

365R0010

246/65

DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

5. 2. 65

## REGLAMENTO N° 10/65/CEE DEL CONSEJO

de 26 de enero de 1965

por el que se establecen normas comunes de calidad para los ajos

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 (\*) y, en particular, el apartado 1 de su artículo 4,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que los ajos son objeto de un comercio importante en determinados Estados miembros productores y de intercambios apreciables a nivel comunitario;

Considerando que, por consiguiente, es necesario aplicar a los ajos todas las disposiciones del Reglamento n° 23 y, a tal fin, agregar este producto a la lista del Anexo I del citado Reglamento y adoptar 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 D*

ex 07.01 H Ajos

2. Las normas de calidad relativas a los ajos (partida ex 07.01 H del arancel aduanero común) figuran en el Anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

La fecha de aplicación de las disposiciones del presente Reglamento se fija en el 1° de junio de 1965.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de enero de 1965.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

M. COUVE DE MURVILLE

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

## ANEXO

## Normas comunes de calidad para los ajos

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los ajos de las variedades cultivadas de la especie «*Allium sativum* L.» destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco <sup>(1)</sup>, semiseco <sup>(2)</sup> o seco <sup>(3)</sup>, con exclusión de los ajos destinados a la transformación.

## II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

## A. Generalidades

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

## B. Características mínimas

Los ajos deben presentarse:

- sanos,
- firmes,
- limpios, en particular extentos de tierra y de restos visibles de abono o de productos de tratamiento,
- extentos de daños causados por las heladas o por el sol,
- extentos de señales de moho,
- extentos de brotes visibles desde el exterior,
- desprovistos de olor o sabor extraños,
- desprovistos de humedad exterior anormal.

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 «extra»:

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la coloración típica del tipo comercial.

Deben:

- estar enteros,
- tener forma regular,
- estar bien limpios,
- carecer de defectos.

Los dientes deben estar prietos.

Las raíces deben estar cortadas a ras del bulbo.

<sup>(1)</sup> Se entiende por ajo fresco el producto cuyo tallo se presenta en verde y la túnica exterior del bulbo está todavía en estado fresco.

<sup>(2)</sup> Se entiende por ajo semiseco el producto en el que el tallo y la túnica exterior del bulbo no están completamente secos.

<sup>(3)</sup> Se entiende por ajo seco el producto cuyo tallo y túnica exterior del bulbo, así como la túnica que envuelve cada diente, están completamente secos.

ii) *Categoría «I»:*

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben:

- estar enteros,
- ser de forma bastante regular y de coloración normal con relación al tipo comercial al que pertenecen.

Pueden presentar:

- abultamientos debidos a un desarrollo vegetativo anormal,
- pequeños desgarros de la túnica exterior del bulbo.

Los dientes deben estar suficientemente prietos.

iii) *Categoría «II»:*

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad comercial. Deben corresponder a las características mínimas, pero pueden presentar los defectos siguientes:

- desgarros de la túnica exterior del bulbo,
- lesiones de origen mecánico cicatrizadas y ligeras magulladuras que no puedan afectar a la conservación, sin que estos defectos puedan afectar a más de dos dientes por bulbo.

Asimismo, pueden:

- ser de forma irregular,
- estar desprovistos de un máximo de tres dientes.

## III. CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

- i) El diámetro mínimo se fija en 45 milímetros para los ajos clasificados en la categoría «extra» y en 30 milímetros para los ajos clasificados en las categorías «I» y «II».
- ii) Para los ajos que se presentan en cabezàs con el tallo cortado o en manojos, la diferencia de diámetro entre el bulbo más pequeño y el mayor de los contenidos en un mismo bulto no podrá exceder de:
  - 15 mm cuando el bulbo más pequeño tenga un diámetro inferior a 40 milímetros.
  - 20 mm cuando el bulbo más pequeño tenga un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

## IV. TOLERANCIAS

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

## A. Tolerancias de calidad

i) *Categorías «extra»:*

Un 5 % en peso de bulbos que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría «I».

ii) *Categoría «I»:*

Un 10 % en peso de bulbos que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría «II». Dentro de esta tolerancia, un 1 % en peso de bulbos, como máximo, pueden presentar brotes visibles desde el exterior.

iii) *Categoría «II»:*

- Un 5 % como máximo en peso de bulbos que presenten brotes visibles desde el exterior, sin que esta tolerancia se tome en consideración para calcular la acumulación de tolerancias.
- Un 10 % en peso de bulbos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo. En especial, se excluyen los daños causados por las heladas o por el sol.

**B. Tolerancias de calibre**

Un 10 % en peso de bulbos de un calibre superior o inferior al que se mencione en el bulto, con un 3 % de bulbos, como máximo, de calibre inferior al diámetro mínimo previsto, pero superior a 25 mm.

**C. Acumulación de tolerancias**

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán exceder de:

- el 10 % para la categoría «extra»,
- el 15 % para las categorías «I» y «II».

**V. ENVASADO Y PRESENTACION****A. Homogeneidad**

Cada envase, medio de transporte o compartimiento de un medio de transporte debe contener ajos del mismo tipo comercial, 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 calibrado.

**B. Modo de presentación**

Los ajos pueden presentarse de tres formas:

- i) *En cabezas, con el tallo cortado*, sin que el tallo pueda tener una longitud superior a:

- 10 cm para los ajos frescos y semisecos,
- 3 cm para los ajos secos;

- ii) *en manojos de:*

- seis bulbos por lo menos para los productos frescos y semisecos, sin que el tallo pueda tener una longitud superior a 25 cm,
- doce bulbos por lo menos para el producto seco.

Los ajos presentados en manojos deben estar atados con bramante, rafia o cualquier otro material apropiado. Los tallos deben estar igualados por encima del último lazo.

- iii) *en ristras* de 24 bulbos por lo menos, únicamente para los productos secos y semisecos.

Los ajos presentados en ristras deben estar trenzados con su propio tallo y atados con bramante, rafia o cualquier otro material apropiado.

Cualquiera que sea el modo de presentación utilizado, el corte de los tallos debe ser limpio.

**C. Acondicionamiento**

Los ajos deben colocarse en envases, con excepción de los ajos secos presentados en ristras, que pueden expedirse a granel (carga directa en un medio de transporte).

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los bultos, medios de transporte o compartimientos de medios de transporte 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 producto debe estar exento, durante el acondicionamiento, de todo cuerpo extraño.

**VI. MARCADO**

1. Para los productos presentados en envase, cada bulto debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

**A. Identificación**

Envasador }  
Expedidor }      Nombre y domicilio o identificación simbólica

**B. Naturaleza del producto**

- Ajos frescos, semisecos o secos (cuando el contenido del bulto no sea visible desde el exterior)

---

— variedad o tipo comercial («ajo blanco», «ajo morado», etc.)

**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 los diámetros mínimo y máximo de los bulbos.

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

2. Para los ajos en ristras expedidos a granel (cargados directamente en el vehículo de transporte), dichas indicaciones deben figurar en un documento adjunto a la mercancía.
-