

366R0041

19. 4. 66

DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

1013/66

REGLAMENTO N° 41/66/CEE DEL CONSEJO

de 29 de marzo de 1966

por el que se establecen normas comunes de calidad para los repollos, las coles de Bruselas y los apios

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento n° 23 del Consejo por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1) y, en particular, el apartado 1 de su artículo 4,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que los repollos, las coles de Bruselas y los apios son objeto de un comercio importante en diversos Estados miembros productores y de intercambios apreciables a nivel comunitario;

Considerando que, por consiguiente, es necesario aplicar a dichos productos todas las disposiciones del Reglamento n° 23 y, a tal efecto, añadirlos a la lista del Anexo I del citado Reglamento y adoptar las normas comunes de calidad; que procede que los productos así normalizados se liberen con arreglo al apartado 2 del artículo 9 del Reglamento n° 23,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. Se añade al Anexo I del Reglamento n° 23 lo siguiente:

«ANEXO I E

07.01 B II a); ex 07.01 B II b): repollos (blancos, lombardas y de Milán)

ex 07.01 B II b): coles de Bruselas

ex 07.01 S: apios»

2. Las normas de calidad relativas a:

— los repollos (partidas 07.01 B II a) y ex 07.01 B II b) del arancel aduanero común),

— las coles de Bruselas (partida 07.01 B II b) del arancel aduanero común),

— los apios (partida ex 07.01 S del arancel aduanero común),

figuran en los Anexos del presente Reglamento.

Artículo 2

La fecha de aplicación de las disposiciones del presente Reglamento se fija en el 1 de julio de 1966.

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

Hecho en Bruselas, el 29 de marzo de 1966.

Por el Consejo

El Presidente

J. P. BUCHLER

(1) DO n° 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

ANEXO III

Normas comunes de calidad para los repollos

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los repollos de las variedades obtenidas de «*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.» y «*Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.» destinados a ser entregados a los consumidores en estado fresco, con exclusión de los productos destinados a la transformación.

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los repollos en la fase de expedición.

B. Características mínimas

Los repollos deben ser:

- enteros,
- de aspecto fresco,
- sin abrir ni espigar,
- sanos, es decir, exentos de señales de ataques de insectos u otros parásitos y de señales de enfermedad, y exentos de magulladuras, de alteraciones y de lesiones debidas a las heladas (sin perjuicio de las disposiciones especiales previstas para cada categoría),
- exentos de insectos y de otros parásitos,
- limpios, en particular exentos de tierra y de residuos de abonos o de productos de tratamiento,
- desprovistos de olor o sabor extraños,
- exentos de humedad exterior anormal.

El tronco debe estar cortado ligeramente por debajo del nacimiento de las hojas, y éstas deben quedar bien sujetas; el corte será limpio.

El estado del producto será tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i) *Categoría «I»*

Los repollos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben estar cerrados en función de la especie. Los repollos, según la variedad, deben presentar las hojas bien sujetas. Los repollos para conserva pueden tener quitadas algunas de las hojas protectoras. Las coles verdes de Milán y las coles tempranas, según las variedades, deben presentarse limpiamente deshojadas. En este caso se admiten algunas hojas protectoras. Las variedades de coles verdes de Milán resistentes al frío pueden aparecer heladas superficialmente.

Se admiten:

- pequeños desgarrro en las hojas exteriores,
- pequeñas magulladuras y un ligero despuntamiento, siempre que no afecten al buen estado de la mercancía.

ii) *Categoría «II»*

Los repollos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Deben corresponder a las características mínimas, pero, con respecto a la categoría «I», pueden:

- presentar desgarrros en las hojas exteriores,

- estar más deshojados,
- presentar magulladuras y un despuntamiento mayor.

III. CALIBRADO

El peso unitario no debe ser inferior a 350 gramos para los repollos tempranos y a 500 gramos para los demás.

Cuando los repollos se presenten envasados, el peso de la pella mayor no debe ser superior al doble del de la pella menor contenida en el mismo bulto. Cuando el peso de la pella mayor sea igual o inferior a 2 kilogramos, la diferencia de peso entre la pella mayor y la menor puede llegar a 1 kilogramo.

IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y calibre para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «I»*

Un 10 % en peso o en número de repollos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».

ii) *Categoría «II»*

Un 10 % en peso o en número de repollos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Un 10 % en peso o en número de repollos que no se ajusten a las características, en lo que se refiere:

- al intervalo de calibrado,
- al calibre mínimo.

No obstante, ninguna pella puede presentar un peso inferior a 300 gramos para los repollos tempranos y a 400 gramos para los demás repollos.

C. Acumulación de tolerancias

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán exceder en conjunto del 15 % para las categorías «I» y «II».

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Cada bulto o, en caso de carga a granel, cada lote debe contener repollos de la misma variedad, de la misma categoría de calidad y del mismo calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a este último caso, se exija un calibrado. Además, los repollos clasificados en la categoría «I» deben ser de forma y de coloración homogéneas.

B. Acondicionamiento

Los repollos pueden entregarse envasados o expedirse a granel (carga directa en un medio de transporte).

El acondicionamiento será tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase, vehículo de transporte o compartimiento del vehículo de transporte deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en el exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El contenido de cada envase debe estar extento de cualquier cuerpo extraño.

VI. MARCADO

1. Para los productos que se presenten envasados, cada bulto debe llevar, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, que han de ser visibles desde el exterior:

A. Identificación

Envasador }
Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

«Repollos blancos», etc. (cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior).

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- Categoría,
- Peso o número de unidades.

E. Marca oficial de control (facultativa).

2. Para los productos expedidos a granel (carga directa en un medio de transporte), dichas indicaciones deben figurar en un documento adjunto a la mercancía.

ANEXO II/2

Normas comunes de calidad para las coles de Bruselas

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las coles de Bruselas, que son las yemas auxiliares que crecen en el tallo vertical de las variedades obtenidas de «*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Schulz», destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de los productos destinados a la transformación.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las coles de Bruselas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Características mínimas

Las coles de Bruselas deben ser:

- enteras,

- de aspecto fresco,
- sanas, en particular exentas de señales de ataques de insectos u otros parásitos y de señales de enfermedad,
- exentas de insectos y otros parásitos,
- limpias, en particular exentas de tierra y de residuos visibles de abonos o de productos de tratamiento,
- no heladas,
- exentas de olor o sabor extraños,
- exentas de humedad exterior anormal.

El troncho de las coles de Bruselas preparadas debe estar cortado justamente por debajo del nacimiento de las hojas.

El troncho de las coles de Bruselas sin preparar debe haber sido preparado por la base; el corte será limpio y no afectará a ninguna parte de la planta.

El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i) Categoría «I»

Las coles de Bruselas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben ser:

- firmes,
- bien cerradas,
- exentas de cualquier daño por heladas.

Las coles preparadas deben estar bien coloreadas. Las coles sin preparar pueden presentar una ligera decoloración en las hojas exteriores de la base.

Se admiten ligeras magulladuras superficiales causadas por las operaciones de recolección, de calibrado o de envasado, siempre que no afecten al buen estado de la mercancía.

ii) Categoría «II»

Las coles de Bruselas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad comercial.

Deben corresponder a las características mínimas, pero, con respecto a la categoría «I», pueden:

- tener una firmeza menor,
- estar menos cerradas, sin llegar a estar abiertas,
- presentar ligeras señales de daños por heladas.

III. CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la col. El calibrado es obligatorio para las coles de la categoría «I» y facultativo para la categoría «II». No obstante, para estas dos categorías, el diámetro mínimo se fija en 10 mm para las coles de Bruselas preparadas y en 20 mm para las coles sin preparar.

Para las coles de Bruselas calibradas, la diferencia de diámetro entre la col mayor y la menor contenidas en un mismo bulto no debe exceder de 20 mm.

IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre, en cada culto, para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidadi) *Categoría «I»*

Un 10 % en peso de coles que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II»;

ii) *Categoría «II»*

Un 10 % en peso de coles que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptas para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Un 10 % en peso de coles que no satisfagan las exigencias previstas en materia de calibre.

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN**A. Homogeneidad**

Cada bulto debe contener coles de Bruselas de la misma variedad, de la misma categoría de calidad y del mismo calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibre.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los bultos deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El contenido de cada envase debe estar exento de cualquier cuerpo extraño.

VI. MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, que han de ser visibles desde el exterior:

A. Identificación

Envasador }
Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

— «Coles de Bruselas»,

— «Preparadas» o «sin preparar»,

(cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior).

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

— categoría,

— calibre (si el producto estuviere calibreado), indicado por los diámetro máximo y mínimo de las coles.

E. Marca oficial de control (facultativa).

ANEXO I/3

Normas comunes de calidad para los apios

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los apios de las variedades obtenidas de «*Apium graveolens* L. var. dulce Mill.», destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los productos destinados a la transformación.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los apios en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Características mínimas

Los apios deben ser:

- enteros, si bien la parte superior puede cortarse durante la limpieza,
- de aspecto fresco,
- sanos, en particular exentos de señales de ataques de insectos u otros parásitos, de señales de enfermedades y de lesiones debidas a las heladas, sin perjuicio de las disposiciones especiales previstas para la categoría «II»,
- exentos de insectos y otros parásitos,
- exentos de partes huecas, de esquejes y de pináculos florales,
- limpios, en especial prácticamente exentos de tierra y de residuos visibles de abonos o de productos de tratamiento,
- exentos de olor o sabor extraños,
- exentos de humedad exterior excesiva, es decir, suficientemente «secados de nuevo» en caso de un eventual lavado.

La raíz principal debe estar bien limpia y no puede rebasar los 5 cm de longitud.

Los apios deben estar normalmente desarrollados, teniendo en cuenta el período de producción.

El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i) Categoría «I»

Los apios clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad, de forma regular y exentos de señales de enfermedades. Los nervios principales no deben estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados. Para los apios blanqueados, las hojas deben presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.

ii) Categoría «II»

Los apios clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial y corresponder a las características mínimas.

Pueden presentar ligeras huellas de roya.

Pueden presentar asimismo una deformación ligera, ligeras magualladuras y un máximo de dos nervios principales quebrados, aplastados o reventados.

Para los apios blanqueados, las hojas deben presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en un tercio de su longitud.

III. CALIBRADO

El peso mínimo de los apios se fija en 150 gramos.

Los apios se agrupan en tres clases de calibre:

- i) *grandes*: más de 800 gramos;
- ii) *medianos*: de 500 a 800 gramos;
- iii) *pequeños*: de 150 a 500 gramos.

Para un mismo bulto, la diferencia máxima de calibre se fija, respectivamente, en 200, 150 y 100 gramos.

Esta clasificación sólo es obligatoria para la categoría «I».

IV. TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría «I»

Un 10 % en número de apios que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría «II».

ii) Categoría «II»

Un 10 % en número de apios que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Un 10 % en número de apios que no satisfagan las exigencias previstas en materia de calibrado.

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Cada bulto debe contener apios de la misma categoría, del mismo color y del mismo calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a estos últimos, se exija un calibrado.

B. Acondicionamiento

Los apios deben entregarse envasados, bien en manojos, bien alineados en el envase. En caso de presentación en manojos, éstos deben contener, para un mismo bulto, el mismo número de piezas.

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto, deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de manera que no se encuentren en contacto con el producto.

El contenido de cada envase debe estar extento de cualquier cuerpo extraño.

VI. MARCADO

Cada bulto debe llevar, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, que han de ser visibles desde el exterior:

A. Identificación

Envasador }
Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

«Apios» con la mención «blanqueados» o la mención del tipo de color (cuando el contenido del bulto no sea visible de el exterior).

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- categoría,
- calibre (si el producto estuviere calibrado), indicado por la mención «grandes», «medianos» o «pequeños»,
- número de piezas o, en su caso, número de manojos.

E. Marca oficial de control (facultativa).
