REGOLAMENTO (CE) N. 2288/97 DELLA COMMISSIONE

del 18 novembre 1997

recante norme di commercializzazione per gli agli

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli [1], in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che gli agli figurano nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione; che il regolamento n. 10/65/CEE del Consiglio, del 26 gennaio 1965, relativo alla determinazione delle norme comuni di qualità per gli agli [2], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione [3], è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica;

considerando che è quindi necessario procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e abrogare il regolamento n. 10/65/CEE; che a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto delle norme raccomandate per gli agli dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite;

considerando che, per agevolare gli scambi degli agli, è opportuno semplificare le disposizioni della norma comunitaria concernente la presentazione di detti prodotti rispetto alla norma internazionale raccomandata dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite, rendendole meno vincolanti;

considerando che l'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione;

considerando che le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto a lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata e le manipolazioni cui sono sottoposti i prodotti possono provocare alterazioni dovute all'evoluzione biologica o alla deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni all'atto dell'applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quelle della spedizione; che per i prodotti della categoria «extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Le norme di commercializzazione per gli agli, di cui al codice NC 0703 20 00, sono stabilite nell'allegato.

2. Le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

— una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,

— per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento n. 10/65/CEE è abrogato.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1998.

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

Fatto a Bruxelles, il 18 novembre 1997.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

---

[1] GU L 297 del 21. 11. 1996, pag. 1.
[2] GU 19 del 5. 2. 1965, pag. 246/65.
[3] GU L 126 del 17. 5. 1997, pag. 11.

ALLEGATO

NORMA PER GLI AGLI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica agli agli delle varietà (cultivar) derivanti dalla specie Allium sativum L., destinati ad essere consegnati al consumatore allo stato fresco (1), semisecco (2) o secco (3), ad esclusione degli agli verdi a foglie intere e ancora privi di bulbilli e degli agli destinati alla trasformazione industriale.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli agli debbono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i bulbi debbono essere:

— sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo;

— praticamente esenti da parassiti;

— praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;

— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;

— compatti;

— esenti da danni provocati dal gelo o dal sole;

— esenti da germogli esternamente visibili;

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odore e/o sapore estranei (4).

Lo sviluppo e lo stato degli agli debbono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse;

— l'arrivo in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. Classificazione

Gli agli sono classificati nelle tre categorie seguenti.

i) *Categoria «Extra»*

Gli agli classificati in questa categoria debbono essere di qualità superiore. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale (5).

I bulbi devono essere:

— interi,

— di forma regolare,

— ben puliti.

Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

I bulbilli devono essere serrati.

Per gli agli secchi, le radici debbono essere recise e pareggiate al bulbo.

ii) *Categoria I*

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale (5).

I bulbi devono essere:

— interi,

— di forma sufficientemente regolare.

(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 completamenti 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.
(4) Questa disposizione non si oppone all'odore e al sapore specifici provocati dall'affumicatura.
(5) Questa disposizioni non si oppone a una colorazione diversa derivante dall'affumicatura.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

I bulbilli debbono essere sufficientemente serrati.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende gli agli che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime qui appresso definite.

Essi possono presentare i seguenti difetti, sotto condizione di conservare le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto:

— lacerazioni della tunica esterna del bulbo od assenza di certe parti della tunica esterna del bulbo;

— lesioni cicatrizzate;

— leggere contusioni;

— forma irregolare;

— assenza di tre bulbilli al massimo.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

i) Il diametro minimo è fissato a 45 mm per gli agli classificati nella categoria «Extra» e a 30 mm per gli agli classificati nelle categorie I e II.

ii) Per gli agli presentati sciolti — con gli steli recisi — o in mazzi, la differenza di diametro fra 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. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio, oppure, nel caso di presentazione alla rinfusa, nella stessa partita, per i prodotti non rispondenti alle esigenze della categoria indicata.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelli della categoria I od eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II od eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di questa categoria. Nel quadro di questa tolleranza, un massimo dell'1 % in peso di bulbi può presentare germogli esternamente visibili.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria ed alle caratteristiche minime, ad esclusione dei prodotti colpiti da marciume, danneggiati dal gelo o dal sole od affetti da qualunque altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

Oltre a tale tolleranza, un massimo del 5 % in peso di bulbi può presentare bulbilli con germi esternamente visibili.

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie: il 10 % in peso di bulbi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibratura e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/o inferiore al calibro identificato. Nel quadro di questa tolleranza, un massimo del 3 % di bulbi può avere un calibro inferiore al diametro minimo previsto, il quale tuttavia non dev'essere inferiore a 25 mm.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio, o di ciascun lotto nel caso della presentazione alla rinfusa, dev'essere omogeneo e comprendere esclusivamente agli della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (nella misura in cui, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia stata imposta una calibrazione).

La parte apparente del contenuto dell'imballaggio, o della partita nel caso della presentazione allo stato sfuso, dev'essere rappresentativa dell'insieme.

B. Condizionamento

Gli agli devono essere condizionati in maniera di assicurare una protezione adeguata del prodotto, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce, che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su un mezzo di trasporto).

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio debbono essere nuovi, puliti e di materiale tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Nel caso della presentazione alla rinfusa, gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

C. Presentazione

Gli agli devono essere presentati come segue:

i) alla rinfusa nell'imballaggio, con gli steli tagliati; lo stelo non può avere una lunghezza superiore a:
   — 10 cm per gli agli freschi e semisecchi;
   — 3 cm per gli agli secchi;

ii) in mazzi determinati in base:
   — al numero di bulbi, oppure
   — al peso netto.

   Gli steli devono essere pareggiati;

iii) in trecce, unicamente per i prodotti secchi e semisecchi, determinate in base:
   — al numero di bulbi; in questo caso le trecce comprendono almeno 6 bulbi; oppure
   — al peso netto.

Gli agli contenuti un uno stesso imballaggio, presentati in mazzi o in trecce, devono avere caratteristiche uniformi (numero di bulbi o peso netto).

Qualunque sia il modo di presentazione utilizzato, il taglio degli steli dev'essere netto, come quello delle radici per gli agli secchi della categoria «extra».

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni riportate qui appresso.

Per gli agli in trecce spediti alla rinfusa (carico diretto in un mezzo di trasporto), tali indicazioni debbono figurare su un documento che accompagna le merci, fissato in modo visibile all'interno del mezzo.

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice (identificazione simbolica) la dicitura «imballatore e/o speditore» (o un'abbreviazione equivalente).

B. Natura del prodotto

— Aglio «fresco», «semisecco» o «secco», se il contenuto non è visibile dall'esterno;

— Denominazione della varietà o del tipo commerciale («aglio bianco», «aglio rosa», ecc.);

— Dove del caso, «affumicato».

C. Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

— Categoria

— Calibro (ove del caso), espresso con i diametri minimo e massimo dei bulbi.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)