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

►**B**

REGLAMENTO (CE) Nº 2396/2001 DE LA COMISIÓN
de 7 de diciembre de 2001
por el que se establecen las normas de comercialización de los puerros

(DO L 325 de 8.12.2001, p. 11)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 2396/2001 DE LA COMISIÓN

de 7 de diciembre de 2001

por el que se establecen las normas de comercialización de los puerros

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 [1], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 911/2001 de la Comisión [2], y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96, el Reglamento (CEE) nº 1076/89 de la Comisión [3], modificado por el Reglamento (CE) nº 888/97 [4], establece las normas de calidad para los puerros.

(2) Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario tener en cuenta la norma recomendada para los puerros por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU); además, es oportuno aumentar las tolerancias para los puerros tempranos de categoría I. Procede, pues, derogar el Reglamento (CEE) nº 1076/89 y sustituirlo por otro nuevo cuyas normas tengan en cuenta estas necesidades.

(3) La aplicación de las presentes disposiciones deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.

(4) Estas disposiciones han de aplicarse en todas las fases de la comercialización; el transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición.

(5) 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

Las nomas de comercialización de los puerros del código NC 0703 90 00 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia y ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

---

[1] DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] DO L 129 de 11.5.2001, p. 3.
[3] DO L 114 de 27.4.1989, p. 14.
[4] DO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

▼B

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1076/89.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de marzo de 2002.

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

▼B

ANEXO

NORMAS PARA LOS PUERROS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a los puerros de las variedades (cultivares) obtenidas de *Allium porrum L.* que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir los puerros tras su acondicionamiento y envasado.

A. **Requisitos mínimos**

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los puerros deberán estar:

— enteros; no obstante, se podrán cortar las raíces y la extremidad de las hojas,

— sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles; no obstante, las raíces podrán presentar una ligera capa de tierra adherida,

— frescos de aspecto y limpios de hojas secas o marchitas,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas,

— no espigados,

— exentos de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secos si se han lavado,

— exentos de olores y sabores extraños.

En caso de cortarse las hojas, el corte deberá ser regular.

Además, los puerros se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

— conservarse bien durante su transporte y manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. **Clasificación**

Los puerros se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) *Categoría I*

Los puerros de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

Además, al menos un tercio de su longitud total o la mitad de su parte envuelta deberá presentar una coloración entre blanca y blanca verdosa. En el caso de los puerros tempranos ([1]), esa coloración podrá limitarse a sólo un cuarto de la longitud total del puerro o un tercio de su parte envuelta.

No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, los puerros de categoría I podrán presentar los defectos leves siguientes:

— ligeros defectos superficiales,

— ligeros ataques de trips que se limiten a las hojas,

— ligeras trazas de tierra en el interior del tallo.

ii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá los puerros que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

([1]) Puerros de siembra directa, no transplantados, que se cosechan entre el final del invierno y el comienzo del verano.

▼B

En el caso de estos puerros, la coloración blanca-blanca verdosa podrá limitarse a un cuarto de su longitud total o un tercio de su parte envuelta.

Además, siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se admitirá la presencia en él de:

— un bohordo floral tierno, a condición de que esté situado dentro de la parte envuelta,

— ligeras magulladuras, ataques de trips y pequeñas manchas de roya que se limiten a las hojas,

— ligeros defectos de coloración,

— trazas de tierra en el interior del tallo.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de los puerros vendrá determinado por el diámetro, que se medirá perpendicularmente al eje longitudinal del producto por encima de la parte abultada del cuello.

El diámetro mínimo exigido será de 8 mm para los puerros tempranos y de 10 mm para los demás puerros.

Dentro de la categoría I, el diámetro de la unidad más gruesa de un manojo o un envase no podrá sobrepasar el doble del de la unidad más delgada.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase, o en cada manojo si los puerros se presentan sin envase, la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

En el caso de los puerros tempranos, un 10 % en número o en peso de puerros que presenten un bohordo floral tierno dentro de la parte envuelta y un 10 % en número o en peso de puerros que no cumplan por otros motivos los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II, o excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

En el caso de los puerros de otro tipo, un 10 % en número o en peso de puerros que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de puerros que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

En el caso de todas las categorías, un 10 % en número o en peso de puerros que no alcancen el diámetro mínimo fijado o, en el caso de los productos de categoría I, que no cumplan el requisito de homogeneidad.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase o de cada manojo de un mismo envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente puerros del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (este último sólo cuando sea exigible su homogeneidad) y en los que pueda apreciarse un estado de desarrollo y una coloración similares.

La parte visible del contenido del envase o del manojo tendrá que ser representativa del conjunto.

▼M1

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán aparecer

▼M1

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. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento de los puerros deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases o, si el producto se presenta sin envase, los manojos deberán estar exentos de materias extrañas.

C. **Presentación**

Los puerros podrán presentarse:

— colocados ordenadamente en un envase,

— en manojos, contenidos o no en un envase.

Los manojos de un mismo envase deberán ser sensiblemente uniformes.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase o cada manojo que se presente sin envase deberá llevar, con caracteres legibles, indelebles y visibles y, en el caso de los envases, agrupadas en uno de sus lados, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras «Envasador y/o expedidor» (o abreviaturas correspondientes).

B. **Naturaleza del producto**

— «Puerros», si no puede verse el contenido.

— «Puerros tempranos», en su caso.

C. **Origen del producto**

— País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría.

— Número de manojos, si éstos se presentan en envase.

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

En el caso de los puerros expedidos a granel que se carguen directamente en un medio de transporte, las indicaciones arriba dispuestas deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía o en una ficha colocada de forma visible en el interior de ese medio.

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