

365R0010

246/65

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

5. 2. 65

REGULAMENTO Nº 10/65/CEE DO CONSELHO
de 26 de Janeiro de 1965
que fixa as normas comuns de qualidade relativas aos alhos

O CONSELHO DA COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento nº 23 do Conselho que estabelece progressivamente uma organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas e ⁽¹⁾ e, nomeadamente, o nº 1 do seu artigo 4º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que os alhos constituem o objecto de um comércio importante em certos Estados-membros produtores e de trocas apreciáveis no plano comunitário;

Considerando que, em consequência, é necessário aplicar aos alhos as disposições do Regulamento nº 23 e, para isso, incluir este produto na lista do Anexo I deste Regulamento e adoptar normas comuns de qualidade; que im-

porta que os produtos assim normalizados sejam liberalizados, de acordo com o nº 2 do artigo 9º do Regulamento nº 23,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. No Anexo I do Regulamento nº 23 adita-se:

ANEXO I D

ex 07.01 H Alhos

2. As normas de qualidade relativas aos alhos (posição ex 07.01 H da pauta aduaneira comum) constam do anexo do presente regulamento.

Artigo 2º

A data para a aplicação das disposições do presente regulamento é fixada em 1 de Junho de 1965.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 26 de Janeiro de 1965.

Pelo Conselho

O Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

⁽¹⁾ JO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

ANEXO

Normas comuns de qualidade relativas aos alhos

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito aos alhos das variedades cultivadas da espécie «*Allium sativum* L.» destinados a ser colocados no consumidor no estado fresco ⁽¹⁾, meio-seco ⁽²⁾ ou secos ⁽³⁾, com exclusão dos alhos destinados a serem transformados.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

A norma tem por objecto definir as qualidades que devem apresentar os alhos na fase da expedição.

B. Características mínimas

Os alhos devem ser:

- sãos,
- duros,
- limpos, em especial isentos de terra e de resíduos visíveis de adubo ou de produtos de tratamento,
- isentos de danos provocados pelo gelo ou pelo sol,
- isentos de vestígios de bolor,
- isentos de germes visíveis exteriormente,
- desprovidos de odor ou sabor estranhos,
- desprovidos de humidade exterior anormal.

O produto deve apresentar-se em estado que lhe permita suportar o transporte e a deslocação e de satisfazer os requisitos comerciais do lugar de destino.

C. Classificação

i) Categoria «extra»

Os alhos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar a coloração típica do tipo comercial.

Devem ser:

- completos,
- de forma regular,
- bem limpos,
- isentos de defeitos.

Os dentes devem estar fechados.

As raízes devem ser cortadas rente ao bolbo.

(¹) Por «alho fresco», entende-se, o produto cujo caule é verde e cuja película exterior do bolbo se encontra ainda em estado fresco.

(²) Por «alho meio-seco», entende-se, o produto cujo caule e película exterior do bolbo não estão completamente secos.

(³) Por «alho seco», entende-se, o produto cujo caule e película exterior do bolbo e película que rodeia os dentes estão completamente secos.

ii) *Categoria «I»:*

Os alhos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem ser:

- completos,
- de forma bastante regular e de coloração normal em relação ao tipo comercial a que pertencem.

Podem apresentar:

- intumescências causadas por desenvolvimento vegetativo anormal,
- pequenas fendas da película exterior do bolbo.

Os dentes devem ser suficientemente fechados.

iii) *Categoria «II»:*

Os alhos classificados nesta categoria devem ser de qualidade comerciável. Devem corresponder às características mínimas, mas podem apresentar os defeitos seguintes:

- película exterior do bolbo rasgada,
- lesões de origem mecânica cicatrizadas e leves nódos não susceptíveis de prejudicar a conservação; estes defeitos apenas podem dizer respeito a dois dentes por bolbo.

Podem ser igualmente:

- de forma irregular,
- desprovidos de 3 dentes, no máximo.

III. CALIBRAGEM

A calibragem determina-se pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

- i) O diâmetro mínimo é fixado em 45 mm relativamente aos alhos classificados na categoria «extra» e em 30 mm em relação aos alhos classificados nas categorias «I» e «II».
- ii) Em relação aos alhos apresentados em separado — com os caules cortados — ou em molhos, a diferença de diâmetro entre o bolbo mais pequeno e o maior contidos na mesma embalagem não pode exceder:
 - 15 mm quando o bolbo menor tem diâmetro inferior a 40 mm,
 - 20 mm quando o bolbo menor tem diâmetro igual ou superior a 40 mm.

IV. TOLERÂNCIA

Permite-se, em relação aos produtos não conformes, tolerância de qualidade e calibre.

A. Tolerância de qualidade

i) *Categoria «extra»:*

5 % em peso, de bolbos que não correspondem às características da categoria mas respeitam as da categoria «I».

ii) *Categoria «I»:*

10 % em peso de bolbos que não correspondem às características da categoria mas respeitam as da categoria «II». No âmbito desta tolerância, 1 % em peso de bolbos, no máximo, podem apresentar germes exteriormente visíveis.

iii) *Categoria «II»:*

- 5 % em peso de bolbos, no máximo, que apresentem germes exteriormente visíveis; esta tolerância não é tomada em consideração no cálculo do cúmulo de tolerância,
- 10 % em peso de bolbos, no máximo, que não correspondam às características da categoria mas que são próprios para consumo. Em especial, estão excluídos os alhos estragados pelo gelo ou pelo sol.

B. Tolerância de calibre

10 % em peso de bolbos de calibre superior ou inferior ao mencionado na embalagem dos quais, no máximo, 3 % de bolbos de calibre inferior ao diâmetro mínimo previsto, mas superior a 25 mm.

C. Cúmulo de tolerância

Em nenhum caso podem as tolerâncias de qualidade e de calibre, em conjunto, exceder:

- 10 % relativamente à categoria «extra»,
- 15 % em relação às categorias «I» e «II».

V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO**A. Homogeneidade**

Cada embalagem, meio de transporte ou compartimento de meio de transporte deve conter alhos do mesmo tipo comercial, da mesma categoria de qualidade e do mesmo calibre, na medida em que, relativamente a este último critério, seja exigida calibragem.

B. Modo de apresentação

Os alhos podem ser apresentados em 3 modos diferentes:

i) *separados, caules cortados*, não podendo o caule ter comprimento superior a:

- 10 cm relativamente aos alhos frescos e meio-secos,
- 3 cm em relação aos alhos secos;

ii) Em *molhos* de:

- seis bolbos, pelo menos, em relação aos productos frescos e meio-secos, não podendo o caule ter comprimento superior a 25 cm,
- doze bolbos, pelo menos, relativamente ao produto seco.

Os alhos apresentados em molhos devem estar ligados com fio, rafia ou qualquer outro material apropriado. Os caules devem ser equalizados acima do último aperto.

iii) Em *tranças* de, pelo menos, 24 bolbos, unicamente relativamente aos produtos secos e meio-secos.

Os alhos apresentados em trança devem estar entrançados com o próprio caule e atados com fio, rafia ou qualquer outro material apropriado.

Qualquer que seja o modo de apresentação utilizado, o corte dos caules deve ser firme.

C. Acondicionamento

Os alhos devem ser colocados em embalagens, com excepção dos alhos secos apresentados em tranças os quais podem ser enviados a granel (carga directa para o meio de transporte).

O papel ou outro material utilizado no interior da embalagem, do meio de transporte, ou de compartimento do meio de transporte, devem ser novos e inofensivos para a alimentação humana. Caso contenham menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior, para que não entrem em contacto com o produto.

O produto deve estar isento de qualquer corpo estranho, ao ser acondicionado.

VI. MARCAÇÃO

1. Relativamente aos produtos apresentados em embalagem, cada uma deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

A. Identificação

Embalador }
Remetente } Nome e direcção ou sinal identificativo

B. Natureza do produto

- Alho fresco, meio-seco ou seco (se o conteúdo da embalagem não seja visível do exterior)

— Variedade ou tipo comercial («alho branco», «alho rosa», ...)

C. Origem do produto

Zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

— Categoria

— Calibre (se o produto for calibrado) indicado através dos diâmetros mínimo e máximo dos bulbos.

E. Marca oficial de controle (facultativa)

2. Em relação aos alhos em tranças enviados a granel (carga efectuada directamente para o meio de transporte), estas indicações devem constar em documento que acompanha a mercadoria.
-