

Reglamento de 2005 del OH relativo a los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva

Decreto de la Dirección de la Asociación de Productores de Horticultura de 29 de noviembre de 2005 por el que se fijan los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva (**Reglamento de 2005 sobre el OH relativo a los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva**).

LA DIRECCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE HORTICULTURA,

vistos los artículos 93, 95, 102, 104 y 106 de la Ley de la organización de las empresas;
visto el artículo 14, apartado 3, de la Ley del etiquetado de productos alimenticios, y
vistos los artículos 3, 12 y 13 del Decreto por el que se crea la Asociación de Productores de Horticultura;

tras oír a la Comisión sectorial para las frutas y hortalizas de fecha 30 de septiembre de 2005;

DECIDE:

§ 1. Definiciones

Artículo 1

1. En el presente decreto y en las disposiciones correspondientes, se contemplan las siguientes definiciones: en los artículos 1 y 2 del Decreto por el que se crea la Asociación de Productores de Horticultura;
2. En el presente reglamento y en las disposiciones correspondientes, debe entenderse por:
 - a. champiñones: los frutos comestibles y despiezados (capuchón y tallo) de las variedades *Agaricus*;
 - b. champiñones en conserva: champiñones conservados mediante un tratamiento por calor y/o por congelación;
 - c. col: col blanca (*Brassica oleracea*) que, después de mezclarse con sal o con una solución saturada de sal, ha sido objeto de una fermentación láctica;
 - d. unidad de envase: el envase en el se envasan los champiñones o la col en conserva antes de ser puestos a la venta al consumidor, y en el que los champiñones o la col en conserva están total o parcialmente recubiertos de forma que el contenido no pueda sustituirse sin abrir o dañar el envase;
 - e. negociar: tener en almacenamiento a efectos de su entrega, poner a la venta, ofrecer para la compra, o para la entrega;
 - f. fabricante: la persona física o jurídica que gestiona una empresa para la que se elabora la asociación y que crea las conservas de champiñones o col blanca;
 - g. anexos: los anexos 1 y 2 del presente reglamento.

§ 2 Objeto

Artículo 2

El objeto del presente reglamento es proteger al consumidor contra prácticas que puedan favorecer la competencia gracias a la determinación del peso escurrido.

§ 3 Otras disposiciones

Artículo 3

- a. Las disposiciones previstas en el presente reglamento sólo son aplicables a los champiñones y a la col en conserva que hayan sido producidos por fabricantes instalados en los Países Bajos.
- b. El principio del reconocimiento mutuo de los productos legalmente fabricados o comercializados en otros Estados miembros de la Unión Europea o en otros países signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, sigue siendo válido.
- c. Las disposiciones previstas en los anexos no serán aplicables si se trata de champiñones o coles que hayan sido objeto de conservas en combinación con más de un 15% de peso de otros productos alimenticios o bebidas, con excepción del agua.

Artículo 4

Las infracciones de las disposiciones recogidas en el presente reglamento o aplicables en virtud del mismo constituyen hechos punibles.

§ 3 Disposiciones Finales

Artículo 5

Queda derogado el Reglamento de 2000 del OH relativo a los champiñones en conserva.

Artículo 6

El presente reglamento entrará en vigor a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín de Reglamentos de la Asociación de Productores.

Artículo 7

El presente reglamento lleva por título: Reglamento de 2005 del OH relativo a los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva.

El presente reglamento, la exposición de motivos correspondiente y los anexos, se publicarán en el Boletín de Reglamentos de la Organización de las Empresas.

Zoetermeer, 29 de noviembre de 2005

El Presidente,

J. van der Veen

El Secretario,

J. M. Gerritsen

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. La Comisión de frutas y hortalizas

La Comisión de frutas y hortalizas consta de 23 miembros. Éstos vienen designados como sigue:

- a. para las empresas activas en el sector del cultivo de frutas y hortalizas: siete miembros por organizaciones de empresarios y seis miembros por organizaciones de trabajadores;
- a. para las empresas activas en el sector de transformación y tratamiento de frutas y hortalizas: un miembro por organizaciones de empresarios y un miembro por organizaciones de trabajadores;
- c. para las empresas activas en el sector del comercio al por mayor y para la actividad de intermediarios en relación con frutas y hortalizas: dos miembros por organizaciones de empresarios y dos miembros por organizaciones de trabajadores;
- a. para las empresas activas en el sector del comercio al por menor en relación con frutas y hortalizas: dos miembros por organizaciones de empresarios y dos miembros por organizaciones de trabajadores.

La Comisión de frutas y hortalizas refleja fielmente el sector en cuestión.

Visto el carácter específico del sector de frutas y hortalizas, la Comisión de frutas y hortalizas es responsable de:

- a. formular un dictamen, solicitado o no, a la dirección en relación con asuntos relativos al sector de frutas y hortalizas;
- b. (hacer) redactar reglamentos, a ratificar por la dirección, relativos al cultivo, a la transformación y al comercio de frutas y hortalizas, así como a la financiación de proyectos e instituciones;
- c. elaborar los presupuestos (plurianuales), a ratificar por la dirección, relativos al presupuesto necesario para la (co)financiación de proyectos e instituciones;
- d. tomar decisiones sobre el empleo del presupuesto disponible;
- e. controlar los proyectos y las instituciones (co)financiados;
- f. formular un dictamen en relación con la financiación de la comisión y con las actividades de secretaría y administrativas de apoyo prestadas por la Asociación;
- g. conceder exenciones en los casos explícitamente contemplados en el reglamento.

2. Objetivo del reglamento

El objeto del presente reglamento es proteger al consumidor contra prácticas que puedan favorecer la competencia gracias a la determinación del peso escurrido.

3. Justificación complementaria sobre la necesidad de una reglamentación pública, a saber el Reglamento

La principal Asociación profesional está formada, como asociación, por todas las empresas activas en el sector hortícola.

Todas las empresas que transforman champiñones y/o col blanca deben cumplir las reglas relativas a la determinación del peso escurrido.

Dada la ausencia de una reglamentación estricta a nivel general, cada empresa podría utilizar un peso escurrido distinto. Por consiguiente, el consumidor no estaría claramente informado de lo que compra.

4. Consideración de alternativas privadas

Al objeto de garantizar que todos los fabricantes que transforman champiñones y/o coles blancas cumplen las obligaciones, resulta imposible llegar a un mismo resultado mediante acuerdos privados, por ejemplo. La naturaleza generalmente vinculante de la reglamentación pública prima sobre el carácter voluntario de los acuerdos privados. Para concretar este objetivo, es preciso el cumplimiento general de las obligaciones.

5. Aspectos de ejecución y aplicación del reglamento

El presente reglamento impone reglas inherentes a la aplicación del artículo 14, apartado 3, de la Ley del etiquetado de productos alimenticios.

El Ministro de la SP ha solicitado al OH que establezca reglas adicionales relativas al peso escurrido.

La Agencia para la Seguridad de Alimentos y Productos garantiza el control del cumplimiento de las disposiciones previstas en la Ley de los productos alimenticios.

6. Las cargas administrativas del reglamento

El presente reglamento no conlleva ninguna carga administrativa adicional para los fabricantes.

7. Consecuencias económicas del Reglamento

El presente reglamento no tendrá ninguna consecuencia para los fabricantes.

8. Notificación

El Ministro implicado ha notificado el presente reglamento a la Comisión Europea a modo de disposición técnica. El presente reglamento ya se ha notificado.

9. Exposición de los motivos artículo por artículo

Artículo 1

Se establecen las definiciones.

Artículo 2

Se describe el objeto.

Artículo 3

Las disposiciones previstas en el presente reglamento sólo son aplicables a los champiñones y a la col en conserva que hayan sido producidos por fabricantes instalados en los Países Bajos.

Artículo 4

La infracción de las disposiciones es objeto de una sanción penal.

Artículos 5 a 7

Se recogen las disposiciones finales.

Anexos

Los anexos detallan la manera en la que deben recogerse las muestras y el método por el que se determinan los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva.

El texto del proyecto de reglamento se publicó en el Boletín de Anuncios y Reglamentos de la organización profesional de 29 de julio de 2005, nº 41.

Tras su publicación en el Boletín de Anuncios, se ha incluido la descripción del objeto en un artículo distinto (artículo 2) a solicitud de los miembros de la Comisión de frutas y hortalizas.

Zoetermeer, 29 de noviembre de 2005

El Presidente,

J. van der Veen

El Secretario,

J. M. Gerritsen

Anexo 1 inherente al artículo 1, letra g, del Decreto de la Dirección de la Asociación de Productores de Horticultura de 29 de noviembre de 2005 por el que se fijan los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva

(Reglamento de 2005 del OH relativo a los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva).

PESOS ESCURRIDOS DE LOS CHAMPIÑONES EN CONSERVA

A efectos de la ejecución del control del peso escurrido, son aplicables las disposiciones previstas en las letras B y C.

A. Generalidades

1. Definiciones

Se utilizan las siguientes definiciones:

- a. capacidad de la unidad de envase: volumen de agua destilada a 20°C que contiene una unidad de envase cerrada cuando está llena. La determinación de la capacidad se efectuará con arreglo a la norma ISO 90.
- b. peso neto declarado: peso de los champiñones en conserva, incluido el líquido de cobertura mencionado en la unidad de envase en cuestión.
- c. peso escurrido declarado: el peso escurrido de los champiñones en conserva mencionado en la unidad de envase en cuestión.
- d. peso escurrido: el peso de los champiñones incluidos en la unidad de envase, determinado tras alcanzar un equilibrio en el envase, según el método descrito en la letra C.

2. Determinación del peso escurrido declarado

- 2.1 El peso escurrido declarado corresponde al menos al 54% del valor de la capacidad de la unidad de envase:
 $0,54 \times \text{capacidad de la unidad de envase en ml} = \text{peso escurrido declarado en gramos.}$

Excepciones para las unidades de envase metálicas:

- El peso escurrido declarado es al menos de 1380 gramos para los champiñones envasados en una unidad de envase metálica de 2650 ml.
 - Para las unidades de envase exportadas, podrán utilizarse pesos escurridos declarados inferiores siempre que se utilicen de forma habitual en el país de destino, lo que puede confirmarse a solicitud de los organismos de control competentes a través de la etiqueta, la correspondencia y/o los pedidos.
- 2.2 Los pesos escurridos a declarar se redondean hasta un múltiplo superior a 5 gramos.

3. El peso escurrido medio de un lote

El peso escurrido medio de un lote debe ajustarse al peso escurrido declarado de la unidad de envase en cuestión. Las letras B.2 y B.4 indican cuando un lote cumple esta disposición.

4. Tolerancias inherentes al peso escurrido de las unidades de envase individuales

Se permiten las siguientes tolerancias inherentes al peso escurrido de las unidades de envase individuales en relación con el peso escurrido declarado:

Peso escurrido declarado en gramos	Diferencia autorizada	
	en % del peso escurrido declarado	en gramos
5 – 50	27	-
50 – 100	-	13,5
100 – 200	13,5	-
200 – 300	-	27
300 – 500	9	-
500 – 1.000	-	45
1.000 – 10.000	4,5	-

B. Muestreo de champiñones en conserva

1. Antes de proceder al muestreo, los comerciantes están obligados a designar los lotes de champiñones en conserva que tengan en existencias. Se entiende por lote, un lote de champiñones en conserva compuesto de champiñones en conserva de la misma variedad, con la misma forma de presentación y la misma categoría, que están incluidos en las unidades de envase fabricadas con el mismo tipo de material y con la misma capacidad.
2. Para determinar si el peso escurrido medio del un lote se ajusta al peso escurrido declarado de la unidad de envase en cuestión, se utiliza la clasificación ilustrada a continuación según el tamaño de la muestra. El peso escurrido medio de la muestra debe ser $\geq Q_n - k \cdot s$.

N	n	c	d	k
100-500	8	0	1	1.237
501-3200	13	1	2	0.847
3201 y más	20	1	2	0.640

Q_n = peso escurrido declarado
 s = diferencia estándar calculada sobre los pesos escurridos de la muestra
 N = tamaño del lote
 n = tamaño de la muestra, volumen de la muestra (número de unidades de envase)
 c = criterio de aprobación
 d = criterio de rechazo
 k = t/\sqrt{n} ; t = "variable de azar" de la « distribución de Student »

3. La muestra que debe extraerse al azar de un lote compuesto por una determinada cantidad de unidades de envase.
4. Un lote cumplirá las disposiciones correspondientes contempladas en el anexo A cuando el número divergente de unidades de envase de la muestra en cuestión (n) no supere el criterio de aprobación previsto en el punto 2.

C. Método relativo a la determinación del peso escurrido

1. Tamiz necesario

El peso escurrido se determina mediante el tamizado a través de una tela metálica inoxidable (en particular, cuero) con un ancho de malla de 2,8 mm aproximadamente (ASTM Standard Size 7) con una cara lateral vertical de acero inoxidable o de cuero con una altura aproximada de 10 cm. Para las unidades de envase con una capacidad inferior o igual a 850 ml podrá utilizarse un tamiz con una mediana de 20 cm. Para las unidades de envase con una capacidad superior a 850 ml podrá utilizarse un tamiz con una mediana de 30 cm.

2. Determinación del peso escurrido

- 2.1 Durante la determinación del peso escurrido de un producto, la temperatura del producto debe estar comprendida entre 15 y 25 °C.
- 2.2 Determinar el peso del tamiz limpio de contenido.
- 2.3 Verter con precaución el contenido de una unidad de envase en el tamiz. En este marco, extender el producto progresivamente en el tamiz.
- 2.4 Inclinar el tamiz hasta alcanzar un ángulo de 20 grados aproximadamente para facilitar el paso.
- 2.5 Dejar escurrir durante 2 minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz.
- 2.6 Pesar de nuevo el tamiz (con contenido)
- 2.7 El peso escurrido es el peso obtenido de conformidad con el punto 2.6 menos el peso obtenido en el punto 2.2.
- 2.8 Observaciones adicionales:

El tamiz debe estar limpio y seco al inicio de cada determinación de peso. El tamiz debe pesarse antes de cada determinación de peso.

En el caso de unidades de envase grandes (contenido superior a 1kg), el peso escurrido del contenido de una unidad de envase se determina por partes vertiendo simultáneamente en varios tamices contenidos de un peso máximo de 1 kg. En este caso, el peso escurrido corresponde a la suma de los pesos escurridos individuales obtenidos por cada tamiz.

Anexo 2 inherente al artículo 1, letra g, del Decreto de la Dirección de la Asociación de Productores de Horticultura de 29 de noviembre de 2005 por el que se fijan los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva

(Reglamento de 2005 del OH relativo a los pesos escurridos de los champiñones y de la col en conserva).

PESOS ESCURRIDOS DE LA COL

A efectos de la ejecución del control del peso escurrido, son aplicables las disposiciones previstas en las letras B y C.

A. Generalidades

1. Definiciones

Se utilizan las siguientes definiciones:

- 1.1 **peso neto:** peso de la col, incluido el producto de recubrimiento mencionado en la unidad de envase.
- 1.2 **elementos sólidos:** el peso de la col incluida en la unidad de envase determinado según el método descrito en la letra C.

2. Determinación del peso escurrido

- 2.1 Para las unidades de envase con un contenido de 1000 gramos/1000 ml o menos, el peso escurrido debe, como media, corresponder al 90% del peso neto mencionado en el envase. La diferencia negativa absoluta puede alcanzar, como máximo, el 3% del peso neto mencionado en el envase.
- 2.2 El peso escurrido debe estar compuesto por un mínimo del 90% de elementos sólidos y un máximo del 10% de líquido.
- 2.3 La tolerancia relativa al porcentaje de los elementos sólidos es del 3% por envase.
- 2.4 El porcentaje de elementos sólidos viene determinado según el método descrito en la letra C.

B. Muestreo de coles

1. Antes de proceder al muestreo, los productores y/o comerciantes deben indicar los lotes de col que tengan en existencias. Por lote, debe entenderse: un lote de col compuesto por col del mismo tipo y con la misma forma de presentación, incluida en las unidades de envase fabricadas con el mismo tipo de material y con la misma capacidad.
2. Un lote cumplirá las disposiciones correspondientes contempladas en la letra A cuando la media de los pesos escurridos de la muestra (n) en cuestión no sea inferior a la prevista en la letra A, punto 2.1.
3. El punto 4 establece el tamaño de la muestra, a saber un número (n) de unidades de envase que debe extraerse al azar de un lote compuesto por una determinada cantidad (N) de unidades de envase con un peso inferior o igual a 1000 gramos/1000 ml.
4. **Tamaño de la muestra**
Las unidades de envase con un peso neto inferior o igual a 1000 gramos/1000 ml.

Tamaño del lote (N)	Número de unidades de envase = tamaño de la muestra (n)
3000 o menos	6
Más de 3000	12

C. Método relativo a la determinación del porcentaje de elementos sólidos

1. Tamiz necesario

El porcentaje de elementos sólidos se determina mediante el tamizado a través de una tela metálica inoxidable, redonda y seca (en particular, cuero) con un ancho de malla de 2,8 mm aproximadamente (ASTM Standard Size 7) con una cara lateral vertical de acero inoxidable o de cuero con una altura aproximada de 10 cm. Para las unidades de envase con una capacidad inferior o igual a 1.000 gramos o a 1000 ml puede utilizarse un tamiz con una mediana de 20 cm.

2. Determinación del porcentaje de elementos sólidos

Para las unidades de envase con una capacidad inferior o igual a 1000 gramos o 1000 ml.

- 2.1 Determinar el peso del tamiz limpio y seco sin contenido. (=a).
- 2.2 Verter con precaución el contenido de una unidad de envase en el tamiz. En este marco, extender el producto progresivamente en el tamiz sin presión.

- 2.3 Inclinarse el tamiz hasta alcanzar un ángulo de 20 grados aproximadamente para facilitar el escurrimiento.
- 2.4 Dejar escurrir durante 2 minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz.
- 2.5 Pesar de nuevo el tamiz (con contenido) (=b).
- 2.6 El porcentaje de elementos sólidos es el siguiente: $b-a/\text{peso escurrido mencionado} \times 100\%$

El porcentaje obtenido de elementos sólidos se redondea hasta la cifra entera inferior.