

REGLAMENTO (CE) Nº 2561/1999 DE LA COMISIÓN
de 3 de diciembre de 1999
por el que se establecen las normas de comercialización de los guisantes

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 guisantes figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El Reglamento nº 58 de la Comisión, relativo al establecimiento de normas comunes de calidad para determinados productos del anexo I B del Reglamento nº 23 ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 888/97 ⁽⁴⁾, ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.
- (2) Es preciso por ello proceder a una refundición de esa normativa y suprimir el anexo I 3 del Reglamento nº 58. Además, por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para los guisantes por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU).
- (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, al almacenamiento de cierta duración o las diversas manipula-

ciones 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 comercialización que siguen a la de expedición.

- (5) Las medias 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 guisantes del código NC 0708 10 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 expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas una leve disminución de su estado de frescura y de turgencia y ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda suprimido el anexo I 3 del Reglamento nº 58.

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 primer día del tercer mes siguiente al de su entrada en vigor.

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

Hecho en Bruselas, el 3 de diciembre de 1999.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ DO 56 de 7.7.1962, p. 1606/62.

⁽⁴⁾ DO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

ANEXO

NORMAS PARA LOS GUIANTES

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los guisantes para desvainar de las variedades (cultivares) obtenidas de *Pisum sativum* L., a los guisantes para consumo con vaina o tirabeques, obtenidos de *Pisum sativum* L. var. *Macrocarpon*, y a los guisantes molares, obtenidos de *Pisum sativum* L. var. *Saccharatum*, que se destinen a su entrega 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 deberán cumplir los guisantes 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:

i) las vainas deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles (incluido cualquier fragmento de la flor),
- desprovistas de filamentos duros o membranas, en el caso de los tirabeques,
- prácticamente exentas de plagas,
- prácticamente exentas de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños;

ii) las semillas deberán estar:

- frescas,
- sanas, es decir, exentas de daños causados por parásitos o enfermedades,
- desarrolladas de forma normal.

Además, el fruto se hallará en un estado y una fase de desarrollo que le permitan:

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

B. Clasificación

Los guisantes se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) *Categoría I*

Los guisantes de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Las vainas deberán:

- presentar las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad,
- tener el pedúnculo unido,
- estar exentas de daños causados por el granizo,
- hallarse frescas y turgentes,
- estar exentas de daños causados por el calor.

Tratándose de tirabeques, las vainas podrán presentar:

- ligerísimos defectos, heridas y quemaduras en la epidermis,
- ligerísimas malformaciones,
- ligerísimos defectos de coloración.

En el caso de los guisantes para desgranar:

las vainas deberán:

- estar bien rellenas, conteniendo al menos cinco semillas;

las semillas deberán:

- estar bien formadas,
- ser tiernas,
- presentar un aspecto carnosos y ser suficientemente firmes para que, al apretarlas entre dos dedos, se aplasten sin deshacerse,
- tener, como mínimo, la mitad del tamaño que corresponda al pleno desarrollo, pero sin llegar a él,
- presentar el color característico de la variedad,
- ser no harinosas,
- estar exentas de daños.

En el caso de los tirabeques, las semillas, si las hubiere, deberán ser pequeñas y estar poco desarrolladas.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los guisantes que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Los guisantes para desgranar de esta categoría podrán estar más maduros que los de la categoría I.

Siempre que conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, el producto podrá tener los defectos leves siguientes:

En el caso de los tirabeques, las vainas podrán presentar:

- ligeros defectos, heridas y quemaduras en la epidermis,
- ligeras malformaciones, incluidas las causadas por el desarrollo de las semillas,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis no degenerativos causados por parásitos,
- una ligera desecación, quedando excluidas las vainas marchitas y descoloridas.

En el caso de los guisantes para desvainar:

las vainas podrán presentar:

- ligeros defectos de coloración,
- daños leves, siempre que no sean degenerativos ni afecten a las semillas,
- cierta pérdida de frescura, quedando excluidas las vainas marchitas;

las vainas de estos guisantes deberán contener al menos tres semillas;

las semillas podrán presentar:

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración,
- una dureza ligeramente superior,
- daños leves.

Se excluirán los guisantes excesivamente maduros.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado no será obligatorio para los guisantes.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría en él indicada:

i) *Categoría I*

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

ii) *Categoría II*

Un 10 % en peso de guisantes que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, enfermedades degenerativas o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente guisantes del mismo origen, variedad y calidad.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de los guisantes 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 particular, 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 envases deberán estar exentos de materias extrañas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

En cada envase figurarán, 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 abreviaturas correspondientes)».

B. **Naturaleza del producto**

— «Guisantes para desgranar», «Tirabeques» o «Guisantes mollaes», si no puede verse el contenido.

C. **Origen del producto**

— País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría.

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