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

►**B**

REGLAMENTO (CE) Nº 1543/2001 DE LA COMISIÓN
de 27 de julio de 2001
por el que se establecen las normas de comercialización de las lechugas y escarolas

(DO L 203 de 28.7.2001, p. 9)

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 1543/2001 DE LA COMISIÓN

de 27 de julio de 2001

por el que se establecen las normas de comercialización de las lechugas y escarolas

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) Las lechugas, escarolas y endibias figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas; el Reglamento (CEE) nº 79/88 de la Comisión, de 13 de enero de 1988, por el que se fijan las normas de calidad para las lechugas y escarolas ([3]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1455/1999 ([4]), ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.

(2) Es necesario por ello proceder a una refundición de esa normativa y derogar el Reglamento (CEE) nº 79/88; por motivos de transparencia en el mercado mundial, es preciso que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para las lechugas y las escarolas 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 (CEPE-NU).

(3) La aplicación de las presentes disposiciones deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a la 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

En el anexo se establecen las normas de comercialización de los productos siguientes:

— las lechugas de los códigos NC 0705 11 y 0705 19,

— las escarolas del código NC 0705 29.

([1]) DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) DO L 129 de 11.5.2001, p. 3.
([3]) DO L 10 de 14.1.1988, p. 8.
([4]) DO L 167 de 2.7.1999, p. 22.

▼B

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 leve disminución de su estado de frescura y de turgencia y ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 79/88.

Artículo 3

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 1 de enero de 2002.

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

▼B

ANEXO

NORMAS PARA LAS LECHUGAS Y ESCAROLAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a:

— las lechugas de las variedades (cultivares) obtenidas de:

  — *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (lechugas repolladas, incluidas las de tipo «Iceberg»),

  — *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lechugas romanas),

  — *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (lechugas de cortar) y

  — cruces de esas variedades, así como a

— las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. y

— las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Cichorium* endivia L. var. *latifolium* Lam.

que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor.

Las presentes normas no se aplicarán a los productos destinados a la transformación industrial o presentados en forma de hojas sueltas ni a las lechugas plantadas en macetas.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Estas disposiciones establecen los requisitos de calidad que deberán cumplir los productos 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 productos deberán estar:

— enteros,

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

— limpios, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,

— frescos de aspecto,

— turgentes,

— prácticamente exentos de plagas,

— prácticamente exentos de daños causados por plagas,

— no espigados,

— exentos de un grado anormal de humedad exterior,

— exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de las lechugas, siempre que su aspecto no se vea notablemente alterado, se permitirá el defecto de coloración de tono rojizo que causan las bajas temperaturas durante el período vegetativo.

Las raíces deberán retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas.

Los productos deberán presentar una forma normal.

Además, 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 productos se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) *Categoría I*

Los productos de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan, en especial la coloración.

▼B

Además, deberán estar:

— bien formados,

— firmes, habida cuenta del sistema de cultivo y del tipo de producto,

— exentos de daños y alteraciones que afecten a su comestibilidad,

— exentos de daños causados por heladas.

Las lechugas repolladas deberán presentar un solo cogollo, bien formado; no obstante, las cultivadas a cubierto podrán tener el cogollo reducido.

Las lechugas romanas deberán presentar también un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido.

La parte central de las escarolas deberá ser de color amarillo.

ii) *Categoría II*

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

Los productos de esta categoría deberán estar:

— bastante bien formados,

— exentos de defectos y alteraciones que puedan afectar gravemente a su comestibilidad.

No obstante, siempre que conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, el producto podrá tener:

— ligeros defectos de coloración,

— daños leves causados por plagas.

Las lechugas repolladas deberán presentar un cogollo, que podrá ser de tamaño reducido; además, en el caso de las cultivadas a cubierto, se admitirá la ausencia de cogollo.

Las lechugas romanas podrán estar desprovistas de cogollo.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso unitario.

A. **Peso mínimo**

El peso mínimo de las lechugas y escarolas de las categorías I y II será el siguiente:

	Cultivo al aire libre	Cultivo a cubierto
Lechugas repolladas, salvo las de tipo «Iceberg», y lechugas romanas, salvo las de hojas grasas	150 g	100 g
Lechugas de tipo «Iceberg»	300 g	200 g
Lechugas de cortar y lechugas de hojas grasas	100 g	100 g
Escarolas	200 g	150 g

B. **Homogeneidad**

a) Lechugas

En el caso de ambas categorías, la diferencia de peso entre las unidades mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de:

— 40 g, cuando la unidad más ligera pese menos de 150 g,

— 100 g, cuando la unidad más ligera pese entre 150 y 300 g,

— 150 g, cuando la unidad más ligera pese entre 300 y 450 g, y

— 300 g, cuando la unidad más ligera pese más de 450 g.

b) Escarolas

En el caso de ambas categorías, la diferencia de peso entre las unidades mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de 300 g.

▼B

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría I*

Un 10 % en número de unidades 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 de unidades que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

B. **Tolerancias de calibre**

En el caso de ambas categorías, un 10 % en número de unidades que no cumplan los requisitos de calibrado pero cuyo peso no sea inferior ni superior en más de un 10 % al calibre requerido.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente productos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

No obstante, siempre que las unidades empleadas sean de la misma calidad y, dentro de cada tipo, del mismo calibre, se podrán envasar juntas mezclas de los diversos tipos de productos que están sujetos a las presentes normas. En este caso, deberán poder verse con facilidad y sin necesidad de romper el envase los distintos tipos en él contenidos y la proporción de cada uno de ellos.

La parte visible del contenido del envase 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 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 envase de las lechugas y escarolas deberá protegerlas 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 efectúen con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

C. **Presentación**

Los productos que se presenten en más de una capa podrán colocarse con la base de uno sobre el cogollo de otro, siempre que las distintas capas y cogollos vayan protegidos o separados convenientemente.

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

▼B

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, 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**

— «Lechugas», «Lechugas Batavia», «Lechugas Iceberg», «Lechugas romanas», «Lechugas de cortar» (o en su caso, por ejemplo, «Feuilles de chêne», «Lollo bionda», «Lollo rossa», etc), «Excarolas» o cualquier otra denominación similar, cuando no pueda verse el contenido del envase.

— En su caso, «Lechugas de hojas grasas» u otra denominación similar.

— En su caso, «Cultivo a cubierto» u otra mención pertinente.

— Nombre de la variedad (facultativo).

— En las mezclas de diversos tipos de productos:

  — «Mezcla de lechugas y escarolas», «Mixto de lechugas y escarolas» o

  — la indicación de cada uno de los tipos utilizados y, si no puede verse el contenido, la del número de piezas de cada tipo.

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— Categoría.

— Calibre, expresado por el peso mínimo unitario o por el número de unidades.

— Peso neto (facultativo).

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