

REGLAMENTO (CE) Nº 1799/2001 DE LA COMISIÓN
de 12 de septiembre de 2001
por el que se establecen las normas de comercialización de los cítricos

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 911/2001 de la Comisión ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los cítricos figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El Reglamento (CEE) nº 920/89 de la Comisión, de 10 de abril de 1989, por el que se establecen normas de calidad para las zanahorias, los cítricos y las manzanas y peras de mesa y por el que se modifica el Reglamento nº 58 ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1619/2001 ⁽⁴⁾, ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.
- (2) Es preciso, pues, proceder a la refundición de esa normativa y derogar el Reglamento (CEE) nº 920/89. Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para los cítricos 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 (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) Las disposiciones de 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

En el anexo se recogen las normas de comercialización aplicables a los productos siguientes:

- naranjas dulces, del código NC ex 0805 10,
- mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas), clementinas, *wilking*s e híbridos similares de cítricos, del código NC 0805 20,
- limones, del código NC 0805 30 10.

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 leve 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 su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 920/89.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo 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.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 129 de 11.5.2001, p. 3.

⁽³⁾ DO L 97 de 11.4.1989, p. 19.

⁽⁴⁾ DO L 215 de 9.8.2001, p. 3.

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

Hecho en Bruselas, el 12 de septiembre de 2001.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMAS PARA LOS CÍTRICOS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los frutos designados con el nombre de «agrios (cítricos)» que se indican a continuación, cuando los mismos se entreguen en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial:

- limones de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus limon* (L.) Burm.f.,
- mandarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marow.), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos, en lo sucesivo denominadas «mandarinas»,
- naranjas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osb.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los cítricos 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 cítricos deberán estar:

- enteros,
- exentos de heridas y magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de parásitos,
- prácticamente exentos de daños causados por parásitos,
- exentos de toda señal de desecación interna,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse cosechado con cuidado y haber alcanzado un estado de madurez y desarrollo que sea adecuado en función de las características de la variedad, de la época de la cosecha y de la zona de producción.

Dicho estado deberá permitirles:

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

Los frutos que cumplan el criterio de madurez arriba establecido podrán ser «desverdeados». Este tratamiento sólo se permitirá si no se ven modificados los demás caracteres organolépticos naturales del cítrico. El procedimiento empleado para el tratamiento deberá aplicarse siguiendo las reglas dispuestas por las autoridades administrativas de cada Estado miembro y bajo el control de las mismas.

B. Requisitos de madurez

El estado de madurez de los cítricos vendrá determinado por los parámetros siguientes:

- 1) contenido mínimo de zumo,
- 2) coloración.

El grado de coloración deberá ser tal que, al término de su proceso normal de desarrollo, los cítricos alcancen en el lugar de destino el color típico de la variedad a la que pertenezcan.

i) Limones

- Contenido mínimo de zumo:
 - limones Verdelli y Primofiore: 20 %,
 - otros limones: 25 %.
- Coloración: la que sea característica de la variedad; no obstante, se admitirán también los frutos de coloración verde (no oscura) siempre que tengan el contenido mínimo de zumo arriba establecido.

ii) *Mandarinas*

— Contenido mínimo de zumo:

— mandarinas, excluidas las clementinas: 33 %,

— clementinas: 40 %.

— Coloración: en al menos un tercio de la superficie del fruto, la que sea característica de la variedad.

iii) *Naranjas*

— Contenido mínimo de zumo:

— Thomson Navel y Tarocco: 30 %,

— Washington Navel: 33 %,

— Otras variedades: 35 %.

— Coloración: la que sea característica de la variedad; no obstante, se admitirán también los frutos de coloración verde clara siempre que ésta no sobrepase un quinto de la superficie total del fruto.

C. Clasificación

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

i) *Categoría «Extra»*

Los cítricos de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán el aspecto exterior y las características de desarrollo, forma y color que sean propios de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

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

ii) *Categoría I*

Los cítricos de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

— ligeras malformaciones,

— ligeros defectos de coloración,

— ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas o quemaduras,

— ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación.

iii) *Categoría II*

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

Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estos cítricos podrán tener los defectos siguientes:

— malformaciones,

— defectos de coloración,

— cáscara rugosa,

— defectos de la epidermis aparecidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas o quemaduras,

— defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación,

— alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas,

— en el caso de las naranjas, ligero desprendimiento parcial del pericarpio (defecto admitido en las mandarinas).

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los cítricos vendrá determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

A. Calibre mínimo

Se excluirán los frutos que no se ajusten al diámetro mínimo siguiente:

Limones:	45 mm
Mandarinas, excluidas las clementinas:	45 mm
Clementinas:	35 mm
Naranjas:	53 mm.

B. Escalas de calibre

Se aplicarán las escalas de calibre siguientes:

Naranjas		Limones		Mandarinas	
Calibres	Escala de diámetros (en mm)	Calibres	Escala de diámetros (en mm)	Calibres	Escala de diámetros (en mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 o más
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 ⁽¹⁾	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

⁽¹⁾ Los diámetros inferiores a 45 mm sólo serán aplicables a las clementinas.

C. Homogeneidad

Salvo en los casos que se indican a continuación, la homogeneidad de calibre se corresponderá con las escalas de diámetros arriba establecidas:

- i) En el caso de los frutos que se presenten alineados en capas, la diferencia máxima entre los frutos mayor y menor de un mismo envase será la siguiente:

	Código del calibre	Diferencia máxima entre los frutos de un mismo envase (en mm)
Limones	0-7	7
Mandarinas	1-4	9
	5-6	8
	7-10	7
Naranjas	0-2	11
	3-6	9
	7-13	7

- ii) En el caso de los frutos que no se presenten en el envase alineados en capas y en el de los contenidos en envases unitarios que, destinándose a la venta directa al consumidor, estén confeccionados según el número de unidades, la diferencia entre los frutos mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar el margen de milímetros admitido en el calibre que sea aplicable.
- iii) En el caso de los frutos que se presenten a granel en cajas-paletas y en el de los contenidos en envases unitarios que, destinándose a la venta directa al consumidor, estén confeccionados según el peso, la diferencia entre los frutos mayor y menor de un mismo lote o envase no podrá sobrepasar el margen de milímetros que resulte de la agrupación de tres calibres consecutivos.

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 y calibre de la categoría en él indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»

Un 5 % en número o en peso de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de cítricos 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.

iii) Categoría II

Un 10 % en número o en peso de cítricos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten señales de podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir hasta un 5 % de frutos blandos o marchitos o que presenten ligeras heridas superficiales sin cicatrizar o cortes ya secos.

B. Tolerancias de calibre

En el caso de todas las categorías y todas las formas de presentación: un 10 % en número o en peso de cítricos que presenten el calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado (o a los indicados, en caso de agruparse tres calibres) en el envase.

En todos los casos, esta tolerancia del 10 % sólo incluirá frutos cuyo calibre no sea inferior a los mínimos siguientes:

Limones:	43 mm
Mandarinas, excluidas las clementinas:	43 mm
Clementinas:	34 mm
Naranjas:	50 mm.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase incluirá únicamente cítricos que sean del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse un estado similar de madurez y desarrollo.

Además, en el caso de la categoría «Extra», se exigirá también la homogeneidad de coloración.

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

B. Acondicionamiento

El envase de los cítricos deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales y, en especial, los papeles 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.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro ⁽¹⁾ y estará seco.

Se prohibirá el empleo de toda sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor ⁽¹⁾ o su sabor.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que los cítricos lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes.

⁽¹⁾ El uso de agentes conservantes o de otras sustancias químicas que puedan dejar olores extraños en la epidermis del fruto sólo se autorizará en caso de cumplirse las disposiciones comunitarias en esta materia.

C. Presentación

Los cítricos podrán presentarse:

- a) alineados en capas regulares dentro de un envase;
- b) de una forma distinta a la indicada en la letra a) o a granel en cajas-paletas; esta presentación sólo se admitirá en las categorías I y II;
- c) en envases unitarios de menos de 5 kg que, destinándose a la venta directa al consumidor, estén confeccionados según:
 - el número de frutos, o
 - el peso neto del contenido.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase 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 abreviaturas correspondientes)».

B. Naturaleza del producto

- Especie, si no puede verse el contenido del envase. Tratándose de mandarinas, la indicación de la especie o del nombre de la variedad será obligatoria.
- Nombre de la variedad, en el caso de las naranjas.
- Tipo:
 - tratándose de limones: en su caso, «Verdelli» y «Primofiore»,
 - tratándose de clementinas: según el caso, «Clementinas sin pepitas», «Clementinas» (de 1 a 10 pepitas) o «Clementinas con pepitas» (más de 10 pepitas).

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, en el caso de los frutos que se presenten de acuerdo con las escalas de calibre, o límites inferior y superior del código de calibre, en los casos en que se agrupen tres calibres consecutivos.
- Calibre y número de frutos, en el caso de los que se presenten en capas ordenadas.
- En su caso, agente conservante o sustancia química que se haya utilizado de conformidad con la normativa comunitaria en la materia.

E. Marca de control oficial (facultativa)
