

« Nessun importo di compensazione può essere riscosso all'esportazione di prodotti importati in provenienza dai paesi terzi. »

Articolo 2

Il seguente articolo 3 bis è inserito nel regolamento n. 114/64/CEE :

« Articolo 3 bis

In deroga alle disposizioni degli articoli 2 e 3 lo Stato membro che accorda in conformità all'articolo 1, lettera c), secondo trattino una sovvenzione all'importazione di un prodotto, riscuote un importo di compensazione alla esportazione di tale prodotto verso un altro Stato membro ; tale importo è pari all'ammontare della sovvenzione più elevata che tale Stato membro deve accordare, nel giorno della esportazione, all'importazione del prodotto in causa. »

Articolo 3

Il seguente articolo 4 bis è inserito nel regolamento n. 114/64/CEE :

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 26 gennaio 1965.

Per il Consiglio

Il Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

« Articolo 4 bis

Lo Stato membro che accorda una sovvenzione all'importazione di un prodotto riscuote, in caso di riesportazione di tale prodotto verso i paesi terzi, un importo pari a quello della suddetta sovvenzione. »

Articolo 4

Il seguente articolo 7 è inserito nel regolamento n. 114/64/CEE :

« Articolo 7

Per consentire agli Stati membri di verificare all'importazione se il prelievo diminuito conformemente all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento n. 13/64/CEE sia applicabile, le disposizioni necessarie sono adottate secondo la procedura prevista dall'articolo 25 del medesimo regolamento. »

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore l'8 febbraio 1965.

REGOLAMENTO N. 10/65/CEE DEL CONSIGLIO

del 26 gennaio 1965

relativo alla determinazione delle norme comuni di qualità per gli agli

IL CONSIGLIO DELLA COMUNITÀ ECONOMICA EUROPEA,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea,

Visto il regolamento n. 23 del Consiglio relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ⁽¹⁾ ed in particolare l'articolo 4, paragrafo 1,

Vista la proposta della Commissione,

Considerando che gli agli sono oggetto di un commercio importante in alcuni Stati membri produttori e di scambi non trascurabili sul piano comunitario ;

Considerando che è pertanto necessario applicare a questo prodotto le disposizioni del regolamento n. 23 e all'uopo aggiungere tale prodotto all'elenco dell'allegato I del regolamento n. 23 e adot-

(1) GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.

tare norme comuni di qualità ; che occorre liberalizzare i prodotti così normalizzati in conformità dell'articolo 9, paragrafo 2 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

1. L'Allegato I del regolamento n. 23 è completato come segue :

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 26 gennaio 1965.

ALLEGATO I D

ex 07.01 H Agli

2. Le norme di qualità relative agli agli (voce ex 07.01 H della tariffa doganale comune) sono indicate nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

La data di applicazione delle disposizioni del presente regolamento è fissata al 1° giugno 1965.

Per il Consiglio

Il Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

ALLEGATO

Norme comuni di qualità per gli agli

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica agli agli delle varietà coltivate della specie « *Allium sativum* L. », destinati al consumo allo stato fresco ⁽¹⁾, semisecco ⁽²⁾ o secco ⁽³⁾, ad esclusione degli agli destinati alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli agli devono presentare all'atto della spedizione.

B. Caratteristiche minime

Gli agli devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,

⁽¹⁾ Per « aglio fresco », si intende il prodotto che presenta lo stelo verde e di cui la tunica esterna del bulbo è ancora allo stato fresco.

⁽²⁾ Per « aglio semisecco », si intende il prodotto che presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo non completamente secchi.

⁽³⁾ Per « aglio secco », si intende il prodotto che presenta lo stelo, la tunica esterna del bulbo nonché la tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.

- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità esterna anormale.

Lo stato del prodotto dev'essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria « extra » :*

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare la colorazione caratteristica del tipo commerciale.

Devono essere :

- interi,
- di forma regolare,
- ben puliti,
- privi di difetti.

I bulbilli devono essere serrati.

Le radici devono essere recise rasenti al bulbo.

ii) *Categoria « I » :*

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere :

- interi,
- di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

iii) *Categoria « II » :*

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di qualità mercantile. Devono rispondere alle caratteristiche minime, ma possono presentare i difetti seguenti :

- lacerazioni della tunica esterna del bulbo ;
- lesioni meccaniche cicatrizzate e leggere ammaccature che non pregiudichino la conservazione del prodotto ; questi difetti non possono interessare più di due bulbilli per bulbo.

Possono inoltre essere :

- di forma irregolare ;
- privi, al massimo, di tre bulbilli.

III. *CALIBRAZIONE*

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.

- i) Il diametro minimo è fissato a 45 mm per gli agli classificati nella categoria « extra » e a 30 mm per quelli classificati nelle categorie « I » e « II ».
- ii) Per gli agli presentati sciolti, con gli steli recisi, o in mazzi, la differenza di diametro tra il bulbo più piccolo e il bulbo più grosso contenuti in uno stesso imballaggio non può superare :
 - 15 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro inferiore a 40 mm ;
 - 20 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro uguale o superiore a 40 mm.

IV. TOLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non rispondenti alle norme.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria « extra » :

il 5 % in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

ii) Categoria « I » :

il 10 % in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ». Nel quadro di questa tolleranza, è ammesso al massimo l'1 % in peso di bulbi con germogli esterni visibili.

iii) Categoria « II » :

— 5 %, al massimo, in peso di bulbi che presentino germogli esterni visibili ; questa percentuale non è da considerare nel calcolo del cumulo delle tolleranze ;

— il 10 % in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo. Sono esclusi in particolare gli agli danneggiati dal gelo o dal sole.

B. Tolleranze di calibro

il 10 % in peso di bulbi di calibro superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio, di cui un massimo del 3 % di bulbi di calibro inferiore al diametro minimo previsto, ma superiore a 25 mm.

C. Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può in alcun caso superare :

- il 10 % per la categoria « extra » ;
- il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio, mezzo di trasporto o compartimento di un mezzo di trasporto deve contenere agli dello stesso tipo commerciale, della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro, quando, per quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione.

B. *Presentazione*

Gli agli possono essere presentati in tre modi :

i) *sciolti, con gli steli recisi* ; in tal caso, la lunghezza dello stelo non deve essere superiore a :

— 10 cm per gli agli freschi o semiseccchi ;

— 3 cm per gli agli secchi.

ii) *in mazzi* di :

— sei bulbi almeno per il prodotto fresco e semisecco ; la lunghezza dello stelo non deve essere superiore a 25 cm ;

— dodici bulbi almeno per il prodotto secco.

Gli agli presentati in mazzi devono essere legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Gli steli devono essere pareggiati sopra l'ultimo legaccio.

iii) *in trecce* di almeno 24 bulbi, unicamente per il prodotto secco e semisecco.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Qualunque sia il modo di presentazione, il taglio degli steli dev'essere netto.

C. *Condizionamento*

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su un mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Al condizionamento, il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

1. Per i prodotti presentati in imballaggio, all'esterno di ogni collo devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti :

A. *Identificazione*

Imballatore }
Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B. *Natura del prodotto*

— Aglio fresco, semisecco o secco (quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno)

— varietà o tipo commerciale (« aglio bianco », « aglio rosa », ...)

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione e denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— categoria

— calibro (se il prodotto è calibrato) indicato dai diametri minimo e massimo dei bulbi.

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

2. Per gli agli presentati in trecce spediti alla rinfusa (carico diretto su un mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.