Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►B

REGLAMENTO (CEE) Nº 2213/83 DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 1983

por el que se establecen las normas de calidad ►M7 ———— ◄ para las endibias

(DO L 213 de 4.8.1983, p. 13)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►M1	Reglamento (CEE) nº 1654/87 de la Comisión de 12 de junio de 1987	L 153	35	13.6.1987
►M2	Reglamento (CEE) nº 1872/91 de la Comisión de 28 de junio de 1991	L 168	60	29.6.1991
►M3	Reglamento (CEE) nº 3439/91 de la Comisión de 26 de noviembre de 1991	L 326	21	28.11.1991
►M4	Reglamento (CEE) nº 658/92 de la Comisión de 16 de marzo de 1992	L 70	15	17.3.1992
►M5	Reglamento (CE) nº 888/97 de la Comisión de 16 de mayo de 1997	L 126	11	17.5.1997
►M6	Reglamento (CE) nº 2390/97 de la Comisión de 1 de diciembre de 1997	L 330	12	2.12.1997
►M7	Reglamento (CE) nº 1508/2001 de la Comisión de 24 de julio de 2001	L 200	14	25.7.2001
►M8	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGLAMENTO (CEE) Nº 2213/83 DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 1983

por el que se establecen las normas de calidad ►M7 ——————— ◄ para las endibias

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas ([1]), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1738/82 ([2]) y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 23 ([3]) ha establecido en su Anexo II/6 normas de calidad para las cebollas; que dichas normas han sido modificados por el Reglamento nº 87/64/CEE ([4]);

Considerando que el Reglamento nº 58 ([5]) ha establecido en su Anexo I/2 normas de calidad para las endibias;

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y comercio de dichos productos, en particular en lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad para las cebollas y las endibias deben modificarse para tener en cuenta estas nuevas exigencias;

Considerando que dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida por el Reglamento (CEE) nº 1194/69 del Consejo ([6]); que, para la definición de la misma, es conveniente que se tenga en cuenta el interés económico que presentan para los productores los productos de que se trate y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de determinado duración o las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que procede, por consiguiente, tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición; que, puesto que los productos de la categoría «Extra» deben someterse a un triado y un acondicionamiento especialmente cuidadosos, sólo debe tenerse en consideración en lo que a ellos se refiere, la disminución del estado de frescor y de la turgencia;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, así como para comodidad de los interesados, es conveniente presentar en un texto único las normas modificadas de este modo;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

▼M7

Las normas de comercialización de las endibias del código NC 0705 21 00 se establecen en el anexo.

([1]) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
([2]) DO nº L 190 de 1. 7. 1982, p. 7.
([3]) DO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.
([4]) DO nº 116 de 21. 7. 1964, p. 1850/64.
([5]) DO nº 56 de 7. 7. 1962, p. 1607/62.
([6]) DO nº L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.

▼B

Dichas normas se aplicarán en todas la fases de comercialización, en las condiciones previstas por el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases que sigan a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación con las prescripciones de las normas:

— una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,

— para los productos clasificados en categorías que no sean la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

1. Se suprimen los términos «a las cebollas» que figuran en el artículo 2 del Reglamento nº 23, los términos «endibias» que figuran en el artículo 1 del Reglamento 68 así como los términos «cebollas, endibias» que figuran en el artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1194/69.

2. Quedan derogados el Anexo II/6 del Reglamento nº 23, el Anexo I/2 del Reglamento nº 58 y los Anexos II y III del Reglamento (CEE) nº 1194/69.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de septiembre de 1983.

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

▼M7

ANEXO

▼B

NORMA DE CALIDAD PARA LAS ENDIBIAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma contempla las endibias, es decir, los productos obtenidos mediante forzado de las raíces de las variedades (cultivares) de la endibia procedente de *Cichorium intybus L. var. foiosum Hegi*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de los productos destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES REFERENTES A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las endibias después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Características mínimas**

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, las endibias deben ser:

— enteras,
— sanas; se excluirán los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que puedan hacerlas no aptas para el consumo,
— exentas de manchas de enrojecimiento, quemaduras o señales de magulladuras,
— exentas de ataques de roedores o de enfermedades,
— exentos de daños causados por los insectos u otros parásitos,
— exentas de inicio de tallo floral superior a los tres cuartos de su longitud,
— limpias, en particular desprovistas de cualquier hoja manchada, y prácticamente exentas de toda materia extraña visible,
— claras, es decir, presentar una coloración blanca a blanco amarillento,
— cortadas o rotas de forma limpia y completa al nivel del cuello,
— de aspecto fresco,
— exentas de humedad exterior anormal,
— exentas de olor o sabor extraños.

Las endibias deben presentar un desarrollo y un estado que les permitan:

— soportar el transporte y la manipulación,
y
— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Las endibias se clasificarán en cuatro categorías, que se definen seguidamente:

(i) *Categoría «Extra»*

Las endibias clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior.

Deben, en particular:

— ser de forma regular,
— ser firmes,
— estar bien arregladas, es decir, tener la parte terminal aguda y bien apretada,
— tener unas hojas exteriores que midan como mínimo los tres cuartos de la longitud de la endibia,
— no presentar coloración verdosa ni aspecto vidrioso.

(ii) *Categoría I*

Las endibias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben, en particular:

— ser suficientemente firmes,
— tener unas hojas exteriores que midan por lo menos la mitad de la longitud de la endibia,
— no presentar coloración verdosa ni aspecto vidrioso.

▼B

Pueden ser de forma menos regular y presentar una parte terminal menos apretada y menos arreglada, sin que el diámetro de la abertura supere un quinto del diámetro máximo de la endibia.

(iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las endibias que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Pueden presentar, no obstante, los defectos siguientes:

— forma ligeramente irregular,

— ligera coloración verdosa de la extremidad de las hojas,

— parte terminal ligeramente abierta (el diámetro de la abertura no puede ser superior al tercio del diámetro máximo de la endibia).

▼M2

También se incluyen en esta categoría las endibias de forma irregular, que además deben ir en envases homogéneos y satisfacer el resto de las exigencias de la categoría.

▼M5

———————

▼B

III. DISPOSICIONES REFERENTES AL CALIBRADO

El calibrado se determinará, por una parte, por el diámetro de la mayor sección perpendicular al eje longitudinal y, por otra, por la longitud.

Para cada categoría, los calibres se fijan como sigue:

(en centímetros)

	Extra	I	II	►M5 ——— ◄
Diámetro mínimo				
— endibia de una longitud inferior a 14 cm	2,5	2,5	2,5	►M5 ——— ◄
— endibia de una longitud igual o superior a 14 cm	3	3	2,5	►M5 ——— ◄
Diámetro máximo	6	8	—	►M5 ——— ◄
Longitud mínima	9	9	9 (1)	►M5 ——— ◄
Longitud máxima	17	20	24	►M5 ——— ◄

(1) No obstante, las endibias de una longitud comprendida entre 6 y 12 cm podrán presentarse en la categoría II ►M5 ——— ◄, siempre que, en el bulto, se mencionen las longitudes mínima y máxima de las endibias contenidas.

En un mismo bulto:

(i) la diferencia máxima de longitud entre las endibias se limita a 5 cm para la categoría «Extra», a 8 cm para la categoría I y a 10 cm para la categoría II ►M5 ——— ◄;

(ii) la diferencia máxima de diámetro entre las endibias se limita a 2,5 cm para la categoría I y a 5 cm para la categoría II. ►M5 ——— ◄

IV. DISPOSICIONES REFERENTES A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

(i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número o en peso de endibias que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría I, o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

(ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de endibias que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II, o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

▼B

(iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de endibias que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

▼M5

———————

▼B

B. **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías: un 10 % en número o en peso de endibias cuyas dimensiones, en lo que se refiere tanto a la longitud como al diámetro, difieran como máximo un centímetro en más o en menos de las dimensiones tomadas en consideración para el calibrado contemplado en el capítulo III. No se admiten tolerancias para el diámetro mínimo.

V. DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y comprender sólo endibias del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

▼M5

———————

▼B

La parte visible del contenido del bulto debe ser representativa del conjunto.

▼M8

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior a tres kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 48/2003 [1].

▼B

B. **Presentación**

Las endibias clasificadas en las categorías Extra, I y II deben presentarse:

— o alineadas regularmente,

— o en pequeños envases.

▼M2

Las endibias de forma irregular incluidas en la categoría II ►M5 ——————— ◄ deben presentarse en un envase de peso igual o superior a 7 kilogramos.

▼B

C. **Acondicionamiento**

Las endibias deben condicionarse de modo que se garantice una protección conveniente del producto.

Si se presentan en envases de madera, deberán estar separadas de todas las paredes por un material protector.

Los materiales utilizados en el interior del bulto deben ser nuevos, limpios y de materias que no puedan causar a los productos alteraciones externas ni internas. Se autoriza el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tinta o cola no tóxicas.

Los bultos deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI. DISPOSICIONES REFERENTES AL MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

———————

[1] DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

▼B

A. **Identificación**

▼M5

Envasador o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial. No obstante, en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos «embalador y/o expeditor» (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de ese código (identificación simbólica).

▼B

B. **Naturaleza del producto**

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

C. **Origen del producto**

País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

▼M2

— Categoría (SIC! falta especificar la clase de categoría) y, para la categoría II la mención «forma irregular», en su caso, y, facultativamente denominación nacional equivalente,

▼B

— longitudes máxima y mínima para las endibias clasificadas en la categoría II ►M5 ——— ◄ de una longitud comprendida entre 6 y 12 cm solamente.

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