

**REGLAMENTO (CE) N° 963/98 DE LA COMISIÓN****de 7 de mayo de 1998****por el que se fijan las normas de comercialización aplicables a las coliflores y alcachofas**

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>, modificado por el Reglamento (CE) n° 2520/97 de la Comisión <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que las coliflores y alcachofas figuran en el anexo I del Reglamento (CE) n° 2200/96 entre los productos para los cuales deben adoptarse normas; que el anexo II/1 del Reglamento n° 23 del Consejo, de 4 de abril de 1962, por el que se establece gradualmente una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 888/97 de la Comisión <sup>(4)</sup>, fija una serie de normas comunes de calidad relativas a las coliflores; que el anexo I/6 del Reglamento n° 58 de la Comisión <sup>(5)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 888/97, relativo al establecimiento de normas comunes de calidad para determinados productores del anexo IB del Reglamento n° 23 fija una serie de normas relativas a las alcachofas; que esas normas ya no reflejan las exigencias del mercado;

Considerando que es por lo tanto necesario proceder a una refundición de la citada normativa y derogar el Reglamento n° 23 y el anexo I/6 del Reglamento n° 58 teniendo en cuenta, por motivos de transparencia en el mercado mundial, las normas recomendadas para los productos por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa;

Considerando que la aplicación de dichas normas debe tener como resultado la eliminación del mercado de productos de calidad insuficiente y la orientación de la producción de manera que se satisfagan las exigencias de los consumidores y se faciliten las relaciones comerciales basadas en una competencia leal, contribuyendo de esta forma a mejorar la rentabilidad de la producción;

Considerando que las normas son aplicables a todas las fases de comercialización; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de una determinada duración o las

diferentes manipulaciones de que son objeto los productos pueden dar lugar a ciertas alteraciones debidas a la evolución biológica del producto o a su carácter más o menos perecedero; que es necesario tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de comercialización que siguen a la fase de expedición; que, en cuanto a los productos de la categoría «Extra», dado que deben ser sometidos a una selección y a un envasado especialmente esmerados, únicamente debe ser tenida en consideración la disminución del estado de frescura y turgencia;

Considerando que 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 las coliflores del código NC 0704 10 y a las alcachofas del código NC 0709 10 00 figuran en los anexos I y II, respectivamente.

2. Las normas se aplicarán a todas las fases de la comercialización, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 2200/96.

No obstante, en las fases posteriores a la de la expedición, los productos podrán presentar, en relación a las prescripciones de las normas:

- una ligera disminución del estado de frescura y turgencia,
- siempre que se trate de productos distintos de los clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

Quedan derogados el Reglamento n° 23 y el anexo I/6 del Reglamento n° 58.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1998.

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 346 de 17. 12. 1997, p. 41.

<sup>(3)</sup> DO 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

<sup>(4)</sup> DO L 126 de 17. 5. 1997, p. 11.

<sup>(5)</sup> DO 56 de 7. 7. 1962, p. 1606/62.

---

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

Hecho en Bruselas, el 7 de mayo de 1998.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO I

## NORMA RELATIVA A LAS COLIFLORES

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las coliflores de las variedades (cultivares) procedentes de *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis* destinadas a la entrega al consumidor en estado fresco, con excepción de las coliflores destinadas a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deberán presentar las coliflores tras su envasado y embalaje.

## A. Características mínimas

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y las tolerancias admitidas, las inflorescencias deberán:

- estar enteras,
- estar sanas: se excluyen los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- estar limpias, prácticamente exentas de cuerpos extraños visibles,
- tener un aspecto fresco,
- estar prácticamente exentas de parásitos,
- estar prácticamente exentas de ataques de parásitos,
- estar exentas de humedad exterior anormal,
- estar exentas de olor y sabor extraños.

El desarrollo y el estado de las coliflores deberán permitirles:

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

## B. Clasificación

Las coliflores se clasificarán en las tres categorías siguientes:

## i) Categoría «Extra»

Las coliflores clasificadas en esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar tanto la forma como el desarrollo y la coloración propias de la variedad.

Las inflorescencias deberán:

- estar bien formadas y ser firmes y compactas,
- tener un grano tupido,
- tener un color uniforme entre blanco y marfil o crema<sup>(1)</sup>,
- estar exentas de defectos, salvo alteraciones muy ligeras de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase.

Además, en caso de que las coliflores se presenten con hojas o coronadas, las hojas deberán tener un aspecto fresco.

## ii) Categoría I

Las coliflores clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad.

<sup>(1)</sup> No obstante, se admitirá la comercialización de las coliflores de las variedades de coloración claramente violeta-púrpura o verde, siempre que presenten las características establecidas para la categoría correspondiente.

Las inflorescencias deberán:

- ser firmes,
- tener un grano tupido,
- tener un color entre blanco y marfil o crema <sup>(1)</sup>,
- estar exentas de defectos tales como manchas, crecimiento de hojas en el cogollo, rastros de helada o magulladuras.

Las inflorescencias podrán presentar los ligeros defectos que se indican a continuación, siempre que no afecten al aspecto general del producto, su calidad, su conservación o a su presentación en el embalaje:

- un ligero defecto de forma o desarrollo,
- un ligero defecto de coloración,
- una pelusa muy ligera.

Además, en caso de que las coliflores se presenten con hojas o coronadas, las hojas deberán tener un aspecto fresco.

iii) *Categoría II*

Esta categoría incluirá las coliflores que, aun ajustándose a las características mínimas antes establecidas, no puedan clasificarse en las categorías superiores.

Las inflorescencias podrán:

- estar ligeramente deformadas,
- tener los granos ligeramente separados,
- tener una coloración amarillenta <sup>(1)</sup>.

Podrán presentar:

- ligeras quemaduras de sol,
- como máximo cinco hojitas verde pálido sobresaliendo de la inflorescencia,
- una ligera pelusa (con exclusión de toda pelusa húmeda y untuosa al tacto).

Podrán asimismo presentar los defectos que se indican a continuación, siempre que conserven sus principales características en cuanto a calidad, conservación y presentación:

- ligeros rastros de ataque de parásitos o plagas,
- ligeros daños superficiales debidos a la helada,
- ligeras magulladuras.

### III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. El diámetro mínimo se fija en 11 cm y la diferencia de calibre entre la inflorescencia más pequeña y la más grande contenidas en un mismo bulto no podrá exceder de 4 cm.

### IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos no conformes a los requisitos de la categoría indicada.

#### A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en número de coliflores que no correspondan a las características de la categoría, aunque conformes a las de la categoría I o, excepcionalmente, admitidas en las tolerancias de esta categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número de coliflores que no correspondan a las características de la categoría, aunque conformes a las de la categoría II o, excepcionalmente, admitidas en las tolerancias de esta categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número de coliflores que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, exceptuando los productos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

<sup>(1)</sup> No obstante, se admitirá la comercialización de las coliflores de las variedades de coloración claramente violeta-púrpura o verde, siempre que presenten las características establecidas para la categoría correspondiente.

**B. Tolerancia de calibre**

En todas las categorías, un 10 % en número de coliflores que no se ajusten a los requisitos de calibre ni al calibre indicado sino al calibre inmediatamente inferior o superior al que se mencione en el embalaje, con un mínimo de 10 cm de diámetro para las inflorescencias clasificadas en el calibre más pequeño.

**V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo y estar integrado únicamente por coliflores del mismo origen, tipo comercial, calidad y calibre. Además, las inflorescencias clasificadas en la categoría «Extra» deberán ser de color uniforme dentro de un mismo bulto.

La parte aparente del contenido del bulto deberá ser representativa del conjunto.

**B. Envasado**

Los coliflores deberán envasarse de forma que se garantice una protección adecuada del producto.

Los materiales que se utilicen en el interior de los bultos habrán de ser nuevos, limpios y de una materia que no cause a los productos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre a cuando la impresión o el etiquetado se efectúe con tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

**C. Presentación**

Los coliflores podrán presentarse de la forma siguiente:

- i) «con hojas»: coliflores revestidas de hojas sanas y verdes en número y en longitud suficiente para cubrir y proteger completamente la inflorescencia. El troncho deberá estar cortado ligeramente por debajo de las hojas protectoras;
- ii) «deshojadas»: coliflores desprovistas de todas las hojas y de la parte no comestible del troncho. Se podrán admitir como máximo cinco hojitas tiernas, de coloración verde pálido, enteras y pegadas a la inflorescencia;
- iii) «coronadas»: coliflores provistas de un número suficiente de hojas para proteger la inflorescencia. Las hojas deberán ser verdes y sanas y podadas a 3 cm como mucho del ras de la inflorescencia. El troncho deberá estar ligeramente cortado por debajo de las hojas protectoras.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

Cada bulto deberá llevar en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación**

Embalador y expedidor: nombres y dirección o identificación simbólica otorgada o reconocida por un servicio oficial. No obstante, cuando se utilice un código (identificación simbólica), deberá indicarse a su lado la mención «embalador» o «expedidor» (o una abreviatura equivalente).

**B. Tipo de producto**

- «Coliflores», cuando el contenido no sea visible desde el exterior.
- Nombre del tipo comercial en el caso de las coliflores de coloración violeta-púrpura o verde.

**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 indicado por los diámetros mínimo y máximo o el número de unidades.

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

## ANEXO II

## NORMA RELATIVA A LAS ALCACHOFAS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los capítulos de las alcachofas de las variedades (cultivares) procedentes de *Cynara scolymus* L., destinados a la entrega al consumidor en estado fresco, con excepción de las alcachofas destinadas a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deberán presentar las alcachofas tras su envasado y embalaje.

## A. Características mínimas

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y las tolerancias admitidas, las alcachofas deberán:

- estar enteras,
- estar sanas: se excluyen los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- estar limpias, prácticamente exentas de cuerpos extraños visibles,
- tener un aspecto fresco, sin presentar ninguna señal de marchitamiento,
- estar prácticamente exentas de parásitos,
- estar prácticamente exentas de ataque de parásitos,
- estar exentas de humedad exterior anormal,
- estar exentas de olor o sabor extraños.

Los pedúnculos deberán presentar un corte limpio y su longitud no podrá ser superior a 10 cm. (Esta última disposición no será aplicable a las alcachofas presentadas en manojos, es decir, constituidas de un determinado número de capítulos unidos al nivel del pedúnculo ni a las alcachofas de la variedad «Spinoso»).

El desarrollo y el estado de las alcachofas deberán permitirles:

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

## B. Clasificación

Las alcachofas se clasificarán en las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Las alcachofas clasificadas en esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar las características propias de la variedad o del tipo comercial. Las brácteas centrales deberán estar bien apretadas en función de las características de la variedad.

Deberán carecer de defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis de las brácteas, siempre que dichas alteraciones no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje.

Los vasos del fondo no deberán presentar ningún principio de linificación.

ii) *Categoría I*

Las alcachofas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad o del tipo comercial. Las brácteas centrales deberán estar bien apretadas en función de las características de la variedad.

No obstante, podrán presentar los ligeros defectos que se indican a continuación siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje:

- un ligero defecto de forma,
- una ligera alteración debida a las heladas,
- magulladuras muy ligeras.

Los vasos del fondo no deberán presentar ningún principio de linificación.

iii) *Categoría II*

Esta categoría incluirá las alcachofas que, aun reuniendo las características mínimas antes establecidas, no puedan clasificarse en las categorías superiores. Podrán estar ligeramente abiertas.

Podrán presentar los defectos que se indican a continuación, siempre que conserven sus características fundamentales, relativas a la calidad, la conservación y la presentación:

- defectos de forma,
- alteración debida a la helada,
- ligeras magulladuras,
- ligeras manchas en las brácteas exteriores,
- principio de limitación de los vasos del fondo.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de los capítulos.

El diámetro mínimo se fija en 6 cm.

La escala de calibrado que se establece a continuación será obligatoria para los capítulos clasificados en las categorías «Extra» y I y facultativa para la categoría II:

- diámetro de 13 cm o superior,
- diámetro de 11 cm inclusive a 13 cm exclusive,
- diámetro de 9 cm inclusive a 11 cm exclusive,
- diámetro de 7,5 cm inclusive a 9 cm exclusive,
- diámetro de 6 cm inclusive a 7,5 cm exclusive.

Además, se admitirá el diámetro de 3,5 cm inclusive a 6 cm exclusive para las alcachofas de la variedad «Poivrade» o las de la variedad «Bouquet».

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibrado en cada bulto para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

## A. Tolerancias de calidad

i) *Categorías «Extra»*

Un 5 % en número de alcachofas que no correspondan a las características de la categoría pero sí cumplan las de la categoría I o, excepcionalmente, sean admitidas en las tolerancias de esta categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número de alcachofas que no correspondan a las características de la categoría pero sí cumplan las de la categoría II o, excepcionalmente, sean admitidas en las tolerancias de esta categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número de alcachofas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, exceptuando los productos que presenten podredumbre o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

## B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías: un 10 % en número de alcachofas que no respondan a los requisitos relativos al calibrado o al calibre indicado, pero sí se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado, con un mínimo de 5 cm de diámetro en el caso de las alcachofas clasificadas en el calibre más pequeño (de 6 a 7,5 cm).

No se admitirá ninguna tolerancia de calibre en el caso de las alcachofas de las variedades «Poivrade» o «Bouquet».

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

## A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo e incluir exclusivamente alcachofas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si el producto está calibrado).

La parte visible del contenido de cada bulto deberá ser representativa del conjunto.

**B. Envasado**

Las alcachofas deberán envasarse de forma que se garantice una protección adecuada del producto.

Los materiales que se utilicen en el interior del bulto habrán de ser nuevos, limpios y de una materia que no cause a los productos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre y cuando la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los bultos deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada bulto deberá llevar en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación**

Embalador o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica otorgada o reconocida por un servicio oficial. No obstante, cuando se utilice una código (identificación simbólica), deberá indicarse a su lado la mención «embalador» o «expedidor» (o una abreviatura equivalente).

**B. Tipo de producto**

- «alcachofas», cuando el contenido no sea visible desde el exterior,
- nombre de la variedad para la categoría «Extra»,
- «Poivrade», o «Bouquet», en su caso,
- «Spinoso», 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 capítulos.
- Calibre (si el producto está calibrado) indicado por los diámetros mínimo y máximo de los capítulos.

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

---