REGLAMENTO (CE) Nº 1508/2001 DE LA COMISIÓN
de 24 de julio de 2001
por el que se establecen las normas de comercialización de las cebollas y se modifica el Reglamento (CEE) nº 2213/83

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 cebollas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El 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 ([3]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2390/97 ([4]), ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.

(2) Para garantizar esa claridad, es oportuno que la normativa aplicable a las cebollas tenga carácter autónomo con relación a la de los otros productos incluidos en el Reglamento (CEE) nº 2213/83. Es necesario por ello proceder a una refundición de esa normativa y suprimir el anexo I del citado Reglamento (CEE) nº 2213/83. Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es preciso que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para las cebollas por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE-NU).

(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 normas de comercialización de las cebollas del código NC 0703 10 19 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.

Artículo 2

El Reglamento (CEE) nº 2213/83 se modificará como sigue:

1) En el título, se suprimen las palabras «para las cebollas y».

2) En el artículo 1, el apartado 1 se sustituirá por el texto siguiente:

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

3) Se suprime el anexo I.

4) El anexo II pasa a denominarse «anexo».

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.

([1]) DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) DO L 129 de 11.5.2001, p. 3.
([3]) DO L 213 de 4.8.1983, p. 13.
([4]) DO L 330 de 2.12.1997, p. 12.

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

Hecho en Bruselas, el 24 de julio de 2001.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMAS PARA LAS CEBOLLAS

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a las cebollas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Allium cepa* L. que se destinen a su entrega en estado natural al consumidor, excluidas las cebollas verdes de hojas enteras y las cebollas destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las cebollas 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, las cebollas deberán estar:

— enteras,

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

— limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,

— exentas de daños causados por heladas,

— suficientemente secas para el uso que tengan previsto (en el caso de las cebollas para conservación, deberán estar completamente secos el tallo y, por lo menos, las dos primeras capas exteriores),

— desprovistas de tallos huecos y duros,

— prácticamente exentas de plagas,

— prácticamente exentas de daños causados por plagas

— exentas de un grado anormal de humedad exterior,

— exentas de olores y sabores extraños.

El tallo deberá presentarse enrollado o con un corte limpio y su longitud no podrá exceder de 6 cm (salvo en el caso de las cebollas que se presenten en ristras).

Además, las cebollas 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**

Las cebollas se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) Categoría I

Las cebollas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características propias de la variedad a la que pertenezcan.

Los bulbos deberán estar:

— firmes y consistentes,

— sin brotes (exentos de brotes visibles),

— exentos de turgencias causadas por un desarrollo vegetativo anormal,

— prácticamente desprovistos de matas radiculares; no obstante, su presencia se admitirá en el caso de las cebollas que se cosechen antes de la madurez total.

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

— una ligera malformación,

— un ligero defecto de coloración,

— ligeras manchas en no más de un quinto de la superficie del bulbo que no afecten en ningún caso a la última capa apergaminada que proteja la carne,

— fisuras superficiales de las capas exteriores y ausencia parcial de éstas, siempre que la carne esté protegida.

ii) Categoría II

Esta categoría comprenderá las cebollas que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos. Estas cebollas deberán estar suficientemente firmes.

No obstante, siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se admitirá la presencia de los defectos siguientes:

— malformaciones,
— defectos de coloración,
— un inicio de germinación exteriormente visible (limitado a un 10 % en número o en peso por unidad de presentación),
— señales dejadas por el roce,
— marcas ligeras producidas por el ataque de parásitos o de enfermedades,
— pequeñas grietas cicatrizadas,
— ligeras magulladuras cicatrizadas que no afecten a la conservación del producto,
— matas radiculares,
— manchas en no más de la mitad de la superficie del bulbo que no afecten en ningún caso a la última capa apergaminada que proteja la carne,
— fisuras en las capas exteriores y ausencia parcial de éstas que no afecten a más de un tercio de la superficie del bulbo, siempre que la carne no haya sufrido daños.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de las cebollas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre las unidades mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

— 5 mm, cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea igual o superior a 10 mm e inferior a 20 mm; no obstante, la diferencia podrá llegar a 10 mm en el caso de las cebollas de diámetro igual o superior a 15 mm e inferior a 25 mm,
— 15 mm, cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea igual o superior a 20 mm e inferior a 40 mm,
— 20 mm, cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea igual o superior a 40 mm e inferior a 70 mm,
— 30 mm, cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea igual o superior a 70 mm.

El diámetro mínimo de las cebollas será de 10 mm.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase (o en cada lote si las cebollas se presentan a granel) la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) Categoría I

Un 10 % en número o en peso de cebollas 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 cebollas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre 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 cebollas cuyo diámetro no se ajuste al calibre indicado sin ser inferior ni superior a éste en más de un 20 %.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o de cada lote si el producto se presenta a granel) deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase (o del lote si las cebollas se presentan a granel) tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de las cebollas 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 hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

C. **Presentación**

Las cebollas podrán presentarse:

— ordenadas en capas,

— a granel en un envase (incluidos los palots),

— a granel en el medio en el que se transporten,

— en ristras preparadas:

según el número de bulbos, en cuyo caso deberán componerse de un mínimo de seis cebollas (con el tallo completamente seco), o

según el peso neto.

En caso de presentación en ristras, el número de bulbos o el peso neto de las contenidas en un mismo envase deberá ser uniforme.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

En los casos de presentación en envase, éste llevará agrupadas en uno de sus lados, con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes (tratándose de cebollas expedidas a granel —cargadas directamente en un medio de transporte—, las indicaciones deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía fijado de forma visible en el interior del transporte).

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**

«Cebollas», si no puede verse el contenido.

C. **Origen del producto**

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

D. **Características comerciales**

— Categoría.

— Calibre, expresado por los diámetros mínimos y máximo.

— Peso neto.

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