

**REGLAMENTO (CE) Nº 1093/97 DE LA COMISIÓN**

de 16 de junio de 1997

**por el que se establecen normas de comercialización aplicables a los melones y las sandías**

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 (<sup>1</sup>), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento (CE) nº 2200/96 enumera, en su Anexo I, los productos para los cuales deben adoptarse determinadas normas; que, entre los productos que figuran en dicho Anexo, los melones y las sandías no han sido aún objeto de normas comunitarias; que, por consiguiente, es necesario establecer normas de comercialización de estos productos; que, a tal fin, y por razones de transparencia en el mercado mundial, conviene tomar en consideración las normas recomendadas para dichos productos por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas;

Considerando que la aplicación de estas normas debe traer consigo la eliminación del mercado los productos de calidad insatisfactoria, así como orientar la producción con el fin de satisfacer las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales sobre la base de una competencia leal, contribuyendo a aumentar la rentabilidad de la producción;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento por un período determinado o las diferentes manipulaciones a las cuales son sometidos los productos pueden producir determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de estos productos o a su

carácter más o menos perecedero; que conviene tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de comercialización siguientes a la expedición;

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*

1. Las normas de comercialización aplicables a los siguientes productos:

- melones del código NC 0807 19 00,
- sandías del código NC 0807 11 00,

figuran, respectivamente, en los Anexos I y II.

2. Las normas se aplicarán en todas las fases de comercialización, en las condiciones previstas en el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la expedición, los productos podrán presentar:

- a) una ligera disminución del grado de frescura y de turgencia;
- b) en el caso de los productos clasificados en categorías distintas de la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1997.

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

Hecho en Bruselas, el 16 de junio de 1997.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

(<sup>1</sup>) DO nº L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.

## ANEXO I

## NORMAS RELATIVAS A LOS MELONES

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Estas normas se aplicarán a los melones de las variedades (cultivares) producidas a partir de la especie *Cucumis melo L.*, destinados a su venta en estado fresco a los consumidores, con exclusión de los melones destinados a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

El objetivo de este apartado es definir los requisitos de calidad que han de reunir los melones una vez acondicionados y envasados.

## A. Características mínimas

Además de cumplir las disposiciones especiales para cada categoría y teniendo en cuenta los límites de tolerancia autorizados, los melones deberán estar:

- intactos<sup>(1)</sup>,
- sanos; se descartarán las frutas podridas o deterioradas hasta un punto que imposibilite su consumo,
- limpios, prácticamente libres de cuerpos extraños visibles,
- de aspecto fresco,
- prácticamente libres de parásitos,
- prácticamente libres de daños causados por parásitos,
- firmes,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los melones deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez<sup>(2)</sup>. El desarrollo y el estado de los melones deberá permitirles:

- soportar el transporte y las manipulaciones, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

## B. Clasificación

Los melones se dividen en las dos categorías siguientes:

## i) Categoría I

Los melones de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán reunir las características propias de la variedad o tipo comercial.

Se tolerarán los defectos ligeros que se indican a continuación, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su capacidad de conservación ni a su presentación en el embalaje:

- una ligera irregularidad en la forma,
- un leve defecto de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento),
- ligeros defectos de la epidermis como consecuencia del rozamiento y la manipulación,
- lesiones superficiales cicatrizadas alrededor del pedúnculo, que no deberán superar los 2 cm de longitud ni alcanzar la pulpa.

La longitud del pedúnculo, cuando se trate de variedades en las que no se separe al madurar, no deberá ser superior a 2 cm en las variedades *Charentais*, *Ogen* y *Galia* y 5 cm en los demás melones, pero deberá estar presente e intacto.

<sup>(1)</sup> No obstante, no se considerarán defecto las pequeñas hendiduras cicatrizadas causadas al efectuar la medición automática del índice refractométrico.

<sup>(2)</sup> El índice refractométrico de la pulpa deberá ser igual o superior al 8 % medido en la zona media de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial.

ii) *Categoría II*

A esta clase pertenecen los melones que no reúnen las condiciones necesarias para ser clasificados en la anterior pero sí los requisitos mínimos ya especificados.

Se tolerarán los defectos que se enumeran más adelante, siempre que la fruta conserve sus características esenciales de calidad, capacidad de conservación y presentación:

- irregularidades en la forma,
- defectos de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento),
- ligeras magulladuras,
- pequeños grietas o cortes profundos que no alcancen la pulpa de la fruta y estén cicatrizados,
- defectos de la epidermis ocasionados por el rozamiento y la manipulación.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre viene determinado por el peso de cada fruta o el diámetro de su sección ecuatorial.

Los calibres mínimos son los siguientes:

*Calibrado por peso:*

- *Charentais* y melones de las variedades *Ogen* y *Galia* 250 gramos,
- otros melones 300 gramos.

*Calibrado por diámetro:*

- *Charentais* y melones de las variedades *Ogen* y *Galia* 7,5 cm,
- otros melones 8 cm.

Cuando el calibre se exprese en peso, el peso del melón más grande de cada partida no deberá superar en más del 50 % al del más pequeño.

Cuando el calibre se exprese en diámetro, el diámetro del melón más grande de cada partida no podrá superar en más del 20 % al del más pequeño.

Será obligatorio determinar el calibre de los melones en ambas categorías.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada partida se admitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no reúnan las condiciones correspondientes a la categoría indicada.

## A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría I*

El 10 % de los melones, ya sea en peso o en número, que no reúnan las condiciones de esta categoría pero sí las de la categoría II o que, excepcionalmente, se sitúe dentro de los márgenes de tolerancia para esta última categoría.

ii) *Categoría II*

El 10 % de los melones, ya sea en peso o en número, que no reúnan las condiciones de esta categoría, ni las condiciones mínimas, excepto los productos podridos o deteriorados hasta el punto de que sean impropios para el consumo.

## B. Tolerancias de calibre

Para ambas categorías, el 10 % en peso o número de los melones cuyo tamaño sea levemente inferior o superior al indicado.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

## A. Homogeneidad

El contenido de cada partida deberá ser homogéneo y consistir en melones del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre, con el mismo grado aparente de madurez y crecimiento y del mismo color.

La parte visible del contenido de la partida deberá ser representativa de toda la mercancía.

**B. Acondicionamiento**

El envase de los melones deberá ofrecer una protección adecuada.

Los materiales utilizados dentro de los envases deberán ser nuevos y limpios y de una composición que no pueda ocasionar al producto alteraciones externas o internas. Estará permitida la utilización de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los embalajes deberán estar libres de cuerpos extraños.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en el mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones:

**A. Identificación**

Envasador o expedidor: Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial. No obstante, en los casos en que se utilice un código (identificación simbólica), los términos «envasador o expedidor» (o una abreviatura equivalente) deben figurar cerca de ese código (identificación simbólica).

**B. Naturaleza del producto**

- Deberá figurar la indicación «Melones», cuando el producto no sea visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad o el tipo comercial (por ejemplo «*Charentais*»).

**C. Origen del producto**

- País de origen y, de forma facultativa, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

- Categoría,
- Calibre, expresado en peso mínimo y máximo o en diámetro mínimo y máximo,
- Número de unidades (facultativo).

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

## ANEXO II

## NORMAS RELATIVAS A LAS SANDÍAS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las sandías de las variedades (cultivares) procedentes de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum, et Nakai destinadas al consumo en estado fresco, excepto las sandías destinadas a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben reunir las sandías, una vez acondicionadas y envasadas.

## A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, las sandías de todas las categorías deberán estar:

- enteras,
- sanas; se excluirán los productos que presenten podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de parásitos,
- prácticamente exentas de daños de parásitos,
- firmes y suficientemente maduras; el color y el sabor de la pulpa deberán corresponder a un estado de madurez suficiente,
- no reventadas,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olores o sabores extraños.

El desarrollo y estado de las sandías deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.

## B. Clasificación

Las sandías se clasificarán en las dos categorías definidas a continuación:

## i) Categoría I

Las sandías clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán estar:

- bien formadas, según las características de la variedad,
- exentas de grietas y magulladuras; no se considerarán como defectos las pequeñas grietas superficiales.

Se podrá aceptar un leve defecto de coloración para el color claro de la parte de la sandía que haya estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento.

El pedúnculo de la sandía deberá tener una longitud máxima de 5 cm.

## ii) Categoría II

En esta categoría se incluyen las sandías que no pueden clasificarse en la categoría I pero que responden a las características mínimas antes citadas.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

- ligero defecto de forma,
- ligero defecto de coloración de la corteza,
- leves magulladuras o leves defectos superficiales debidos fundamentalmente a impactos o a daños causados por parásitos o enfermedades.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará en función del peso de cada pieza. El peso mínimo se fija en 1,5 kg.

En caso de presentación en envases, la diferencia de peso entre la pieza más ligera y la más pesada de un mismo bulto no podrá exceder de 2 kg, o de 3,5 kg si la pieza más ligera tiene un peso superior a 6 kg.

Esta homogeneidad de peso no será obligatoria en el caso de las sandías comercializadas a granel.

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto, o en cada lote en caso de presentación a granel, para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de sandías que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o que sean admitidas con carácter excepcional en las tolerancias de dicha categoría.

##### ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de sandías que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

#### B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, un 10 % en número o en peso de sandías que no correspondan al calibre indicado, pero dentro del límite de 1 kg de más o de menos.

Sin embargo, la tolerancia no podrá aplicarse en ningún caso a frutos de menos de 1 kg.

### V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto, o de cada lote en caso de presentación a granel, deberá ser homogéneo y comprender únicamente sandías del mismo origen, variedad y calidad.

La parte visible del contenido del bulto, o del lote en caso de presentación a granel, deberá ser representativa del conjunto.

Además, la forma y el color de la corteza de las sandías de la categoría I deberán ser homogéneas.

#### B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de las sandías deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deberán ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los bultos, o lotes en caso de presentación a granel, deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

Las sandías expedidas a granel deberán estar aisladas del suelo y de las paredes de los vehículos de transporte por medio de un material de protección adecuado, nuevo y limpio, que no pueda transmitir ningún sabor u olor anormal a los frutos.

#### C. Las sandías deberán presentarse:

- en envases,
- a granel.

## VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada bulto deberá llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones que figuran a continuación.

En el caso de las sandías expedidas a granel (carga directa en vehículo de transporte), estas indicaciones deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía, el cual se fijará de forma visible dentro del vehículo.

La indicación del calibre, del peso neto o del número de unidades no es obligatoria para esta forma de presentación.

**A. Identificación**

Envasador y/o expedidor: Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial. No obstante, cuando se utilice un código (identificación simbólica), la indicación «Envasador» y/o «Expedidor» (o una abreviatura equivalente) deberá figurar cerca de dicho código (identificación simbólica).

**B. Naturaleza del producto**

— «Sandías», si el contenido no es visible desde el exterior.

**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 caso de calibrado) expresado en peso mínimo y máximo.
- Peso neto o número de unidades.

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

---