383R2213

4. 8. 83 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 213/13

REGLAMENTO (CEE) Nº 2213/83 DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 1983

por el que se establecen las normas de calidad para las cebollas y 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

Las normas de calidad relativas a las cebollas de la subpartida 07.01 H del arancel aduanero común y a las endibias de la subpartida 07.01 D II del arancel aduanero común figuran respectivamente en los Anexos I y II.

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.

(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.

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

Hecho en Bruselas, el 28 de julio de 1983.

Por la Comisión

Poul DALSAGER

Miembro de la Comisión

ANEXO I

NORMA DE CALIDAD PARA CEBOLLAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma contempla las cebollas de las variedades (cultivares) procedentes de *Allium cepa L.*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las cebollas verdes de hojas enteras así como de las cebollas destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES REFERENTES A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las cebollas 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, los bulbos deben estar:

— enteros; no obstante, la presencia de hendiduras superficiales y la ausencia de la túnica exterior no se considerarán defectos siempre que la carne no sea visible,

— sanos; se excluirán los productos afectados de podredumbre u otras alteraciones que les hagan impropios para el consumo,

— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,

— exentos de daños causados por heladas,

— suficientemente secos a los fines de la utilización prevista (para las cebollas destinadas a la conservación, el tallo y por lo menos las dos primeras túnicas exteriores deben estar completamente desecados),

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olores o de sabores extraños.

Además, el tallo debe estar retorcido o presentar un corte neto y no superar los 4 centímetros de longitud (salvo para las cebollas presentadas en trenzas).

Las cebollas deben presentar un estado que les permita:

— soportar el transporte y la manipulación

y

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Las cebollas se clasificarán en tres categorías, que se definen seguidamente:

(i) *Categoría I*

Las cebollas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma y la coloración típicas de la variedad.

Los bulbos deben ser:

— firmes y consistentes,

— no brotados,

— desprovistos de tallo hueco y resistente,

— exentos de deformaciones provocadas por un desarrollo vegetativo anormal,

— prácticamente desprovistos de raíces (no obstante, se admitirá la presencia de raíces en las cebollas recolectadas antes de la madurez completa).

Se admitirán manchas ligeras que no afecten, de ningún modo, a la última túnica apergaminada que protege la carne.

(ii) *Categoría II*

Esta categoría comprende las cebollas que no puedan clasificarse en la categoría I, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Deben ser suficientemente firmes y, siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar los defectos siguientes:

— forma y coloración que no sean típicas de la variedad,

— principio de brotación (con un límite del 10 % en número o en peso por unidad de presentación),

— señales de roces,

— marcas ligeras producidas por ataques parasitarios o enfermedades,

— pequeñas grietas cicatrizadas,

— ligeras magulladuras cicatrizadas, no susceptibles de perjudicar la buena conservación.

Pueden estar provistas de sus raíces. Se admitirán manchas que no afecten, de ningún modo, a la última túnica apergaminada que protege la carne.

(iii) *Categoría III* (1)

Esta categoría comprende las cebollas que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características previstas para la categoría II. No obstante, pueden presentar:

— ligeras manchas de tierra,

— un principio de brotación (con un límite del 20 % en número o en peso por unidad de presentación),

— magulladuras no susceptibles de perjudicar la buena conservación del producto.

III. DISPOSICIONES REFERENTES AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre la cebolla menor y la mayor contenidas en un mismo bulto no deberá exceder de:

— 5 mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro comprendido entre 10 mm, inclusive, y 20 mm, exclusive; no obstante, para las cebollas de un diámetro comprendido entre 10 mm, inclusive, y 25 mm, exclusive, la diferencia podrá ser de 10 mm,

— 15 mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro comprendido entre 20 mm, inclusive, y 40 mm, exclusive,

— 20 mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro comprendido entre 40 mm, inclusive, y 70 mm, exclusive,

— 30 mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro igual u superior a 70 mm.

El diámetro mínimo se fija en 10 mm.

Las cebollas clasificadas en la categoría III podrán presentar una diferencia máxima de 30 mm en un mismo bulte.

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 I*

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

(ii) *Categoría II y III*

Un 10 % en número o en peso de cebollas que no correspondan 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.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: Un 10 % en número o en peso de cebollas que no correspondan al calibre identificado, pero que tengan un diámetro inferior o superior a éste en un 20 % como máximo.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas queda subordinada a una Decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

V. DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo y contener cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

En lo que se refiere a las cebollas clasificadas en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen y al tipo comercial.

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

B. **Presentación**

Las cebollas pueden presentarse:

— alineadas por capas en el envase,

— a granel en el envase,

— en trenzas (las trenzas deben estar formadas por dieciséis bulbos, como mínimo, con tallo completamente desecado).

C. **Acondicionamiento**

Las cebollas deben acondicionarse de modo que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales del 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:

A. **Identificación**

Envasador o expedidor: Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.

B. **Naturaleza del producto**

«Cebollas», 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**

— Categoría,

— calibre expresado por los diámetros mínimo y máximo,

— peso.

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

ANEXO II

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.

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).

(iv) *Categoría III* (1)

Esta categoría comprende las endibias que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características previstas para la categoría II.

No obstante, puedan presentar los defectos siguientes:

— forma irregular,

— coloración verdosa de la extremedidad de las hojas,

— manchas de ligero enrojecimiento accidental en las hojas exteriores.

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

(1) No obstante, las endibias de una longitud comprendida entre 6 y 12 cm podrán presentarse en la categoría II y en la categoría III, 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 las categorias II y III;

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas se subordina a una Decisión que debe adoptarse basándose en el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

(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. No se fija ningún límite para las endibias clasificadas en la categoría III.

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.

(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.

(iv) *Categoría III*

Un 15 % 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.

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.

En lo que se refiere a las endibias clasificadas en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen y al calibre.

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

B. **Presentación**

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

— o alineadas regularmente,

— o en pequeños envases.

Las endibias clasificadas en la categoría III deben presentarse en un envase de peso igual o superior a 7 kg.

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:

A. **Identificación**

Envasador o expedidor: Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.

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**

— Categoría,

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

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