

REGLAMENTO (CEE) N° 2318/89 DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 1989

por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 1764/86 por el que se determinan los requisitos de calidad mínimos para los productos a base de tomates que pueden beneficiarse de la ayuda a la producción

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 426/86 del Consejo, de 24 de febrero de 1986, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos transformados a base de frutas y hortalizas⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1125/89⁽²⁾, y, en particular, el apartado 4 de su artículo 6,

Considerando que, por el Reglamento (CEE) n° 1125/89 del Consejo, los tomates sin pelar enteros o no (crush o pizza sauce) del código NC ex 2002 10 han sido incluidos en la lista de productos que pueden beneficiarse del régimen de ayuda a la producción que figura en la parte A del Anexo I del Reglamento (CEE) n° 426/86; que, por tanto resulta necesario definir también los requisitos de calidad mínimos para estos productos basados en procedimientos de fabricación tradicionales y cabales; que los requisitos de calidad definidos por el presente Reglamento constituyen medidas de aplicación del régimen de ayuda a la producción, complementarias de las disposiciones del Reglamento (CEE) n° 1599/84 de la Comisión, de 5 de junio de 1984, por el que establecen las modalidades de aplicación del régimen de ayuda a la producción para los productos transformados a base de frutas y hortalizas⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 2260/89⁽⁴⁾;

Considerando que conviene, por lo tanto, modificar el Reglamento (CEE) n° 1764/86 de la Comisión⁽⁵⁾;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) n° 1764/86 quedará modificado como sigue:

1. Se sustituirá el Título I por el texto siguiente:

• TÍTULO I

Requisitos para los tomates pelados o sin pelar

Artículo 3

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

“tomates pelados”:

- los tomates pelados congelados enteros y no enteros o en trozos y
- los tomates pelados, en conserva, enteros y no enteros, tal como se definen en el artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1599/84.

“tomates sin pelar”:

- los tomates sin pelar, en conserva, enteros y no enteros tal como se definen en el artículo 1 del Reglamento anteriormente citado,

Artículo 4

1. Sólo podrán añadirse los siguientes ingredientes a los tomates pelados o sin pelar:

- agua,
- zumo de tomate,
- concentrado de tomate,
- sal común (cloruro de sodio),
- especias naturales, hierbas aromáticas y sus extractos, aromas naturales.

Sólo podrán usarse como aditivos en la elaboración de tomates pelados o sin pelar el ácido cítrico (E 330) y el cloruro de calcio (509).

2. La cantidad de sal común que se añada no deberá sobrepasar el 3 % del peso neto y cuando se añada cloruro de calcio, el contenido total en calcio iónico no deberá sobrepasar el 0,045 % en los tomates enteros y el 0,080 % en los tomates no enteros. Al determinar la cantidad de sal común añadida, el contenido natural de cloruros se considerará igual al 2 % del contenido de peso en seco.

3. El zumo de tomate y el concentrado de tomate que se añadan deberán satisfacer los requisitos que se especifican en el Título II.

Artículo 5

1. Los tomates pelados y sin pelar deberán carecer de olores y sabores ajenos al producto y tendrán el color característico de la variedad utilizada debidamente transformada.

2. Los tomates pelados carecerán prácticamente de pieles. Los tomates sin pelar deberán estar prácticamente previstos de piel. Los tomates pelados y sin pelar enteros deberán, estar también prácticamente exentos de unidades dañadas.

⁽¹⁾ DO n° L 49 de 27. 2. 1986, p. 1.

⁽²⁾ DO n° L 118 de 29. 4. 1989, p. 29.

⁽³⁾ DO n° L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.

⁽⁴⁾ DO n° L 216 de 27. 7. 1989, p. 46.

⁽⁵⁾ DO n° L 153 de 7. 6. 1986, p. 1.

3. El recuento de hongos en los tomates en conserva (en los tomates y en el líquido de gobierno) no deberá sobrepasar el 50 % de campos positivos y el pH no deberá rebasará el 4,5 %.

Artículo 6

1. Los productos se considerarán conformes al apartado 2 del artículo 5 cuando los defectos que presenten no superen las tolerancias siguientes:

- alteraciones: 35 m² de agregado
- presencia de pieles (en los tomates pelados):
 - en los tomates enteros: 300 cm² de agregado,
 - en los tomates no enteros: 1 250 cm² de agregado.
- ausencia de pieles (en los tomates sin pelar):
 - en los tomates enteros 300 cm² de agregado,
 - en los tomates no enteros 1 250 cm² de agregado.

Las tolerancias se fijan por cada 10 kilogramos de peso neto.

2. A los efectos del apartado 1 se entenderá por:

- a) "alteraciones", las zonas afectadas por lesiones que tuvieron lugar en su superficie y a consecuencia de las cuales presentan un color o una textura notablemente diferente del de un tejido de tomate normal

y que deberían haberse eliminado durante la transformación;

- b) "pieles", tanto la piel adherida o no a la carne del tomate como la que se encuentre suelta en el envase.

Artículo 7

1. Respecto de los tomates en conserva pelados o sin pelar, los tomates y el líquido de gobierno contenidos en un recipiente deberán ocupar al menos el 90 % de la capacidad en agua del recipiente.

2. El peso neto escurrido de los tomates en conserva enteros pelados o sin pelar será, como promedio, al menos igual al 56 % de la capacidad en agua del recipiente, expresada en gramos.

3. Cuando los tomates en conserva pelados o sin pelar se acondicionen en recipientes de vidrio, la capacidad en agua se reducirá en 20 mililitros antes de calcular los porcentajes contemplados en los apartados 1 y 2.

2. En el apartado 1 del artículo 13 del Título IV las palabras: « tomates pelados » serán sustituidas por las palabras « tomates pelados o sin pelar ».

Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de julio de 1989.

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

Hecho en Bruselas, el 28 de julio de 1989.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión