus*)****I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La presente norma se refiere a los carpóforos (cuerpos fructíferos) de las variedades procedentes del género *Agaricus* (syn. *Psalliota*) que se entreguen en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Los champiñones se clasifican en categorías comerciales y, previamente, en los dos grupos siguientes:

- champiñones no cortados, en los que la parte inferior del pie no ha sido cortada,
- champiñones cortados, en los que la parte inferior del pie ha sido cortada.

Dentro de estos dos grupos se establece una distinción en función de las sucesivas fases de desarrollo:

- champiñones cerrados (o denominación equivalente), es decir, los que tienen el sombrerillo cerrado,
- champiñones con velo, es decir, los que tienen el sombrerillo y el pie unidos por un velo,
- champiñones abiertos, es decir, los que tienen el sombrerillo abierto (extendido o plano, con los bordes ligeramente curvados hacia abajo),
- champiñones planos, es decir, los que tienen el sombrerillo completamente abierto (pero cuyos bordes no están excesivamente curvados ni hacia abajo ni hacia arriba).

Además, los champiñones se clasifican en dos categorías según la coloración:

- «blanco»,
- «pardo» o «marrón».

**II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deben cumplir los champiñones después de su acondicionamiento y envasado.

**A. Requisitos mínimos**

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 champiñones deben presentarse:

- enteros; en el caso de champiñones cortados, el corte debe ser limpio,
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre, de coloración parduzca intensa del pie o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles excepto la tierra de cobertura,
- de aspecto fresco; deberá tenerse en cuenta el color de las laminillas que sea característico de la variedad o la categoría comercial,
- prácticamente exentos de parásitos,
- prácticamente exentos de daños causados por parásitos,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores o sabores extraños.

Los champiñones 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. Clasificación

Los champiñones se clasificarán en una de las tres categorías que se definen a continuación:

##### i) Categoría «Extra»

Los champiñones de esta categoría deben ser de calidad superior, presentar la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos de la categoría comercial y estar bien formados.

No pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

En el caso de los champiñones cortados, el corte debe ser aproximadamente perpendicular al eje longitudinal.

Deben estar prácticamente exentos de tierra de cobertura; no obstante, los champiñones no cortados pueden presentar restos de tierra de cobertura en el pie.

##### ii) Categoría I

Los champiñones de esta categoría deben ser de buena calidad y presentar la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos de la categoría comercial.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los champiñones pueden presentar los defectos leves siguientes:

- ligeros defectos de forma,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeras magulladuras,
- ligeros restos de tierra; sin embargo, los champiñones no cortados pueden presentar un poco de tierra de cobertura en el pie.

En el caso de champiñones cortados, el corte debe ser aproximadamente perpendicular al eje longitudinal.

##### iii) Categoría II

Esta categoría comprende los champiñones que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que cumplen los requisitos mínimos de calidad que se indican a continuación.

Se admiten los siguientes defectos, siempre que los champiñones conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- defecto de forma,
- defecto de coloración,
- ligeras magulladuras,
- ligera alteración del pie,
- ligera humedad interior del pie,
- escamas descoloridas,

- pies huecos,
- restos de tierra de cobertura; sin embargo, los champiñones no cortados pueden presentar un poco de tierra de cobertura en el pie.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro del sombrerillo y por la longitud del pie, de acuerdo con las especificaciones que figuran a continuación.

#### Calibre mínimo

El diámetro máximo del sombrerillo debe ser, como mínimo, de 15 mm en los champiñones cerrados, con velo y abiertos y de 20 mm en los champiñones planos.

#### Longitud del pie

La longitud del pie se medirá:

- a partir de las laminillas de la parte inferior del sombrerillo en los champiñones abiertos y planos,
- a partir del velo en los champiñones cerrados.

El calibrado es obligatorio en el caso de los champiñones de la categoría «Extra», de conformidad con el cuadro que figura a continuación; los champiñones de las categorías I y II deben ajustarse a la escala de calibre especificada cuando se indiquen las menciones «pequeño», «mediano» y «grueso».

Champiñones cerrados, con velo y abiertos			
Diámetro del sombrerillo		Longitud máxima del pie	
Calibre	Oscilación máxima	Champiñones cortados	Champiñones no cortados
Pequeño	15-45 mm	1/2 del diámetro del sombrerillo	2/3 del diámetro del sombrerillo
Mediano	30-65 mm		
Grueso	50 mm o más		

  

Champiñones planos			
Diámetro del sombrerillo		Longitud máxima del pie	
Calibre	Oscilación máxima	Champiñones cortados	Champiñones no cortados
Pequeño	20-55 mm	2/3 del diámetro del sombrerillo	
Grueso	50 mm o más		

### 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 champiñones 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 champiñones 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 champiñones sin pie y un 10 % en número o en peso de champiñones que no cumplan por otras razones 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 especiales para la fase de desarrollo**i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en total en número o en peso de champiñones en la fase de desarrollo siguiente y de champiñones en la fase de desarrollo anterior.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en total en número o en peso de champiñones en la fase de desarrollo siguiente y de champiñones en la fase de desarrollo anterior.

iii) *Categoría II*

Podrán aparecer mezclados en un mismo envase champiñones en fases de desarrollo diferentes. No obstante, cuando se indique la fase de desarrollo, se autorizará un máximo del 25 % en total en número o en peso de champiñones en la fase de desarrollo siguiente y de champiñones en la fase de desarrollo anterior.

**C. Tolerancias de calibre**

En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de champiñones que no correspondan a los calibres indicados.

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por champiñones del mismo origen, categoría comercial, fase de desarrollo (a reserva de lo dispuesto más arriba en la letra A del punto IV), calidad y calibre (en caso de calibrado).

En los envases de venta de un peso neto no superior a 1 kg, se autoriza la mezcla de champiñones de distinta coloración, a condición de que sean homogéneos en lo que concierne a la calidad, la fase de desarrollo, el calibre (en caso de calibrado) y, para cada coloración diferente, el origen.

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) n° 48/2003 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

**B. Acondicionamiento**

Los champiñones 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.

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 y, en particular, de un exceso de tierra de cobertura.

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

## 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

- Si no puede verse el contenido:
  - «champiñones»
  - «cortados» o «no cortados»
  - «coloración», cuando no sean blancos.
- Fase de desarrollo (facultativo).
- Indicación de las distintas coloraciones en los envases de venta que contengan una mezcla de champiñones de diferentes coloraciones.

### C. Origen del producto

- País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- En caso de envases para la venta que contengan una mezcla de champiñones de coloración y origen diferentes, deberá indicarse cada uno de los países de origen de que se trate junto a la denominación de las coloraciones correspondientes.

### D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre (en caso de calibrado), expresado por los diámetros mínimo y máximo del sombrerillo o por la mención «pequeño», «mediano» o «grueso».
- Peso neto.

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

No es necesario que las indicaciones previstas en el párrafo primero 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.

---