

**REGLAMENTO (CE) N° 532/2001 DE LA COMISIÓN**  
**de 16 de marzo de 2001**  
**que modifica el Reglamento (CE) n° 2561/1999 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) n° 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>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2826/2000 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2561/1999 de la Comisión, de 3 de diciembre de 1999, por el que se establecen las normas de comercialización de los guisantes <sup>(3)</sup> prevé en su anexo disposiciones relativas a la definición, clasificación, presentación y etiquetado de los guisantes.
- (2) Por motivos de transparencia en el mercado mundial, conviene revisar dichas disposiciones a fin de distinguir claramente los guisantes para desgranar de aquéllos que pueden consumirse con vaina. En efecto, las normas para los guisantes recomendadas por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas establece dicha distinción, así como una adaptación de los criterios de clasificación y de las normas de etiquetado a las

características de estos dos grupos de guisantes. Por otro lado, dado que los guisantes destinados al consumo con vaina se suelen comercializar despuntados, es preciso adaptar las normas a esta práctica comercial.

- (3) 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*

El anexo del Reglamento (CE) n° 2561/1999 se sustituirá por el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

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 segundo 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 16 de marzo de 2001.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 328 de 23.12.2000, p. 2.

<sup>(3)</sup> DO L 310 de 4.12.1999, p. 7.

## ANEXO

## NORMAS PARA LOS GUISANTES

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los guisantes de las variedades (cultivares) producidas a partir de la especie *Pisum sativum* L. destinados a su venta en estado fresco a los consumidores, con exclusión de los guisantes destinados a la transformación industrial.

Los guisantes se clasificarán en dos grupos en función de su modo de consumo:

- guisantes para desgranar (redondos o arrugados) para su consumo sin vaina,
- guisantes tirabeques (incluidos los mollares) para su consumo con vaina.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

El objetivo de esta sección es definir los requisitos de calidad que han de reunir los guisantes una vez acondicionados y envasados.

## A. Requisitos mínimos

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

i) las vainas deberán estar:

- intactas; no obstante, también se admitirán los guisantes tirabeques (incluidos los mollares) despuntados,
- sanas; se descartarán las vainas podridas o deterioradas hasta un punto que imposibilite su consumo,
- limpias; prácticamente libres de cuerpos extraños visibles (como, por ejemplo, ciertas partes de la inflorescencia),
- en el caso de los guisantes tirabeques (incluidos los mollares), desprovistas de fibras duras o de pergamino,
- prácticamente libres de plagas,
- prácticamente libres de daños causados por plagas,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olor y sabor extraños;

ii) las semillas deberán estar:

- frescas,
- sanas; se descartarán las semillas podridas o deterioradas hasta un punto que imposibilite su consumo,
- prácticamente libres de plagas,
- prácticamente libres de daños causados por plagas,
- exentas de olor y sabor extraños,
- en el caso de los guisantes para desgranar, normalmente desarrolladas.

El desarrollo y el estado de los guisantes deberá permitirles:

- soportar el transporte y las manipulaciones, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

## B. Clasificación

Los guisantes se dividen en las dos categorías siguientes:

i) *Categoría I*

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

Las vainas deberán estar:

- frescas y turgentes,
- libres de daños causados por el granizo,
- libres de alteraciones causadas por el calor.

En el caso de los guisantes para desgranar:

- las vainas deberán:
  - tener el pedúnculo unido,
  - estar suficientemente llenas y contener cinco semillas, como mínimo.

- 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,
  - tener una textura no harinosa,
  - estar libres de daños, sin fisuras en la piel de las semillas;
- no obstante, la vaina de los guisantes podrá presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su capacidad de conservación ni a su presentación en el envase:
  - ligeros defectos superficiales, heridas y magulladuras,
  - ligeros defectos de forma,
  - ligeros defectos de coloración.

En el caso de los guisantes tirabeques (incluidos los mollares):

- las semillas, si las hubiere, deberán ser pequeñas y estar poco desarrolladas,
- no obstante, la vaina de los guisantes podrá presentar los defectos leves que se indican a continuación siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su capacidad de conservación ni a su presentación en el envase:
  - ligerísimos defectos superficiales, heridas y magulladuras,
  - ligerísimos defectos de forma,
  - ligerísimos defectos de coloración.

ii) *Categoría II*

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

En el caso de los guisantes para desgranar,

- las vainas deberán contener tres semillas, como mínimo,
- los guisantes pertenecientes a esta categoría podrán estar más maduros que los de la categoría I, aunque quedarán excluidos aquéllos con un grado de madurez excesivo,
- se tolerarán los defectos que se indican a continuación, siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, capacidad de conservación y presentación:
  - defectos de las vainas:
    - defectos superficiales, heridas y magulladuras, es decir, defectos no degenerativos que no puedan alterar las semillas,
    - defectos de forma,
    - defectos de coloración,
    - una ligera desecación, quedando excluidas las vainas marchitas;
  - defectos de las semillas:
    - ligeros defectos de forma,
    - ligeros defectos de coloración,
    - dureza ligeramente mayor,
    - ligeros daños.

En el caso de los guisantes tirabeques (incluidos los mollares):

- las semillas podrán estar ligeramente más desarrolladas que en la categoría I,
- los guisantes podrán presentar los defectos de la vaina que se indican a continuación, siempre que el producto conserve intactas sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:
  - ligeros defectos superficiales, heridas y magulladuras,
  - ligeros defectos de forma, incluidos los causados por el desarrollo de las semillas,
  - ligeros defectos de coloración,
  - una cierta falta de frescura, quedando excluidas las vainas marchitas o descoloridas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado no será obligatorio para los guisantes.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada partida se admitirán tolerancias de calidad para los productos que reúnan las condiciones correspondientes a la categoría indicada.

i) *Categoría I*

El 10 % en peso de los guisantes 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 tolerancias para esta última categoría.

ii) *Categoría II*

El 10 % en peso de los guisantes que no reúnan las condiciones de esta categoría, ni las condiciones mínimas, excepto los productos podridos, con enfermedades degenerativas o con cualquier otra alteración que imposibilite su consumo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada partida deberá ser homogéneo y consistir en guisantes del mismo origen, variedad o tipo comercial y calidad.

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

B. **Acondicionamiento**

El envase de los guisantes deberá ofrecer una protección adecuada.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos y limpios y de una composición que no pueda causar al producto alteraciones internas o externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases 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, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica concedida o reconocida por un servicio oficial. No obstante, cuando se utilice un código (identificación simbólica), deberá figurar a su lado la mención «Envasador» o «expedidor» (o una abreviatura equivalente).

B. **Naturaleza del producto**

- cuando el contenido no sea visible desde el exterior, deberá figurar la indicación «guisantes para desgranar», «tirabeques», «guisantes mollares» o cualquier otra denominación que resulte oportuna,
- cuando los guisantes tirabeques (incluidos los mollares) se presenten sin pedúnculo o sin la extremidad del pistilo, deberá figurar la indicación «guisantes listos para el consumo», «guisantes despuntados» o cualquier otra indicación, según proceda.

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 del control oficial (facultativa)**

---