

REGLAMENTO (CEE) N° 1677/88 DE LA COMISIÓN

de 15 de junio de 1988

por el que se fijan las normas de calidad para los pepinos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, 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 (CEE) n° 1117/88⁽²⁾, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento n° 183/64/CEE del Consejo⁽³⁾ establece normas de calidad para los pepinos;

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y comercio de dichos productos, en particular, por lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad para los pepinos deben modificarse para tener en cuenta estas nuevas exigencias;

Considerando que dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida en el Reglamento (CEE) n° 1194/69 del Consejo⁽⁴⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 79/88⁽⁵⁾; que, para la definición de la misma, es conveniente que se tenga en cuenta el interés económico que presentan para los productores los productos en cuestión y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de una determinada duración o las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que procede, por consiguiente, tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, así como para comodidad de los interesados, es

conveniente presentar en un texto único las normas así modificadas;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de calidad relativas a los pepinos de los códigos NC 0707 00 11 y 0707 00 19 figuran en el Anexo del presente Reglamento.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de comercialización, en las condiciones previstas en el Reglamento (CEE) n° 1035/72.

No obstante, en las fases que sigan a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación con las prescripciones de las normas, una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia, y ligeras alteraciones debidas a su evolución biológica y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

El Reglamento n° 183/64/CEE quedará modificado como sigue:

- en el artículo 1, se suprimirá el segundo guión,
- se suprimirá el Anexo I/2.

Artículo 3

El Reglamento (CEE) n° 1194/69 quedará modificado como sigue:

- en el apartado 2 del artículo 1, se suprimirán los términos « y pepinos »,
- se suprimirá el Anexo VII.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1989.

⁽¹⁾ DO n° L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.

⁽²⁾ DO n° L 107 de 28. 4. 1988, p. 1.

⁽³⁾ DO n° 192 de 25. 11. 1964, p. 3217/64.

⁽⁴⁾ DO n° L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.

⁽⁵⁾ DO n° L 10 de 14. 1. 1988, p. 8.

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

Hecho en Bruselas, el 15 de junio de 1988.

Por la Comisión

Frans ANDRIESEN

Vicepresidente

ANEXO

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS PEPINOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los pepinos de las variedades (cultivares) procedentes del *Cucumis sativus* L., destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar los pepinos después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los pepinos de todas las categorías deben :

- estar enteros,
- estar sanos ; se excluyen los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- presentar un aspecto fresco,
- estar firmes,
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de parásitos,
- prácticamente exentos de daños causados por parásitos,
- estar exentos de sabor amargo (sin perjuicio de las disposiciones especiales previstas para las categorías II y III en el Capítulo « Tolerancia »),
- estar exentos de humedad exterior anormal,
- estar exentos de olores y/o sabores extraños.

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero deben tener las semillas todavía tiernas.

El estado del producto debe ser tal que le permita :

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los pepinos se clasifican en cuatro categorías, definidas a continuación :

i) Categoría « Extra » :

Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben :

- estar bien desarrollados,
- estar bien formados y prácticamente rectos (altura máxima de arco : 10 mm por cada 10 cm de longitud del pepino),
- tener la coloración típica de la variedad,
- estar exentos de defectos, incluida cualquier deformación, en especial las debidas al desarrollo de las semillas.

ii) Categoría I :

Los pepinos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben :

- haber alcanzado un desarrollo suficiente,
- estar bastante bien formados y prácticamente rectos (altura máxima de arco : 10 mm por cada 10 cm de longitud del pepino).

Se admiten los defectos siguientes :

- una ligera deformación, con la exclusión de la debida al desarrollo de las semillas,
- un ligero defecto de coloración, en especial la coloración clara de la parte del pepino que haya estado en contacto con el suelo durante el crecimiento,
- ligeros defectos de la epidermis debidos al roce, a la manipulación o a las bajas temperaturas, siempre que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto.

iii) *Categoría II:*

Esta categoría comprende los pepinos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas. No obstante, pueden presentar los siguientes defectos:

- deformaciones que no sean debidas a un desarrollo avanzado de las semillas,
- defectos de coloración que se extiendan como máximo a un tercio de la superficie; en el caso de los pepinos de invernadero, no se admiten defectos importantes de coloración en la parte considerada,
- heridas cicatrizadas,
- ligeros daños causados por el roce o la manipulación que no afecten seriamente a la conservación del producto ni a su aspecto.

En el caso de los pepinos rectos y ligeramente curvados se admiten todos los defectos citados anteriormente.

Por el contrario, los pepinos curvados sólo se admiten cuando presentan muy leves defectos de coloración, pero ningún otro defecto o deformación que no sea la propia curvatura.

Los pepinos ligeramente curvados pueden tener una altura máxima del arco de 20 mm por cada 10 cm de longitud del pepino.

Los pepinos curvados pueden tener una altura de arco superior y deben acondicionarse aparte.

iv) *Categoría III⁽¹⁾:*

Dicha categoría comprende los pepinos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que presentan las características de la categoría II. No obstante, los pepinos curvados pueden presentar todos los defectos admitidos en la categoría II para los pepinos rectos y ligeramente curvados y deben acondicionarse aparte.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el peso unitario.

- i) El peso mínimo de los pepinos cultivados al aire libre se fija en 180 gramos.

El peso mínimo de los pepinos cultivados bajo protección se fija en 250 gramos.

- ii) Los pepinos cultivados en invernadero de las categorías «Extra» y «I» deberán tener, además:

- una longitud mínima de 30 cm en el caso de los pepinos que pesen, como mínimo, 500 gramos,
- una longitud mínima de 25 cm en el caso de los pepinos cuyo peso esté comprendido entre 250 y 500 gramos.

- iii) El calibrado es obligatorio para los pepinos de las categorías «Extra» y «I».

La diferencia de peso entre la unidad de mayor peso y la unidad de menor peso contenidas en un mismo paquete, no deberá exceder de:

- 100 gramos cuando la unidad de menor peso pese entre 180 y 400 gramos,
- 150 gramos cuando la unidad de menor peso pese al menos 400 gramos.

- iv) Las disposiciones relativas al calibrado no se aplicarán a los pepinos «tipo corto».

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no se ajusten a las características de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

- i) *Categoría «Extra»:*

Un 5 % en número de pepinos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría I o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

- ii) *Categoría I:*

Un 10 % en número de pepinos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

- iii) *Categoría II:*

Un 10 % en número de pepinos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos podridos o que presenten cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. En el marco de esta tolerancia, un 2 % en número de piezas, como máximo, pueden presentar una porción terminal que tenga sabor amargo.

⁽¹⁾ Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de algunas de sus especificaciones se supeditará a una decisión que deberá adoptarse de conformidad con el apartado 1 del artículo 4 de dicho Reglamento.

iv) *Categoría III:*

Un 15 % en número de pepinos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos podridos o que presenten cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo. En el marco de esta tolerancia, un 4 % en número de piezas, como máximo, pueden presentar una porción terminal que tenga sabor amargo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías : un 10 % en número de pepinos que no se ajusten a las normas fijadas para el calibre. No obstante, esta tolerancia sólo es aplicable a los productos cuyas dimensiones y peso se desvíen, como máximo, un 10 % de los límites fijados.

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y sólo debe contener pepinos del mismo origen, variedad o tipo, calidad y calibre (en la medida en que, en lo relativo a este último criterio, se exija un calibre).

En lo relativo a los pepinos clasificados en la categoría III, la homogeneidad podrá limitarse al origen y a la variedad o al tipo.

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

B) Acondicionamiento :

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los pepinos deben estar suficientemente apretados en el envase para que se evite todo daño durante el transporte.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos, que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar desprovistos de cuerpos extraños.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase debe llevar en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones :

A) Identificación :

Envasador	}	Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial.
y/o		
Expedidor		

B) Naturaleza del producto :

- « Pepinos », cuando el contenido no sea visible desde el exterior.
- « Pepinos del tipo fruto corto o minipepinos », en su caso.
- « Bajo protección », en su caso, o cualquier otra expresión equivalente.

C) Origen del producto :

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales :

- Categoría, seguida cuando proceda, en el caso de las categorías II y III, de la mención « pepinos curvados ».
- Calibre (cuando el producto esté calibreado), indicado por el peso mínimo y máximo.
- Número de unidades (facultativo).

E) Marca oficial de control (Facultativa).