

REGLAMENTO (CE) Nº 2377/1999 DE LA COMISIÓN
de 9 de noviembre de 1999
por el que se establecen las normas de comercialización de los espárragos

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 ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1257/1999 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los espárragos figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El Reglamento (CEE) nº 454/92 de la Comisión, de 26 de febrero de 1992, por el que se fijan normas de calidad para los espárragos ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CE) nº 888/97 ⁽⁴⁾, debe ser objeto de numerosas modificaciones. Para garantizar la claridad jurídica, es oportuno derogar el Reglamento (CEE) nº 454/92 y proceder a una refundición de esta normativa. Además, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es preciso que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para los espárragos por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa.
- (2) Es conveniente simplificar el sistema de calibrado de los espárragos para hacerlo compatible con la evolución de las condiciones de producción y comercialización y, en particular, con las necesidades de los mercados mayoristas y del consumidor. Tal simplificación exige flexibilizar el cuadro de calibrado por el diámetro aplicable a este producto, así como reducir a 3 mm el diámetro mínimo de los espárragos verdes y verde-morados. Estas modificaciones permitirán que los espárragos verdes finos y los de tipo «triguero» se comercialicen en las mismas condiciones que los demás espárragos.
- (3) La aplicación de las presentes normas 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) Estas normas han de aplicarse en todas las fases de la comercialización. 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. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición. En el caso de los productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la única alteración que ha de poder admitirse es la disminución de la frescura y la turgencia.
- (5) 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 espárragos del código NC 0709 20 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

- una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia, y
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 454/92.

Artículo 3

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

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2000.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ DO L 52 de 27.2.1992, p. 29.

⁽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 9 de noviembre de 1999.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMAS PARA LOS ESPÁRRAGOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los turiones de las variedades (cultivares) obtenidas de *Asparagus officinalis* L. que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

Los turiones de espárragos se clasificarán en cuatro tipos según su coloración:

- 1) espárragos blancos;
- 2) espárragos morados: los que tienen la yema entre rosa y morado/púrpura y una parte del turión blanca;
- 3) espárragos verde-morados: los que tienen una parte de color morado y verde;
- 4) espárragos verdes: los que tienen la yema y la mayor parte del turión de color verde.

Las normas aquí establecidas no se aplicarán a los espárragos verdes y verde-morados de diámetro inferior a 3 mm ni a los blancos y morados de diámetro inferior a 8 mm que se presenten en manojos uniformes o en envases unitarios.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los espárragos 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 turiones deberán entregarse:

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- exentos de daños causados por un lavado incorrecto (los turiones podrán lavarse pero no «remojar»),
- limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- con un aspecto y un olor frescos,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- prácticamente exentos de magulladuras,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secos cuando se hayan lavado o refrescado con agua fría,
- exentos de olores y sabores extraños.

La sección realizada en la base habrá de ser lo más limpia posible.

Los turiones no deberán estar huecos, abiertos, pelados ni partidos. No obstante, se admitirá la presencia de pequeñas grietas aparecidas tras la cosecha, siempre que éstas no sobrepasen los límites establecidos en la parte A del capítulo IV («Tolerancias de calidad»).

Además, los espárragos deberán hallarse en un estado que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

Los espárragos se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) Categoría «Extra»

Los turiones de esta categoría deberán ser de calidad superior, estarán bien formados y serán prácticamente rectos. Teniendo presentes las características normales del tipo al que pertenezcan, su yema terminal habrá de estar muy cerrada.

En esta categoría sólo se admitirá algún rastro de roya muy ligero en los turiones, y ello siempre que el mismo pueda ser eliminado por el consumidor con un pelado normal.

En el caso de los espárragos blancos, las puntas y los turiones deberán ser blancos, y sólo se admitirá la presencia en estos últimos de un ligero tinte rosa.

Los espárragos verdes tendrán que ser completamente de este color.

Dentro de la categoría «Extra» no se tolerará ninguna señal de lignificación.

La sección realizada en la base deberá ser lo más perpendicular posible al eje longitudinal. No obstante, para mejorar la presentación de los espárragos que vayan en manojo, los de la parte exterior podrán cortarse ligeramente en bisel siempre que la longitud del corte no exceda de 1 cm.

ii) Categoría I

Los turiones de esta categoría deberán ser de buena calidad y estarán bien formados, pudiendo ser ligeramente curvos. Teniendo presentes las características normales del tipo al que pertenezcan, su yema terminal habrá de estar cerrada.

En esta categoría se admitirán ligeros rastros de roya, siempre que los mismos puedan ser eliminados por el consumidor con un pelado normal.

En el caso de los espárragos blancos, se admitirá un ligero tinte rosa en los turiones y las puntas.

Los espárragos verdes tendrán que presentar este color en al menos el 80 % de su longitud.

No se admitirán turiones leñosos en el caso de los espárragos blancos. En los demás tipos, se tolerará la presencia de señales de lignificación en la parte inferior del turión, siempre que las mismas puedan ser eliminadas por el consumidor con un pelado normal.

La sección realizada en la base deberá ser lo más perpendicular posible al eje longitudinal.

iii) Categoría II

Esta categoría comprenderá los turiones que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Comparados con los de la categoría I, estos turiones podrán estar peor formados y ser más curvos. Además, teniendo presentes las características del tipo al que pertenezcan, su yema terminal podrá estar ligeramente abierta.

En esta categoría se admitirán rastros de roya que puedan ser eliminados por el consumidor con un pelado normal.

La punta de los espárragos blancos podrá presentar cierta coloración, incluido un tinte verde.

Este mismo tinte podrá apreciarse también ligeramente en la punta de los espárragos morados.

Los espárragos verdes tendrán que presentar este color en al menos el 60 % de su longitud.

Los turiones podrán ser ligeramente leñosos.

La sección realizada en la base podrá ser algo oblicua.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los espárragos vendrá determinado por la longitud o el diámetro del turión.

A. Calibrado por la longitud

La longitud de los turiones deberá ser:

- superior a 17 cm, si se trata de espárragos largos,
- de entre 12 y 17 cm, si se trata de espárragos cortos,
- superior a 12 cm, si se trata de espárragos de categoría II que se presenten en el paquete ordenados en hileras (no en manojos),
- inferior a 12 cm, si se trata de puntas de espárragos.

La longitud máxima admitida es de 22 cm para los espárragos blancos y morados y de 27 cm para los espárragos verdes y para los verdes-morados.

En caso de presentarse el producto en manojos firmemente atados, la diferencia máxima de longitud entre los turiones más largos y los más cortos del manojo no podrá exceder de 5 cm.

B. Calibrado por el diámetro

El diámetro de los turiones se medirá en la sección transversal del punto medio de su longitud.

El diámetro mínimo y los requisitos de homogeneidad aplicables serán los siguientes:

Espárragos blancos y morados

Categoría	Diámetro mínimo	Homogeneidad
Extra	12 mm	Diferencia máxima de 8 mm entre los turiones más gruesos y los más finos de un mismo paquete o manojo
I	10 mm	Diferencia máxima de 10 mm entre los turiones más gruesos y los más finos de un mismo paquete o manojo
II	8 mm	Ningún requisito de homogeneidad

Espárragos verde-morados y verdes

Categoría	Diámetro mínimo	Homogeneidad
Extra y I	3 mm	Diferencia máxima de 8 mm entre los turiones más gruesos y más finos de un mismo paquete o manojo
II	3 mm	Ningún requisito de homogeneidad

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número o en peso de turiones que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría, o que presenten ligeras grietas sin cicatrizar aparecidas después de la cosecha.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de turiones que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría, o que presenten ligeras grietas sin cicatrizar aparecidas después de la cosecha.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de turiones que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Además de esta tolerancia, se admitirá hasta un 10 % en número o en peso de turiones huecos o que presenten hendiduras muy ligeras ocasionadas por el lavado.

El número o peso de los turiones huecos no podrá sobrepasar en ningún caso un 15 %.

B. Tolerancias de calibre

En el caso de todas las categorías, un 10 % en número o en peso de turiones que no cumplan por una diferencia máxima de 1 cm de longitud o de 2 mm de diámetro los calibres indicados y los requisitos que les sean aplicables.

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

El contenido de cada paquete, cada envase unitario o cada manojo que componga un mismo paquete deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente espárragos del mismo origen, calidad, tipo de coloración y calibre (este último criterio cuando sea aplicable un requisito de homogeneidad).

No obstante, en lo que atañe a la coloración, se podrán admitir turiones de diferentes tipos dentro de los límites siguientes:

- espárragos blancos: un 10 % en número o en peso de espárragos morados en las categorías «Extra» y I, y un 15 % en la II,
- espárragos morados, verdes y verde-morados: un 10 % en número o en peso de espárragos de color diferente.

Además, siempre que así conste en el mercado, los espárragos blancos de categoría II podrán presentarse mezclados con espárragos morados.

La parte visible del contenido del paquete, envase unitario o manojó tendrá que ser representativa del conjunto.

B. Presentación

Los espárragos podrán presentarse de alguna de las dos formas siguientes:

i) *En manojos firmemente atados*

El aspecto y diámetro de los turiones colocados en la parte exterior del manojó deberán corresponderse con los de la media de los demás.

En la categoría «Extra», los turiones de un mismo manojó deberán tener la misma longitud.

Dentro del paquete, los manojos se ordenarán en hileras regulares y cada uno podrá ir protegido con papel.

Los manojos de un mismo paquete deberán tener el mismo peso y la misma longitud.

ii) *En envases unitarios o colocados en hileras, sin amanojar, dentro de paquetes*

C. Acondicionamiento

El envase de los espárragos 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 paquetes deberán estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada paquete 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 las abreviaturas correspondientes).

B. Naturaleza del producto

Si no puede verse el contenido, «Espárragos», y a continuación «blancos», «verdes», «morados» o «verde-morados», y, en su caso, «Cortos», «Puntas» o «Mezcla de blancos y morados».

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:

- a) en el caso de los espárragos sujetos a un requisito de homogeneidad, por el diámetro mínimo y máximo;
- b) en el caso de los espárragos no sujetos a ningún requisito de homogeneidad, por el diámetro mínimo, seguido del máximo o de «y +».

— Número de manojos o de envases unitarios, según el tipo de presentación.

E. Marca de control oficial (facultativa)