

**REGLAMENTO (CE) N° 634/2006 DE LA COMISIÓN****de 25 de abril de 2006****por el que se establece la norma de comercialización aplicable a los repollos y se modifica el Reglamento (CEE) n° 1591/87**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 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 <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 2, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Los repollos figuran entre los productos enumerados en el anexo I del Reglamento (CE) n° 2200/96 que deben ser regulados por normas de comercialización. El Reglamento (CEE) n° 1591/87 de la Comisión, de 5 de junio de 1987, por el que se establecen normas de calidad para los repollos, las coles de Bruselas, los apios y las espinacas <sup>(2)</sup>, ha sido modificado varias veces. Por razones de claridad, las normas para los repollos deben tener un carácter autónomo con relación a las de los otros productos incluidos en el Reglamento (CEE) n° 1591/87 y, por tanto, deben establecerse en un Reglamento aparte.

(2) Con este objeto y para mantener la transparencia en el mercado mundial, conviene tener en cuenta la norma CEPE/ONU FFV-09 relativa a la comercialización y el control de la calidad de los repollos, recomendada por el Grupo de Trabajo sobre las Normas de Calidad de los Productos Agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU).

(3) Los envases que contienen una mezcla de tipos de repollo son cada vez más habituales en el mercado. Por lo tanto, resulta necesario aclarar la disposición relativa al marcado de estos envases.

(4) La aplicación de las nuevas normas debe permitir eliminar del mercado los productos de calidad no satisfactoria, 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.

(5) Estas normas 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 perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición.

(6) El Reglamento (CEE) n° 1591/87, en consecuencia, debe modificarse.

(7) 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*

1. Las normas de comercialización aplicables a los repollos del código NC 0704 90 serán las que se establecen en el anexo.

2. Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización con arreglo a las condiciones dispuestas en el Reglamento (CE) n° 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en las normas:

- a) una ligera disminución del estado de frescura y de turgencia;
- b) una ligera alteración debida a su evolución y a su carácter perecedero.

*Artículo 2*

El Reglamento (CEE) n° 1591/87 quedará modificado como sigue:

1) El título se sustituye por el siguiente:

«Reglamento (CEE) n° 1591/87 de la Comisión, de 5 de junio de 1987, por el que se establecen normas de calidad para las coles de Bruselas, los apios y las espinacas».

2) En el primer apartado del artículo 1, se suprime el primer guión.

3) Se suprime el anexo I.

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21.11.1996, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 47/2003 de la Comisión (DO L 7 de 11.1.2003, p. 64).

<sup>(2)</sup> DO L 146 de 6.6.1987, p. 36. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 386/2005 (DO L 62 de 9.3.2005, p. 3).

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 25 de abril de 2006.

*Por la Comisión*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO

**NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS REPOLLOS**

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los repollos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. (incluidas las lombardas y las coles de hoja lisa) y de la especie *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L. (coles de Milán), que se entreguen en estado fresco al consumidor. Se excluyen los repollos destinados a la transformación industrial.

## 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad de los repollos después de su acondicionamiento y envasado.

A. **Requisitos mínimos**

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los repollos de todas las categorías deben:

- estar enteros; no se considerará un defecto la pérdida de hojas exteriores o la presencia de ligeros desgarros en el troncho,
- presentar un aspecto fresco,
- no presentar ningún signo de espigamiento,
- estar sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- estar prácticamente exentos de plagas,
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- estar limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- estar exentos de humedad exterior anormal,
- estar exentos de olores o sabores extraños.

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

El estado de los repollos deberá ser tal que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación,
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Los repollos se clasifican en dos categorías, definidas a continuación:

i) *Categoría I*

Los repollos de la categoría I deben ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad. Deben ser firmes en función de la mencionada variedad.

Los repollos deben presentarse adecuadamente deshojados. En el caso de las coles verdes de Milán y las coles tempranas pueden dejarse algunas hojas como protección.

No obstante, pueden admitirse los siguientes defectos leves, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- pequeños desgarros en las hojas exteriores,
- pequeñas magulladuras y ligeros recortes de las hojas exteriores,
- ligeros daños debidos a las heladas.

ii) *Categoría II*

Esta categoría incluye los repollos que no pueden clasificarse en la categoría I, pero que cumplen los requisitos mínimos descritos en la sección A.

Pueden admitirse los siguientes defectos, siempre que los repollos conserven sus características esenciales en materia de calidad, conservación y presentación:

- desgarros en las hojas exteriores,
- ausencia de la mayoría de sus hojas exteriores siempre que se mantengan las características esenciales de la variedad,
- magulladuras y/o daños como mucho en las dos primeras hojas exteriores,
- ligeras huellas de daños por plagas o enfermedad como mucho en las dos primeras hojas exteriores,
- daños debidos a las heladas.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre viene determinado por el peso unitario. El calibre mínimo es de 350 gramos por unidad.

El peso de la pella mayor no debe ser superior al doble del de la pella menor contenida en el mismo envase. Cuando el peso de la pella mayor sea igual o inferior a 2 kg, la diferencia de peso entre la pella mayor y la menor puede llegar a 1 kg.

Las disposiciones relativas al calibrado no se aplicarán a los productos miniaturizados.

Por «producto miniaturizado» se entenderá una variedad o un cultivar de repollo, obtenido por medios de selección de vegetales o técnicas de cultivo especiales. No se entiende como tal los repollos de variedades no miniaturizadas que no se hayan desarrollado completamente o con un calibre insuficiente. Deberán cumplirse todas las demás prescripciones establecidas en la norma.

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase 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 repollos que no respondan a los requisitos de la categoría, pero que se ajusten a los de la categoría II o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de repollos que no respondan a los requisitos de la categoría, ni a los requisitos mínimos, con exclusión, no obstante, de los repollos visiblemente afectados por podredumbre o por cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

**B. Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías: un 10 % en número o en peso de repollos que no se ajusten a los requisitos fijados.

No obstante, ninguna pella puede presentar un peso inferior a 300 gramos.

**5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

**A. Homogeneidad**

Cada envase debe contener exclusivamente repollos del mismo origen, variedad y calidad.

Los repollos clasificados en la categoría I deben ser de forma y coloración homogéneas.

Los repollos miniaturizados deben ser de tamaño uniforme.

No obstante, puede envasarse conjuntamente una mezcla de los distintos tipos de repollos descritos en la presente norma, siempre que sean homogéneos en cuanto a calidad y, con respecto a cada variedad, asimismo, en cuanto a su calibre y origen.

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

Sin perjuicio de las disposiciones de los párrafos primero a quinto, los productos regulados por la presente norma podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto igual o inferior a tres kilogramos, con diferentes tipos de frutas y hortalizas frescas en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 48/2003 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

**B. Acondicionamiento**

El acondicionamiento de los repollos debe ofrecer una protección adecuada del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, 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 deben estar desprovistos de cualquier cuerpo extraño.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de epidermis.

**6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

1. Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación**

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código, expedido o reconocido oficialmente, que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos «envasador y/o expedidor» o una abreviatura equivalente,

<sup>(1)</sup> DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido en la Comunidad, precedidos de la indicación «envasado para:» o una indicación equivalente; en este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor; el vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

#### **B. Naturaleza del producto**

- «Lombardas», «Repollos blancos», «Repollos de hoja lisa», «Coles de Milán» o denominación equivalente, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Si se mezclan diferentes tipos de repollos:
  - la indicación «repollos mezclados», o
  - la indicación de cada tipo de repollo, y, si el contenido no es visible desde el exterior, la indicación del número de piezas de cada tipo.

#### **C. Origen del producto**

- País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- En el caso de envases con una mezcla de tipos de repollos de diferentes orígenes, la indicación de cada país de origen aparecerá junto al nombre del tipo correspondiente.

#### **D. Características comerciales**

- Categoría.
- Número de unidades.
- Según proceda, «minirrepollos», «repollos miniaturizados» o cualquier otra denominación adecuada a un producto miniaturizado.

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

2. No es necesario que las indicaciones previstas en el punto 1 figuren en los bultos cuando éstos contengan envases de venta, claramente visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones. Dichos bultos deben estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones deberán figurar en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.
-