REGLAMENTO (CE) Nº 2288/97 DE LA COMISIÓN

de 18 de noviembre de 1997

por el que se fijan normas de comercialización aplicables a los ajos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 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 [1] y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que los ajos figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos para los cuales deben adoptarse normas; que el Reglamento nº 10/65/CEE del Consejo, de 26 de enero de 1965, por el que se establecen normas comunes de calidad para los ajos [2], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 888/97 [3], ha sido objeto de múltiples modificaciones que ya no garantizan la claridad jurídica;

Considerando que es por lo tanto necesario proceder a una refundición de la citada normativa y derogar el Reglamento nº 10/65/CEE; que, a tal efecto, es conveniente, por motivos de transparencia en el mercado mundial, tener en cuenta las normas recomendadas para los ajos por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas;

Considerando que, para facilitar el comercio de ajos, es conveniente simplificar las disposiciones de la norma comunitaria relativa a la presentación de estos productos con relación a la norma internacional recomendada por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, haciéndola menos imperativa;

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 deberá 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 frutas y hortalizas frescas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. En el anexo figura las normas de comercialización aplicables a los ajos, correspondientes al código NC 0703 20 00.

2. Las normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 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

Queda derogado el Reglamento nº 10/65/CEE del Consejo.

Artículo 3

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

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

Hecho en Bruselas, el 18 de noviembre de 1997.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

---

[1] DO L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.
[2] DO 19 de 5. 2. 1965, p. 246/65.
[3] DO L 126 de 17. 5. 1997, p. 11.

ANEXO

NORMA 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 la entrega al consumidor en estado fresco (1), semisecos (2), o secos (3), con excepción de los ajos verdes de hojas enteras que todavía no han desarrollado los dientes y de los ajos destinados a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES REFERENTES A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deberán presentar los ajos tras su acondicionamiento y embalaje.

A. **Características mínimas**

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

— sanos: se excluyen los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,

— prácticamente exentos de parásitos,

— prácticamente exentos de ataques de parásitos,

— limpios, prácticamente exentos de cuerpos extraños visibles,

— firmes,

— exentos de daños causados por las heladas o el sol,

— exentos de brotes visibles exteriormente,

— exentos de humedad exterior anormal,

— exentos de olor o sabor extraños (4).

El desarrollo y el estado de los ajos deberán permitirles:

— soportar el transporte y la manipulación, y

— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. **Clasificación**

Los ajos se clasificarán en las tres categorías siguientes:

i) *Categoría «Extra»*

Los ajos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar las características propias de la variedad y el tipo comercial (5).

Los bulbos deberán ser:

— enteros,

— de forma regular, y

— bien limpios.

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

Los dientes deberán estar prietos.

En el caso de los ajos secos, las raíces deberán estar cortadas a ras del bulbo.

ii) *Categoría I*

Los ajos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad y el tipo comercial (5).

Los bulbos deberán ser:

— enteros, y

— de forma bastante regular.

(1) Se entiende por ajo fresco el producto cuyo tallo se presenta en verde y cuya túnica o película exterior del bulbo está todavía en estado fresco.
(2) Se entiende por ajo semiseco el producto cuyo tallo y cuya túnica o película exterior del bulbo no están completamente secos.
(3) Se entiende por ajo seco el producto en que el tallo, la túnica o película exterior del bulbo y la película que envuelve cada diente están completamente secos.
(4) Esta disposición no constituye obstáculo a los olores y sabores específicos provocados por el ahumado.
(5) Esta disposición no constituye obstáculo a una coloración diferente provocada por el ahumado.

Sin embargo, podrá presentar los defectos leves siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación o a su presentación en el embalaje:

— pequeñas desgarraduras de la película exterior del bulbo.

Los dientes deberán estar suficientemente prietos.

iii) *Categoría II*

En esta categoría se incluirán los ajos que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que tengan las características mínimas definidas anteriormente.

Podrán presentar los siguientes defectos, siempre y cuando conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

— desgarraduras de la película exterior del bulbo o ausencia de algunas partes de dicha película,

— lesiones cicatrizadas,

— leves magulladuras,

— forma irregular, y

— ausencia de un máximo de tres dientes.

III. DISPOSICIONES REFERENTES AL CALIBRADO

El calibre 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 clasificados en las categorías I y II.

ii) Para los ajos que se presentan en cabezas sueltas con el tallo cortado o en manojos, la diferencia de diámetro entre la cabeza más pequeña y la mayor de las contenidas en un mismo embalaje no podrá exceder de:

— 15 milímetros cuando la cabeza más pequeña tenga un diámetro inferior a 40 milímetros,

— 20 milímetros cuando la cabeza más pequeña tenga un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

IV. DISPOSICIONES REFERENTES A LAS TOLERANCIAS

En cada embalaje, o en cada lote si el producto se presenta a granel, se admitirán tolerancias de calidad y calibre de los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. **Tolerancias de calidad**

i) *Categoría «Extra»*

5 % en peso de bulbos que no respondan a las características de la categoría pero sí cumplan las de la categoría I o, excepcionalmente, puedan ser admitidos en las tolerancias de esta última categoría;

ii) *Categoría I*

10 % en peso de bulbos que no respondan a las características de la categoría pero sí cumplan las de la categoría II o, excepcionalmente, puedan ser admitidos en las tolerancias de esta última categoría; dentro de estas tolerancias un máximo del 1 % en peso de bulbos podrá presentar brotes exteriormente visibles.

iii) *Categoría II*

10 % en peso de bulbos que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, exceptuando los productos que presenten podredumbre, daños causados por las heladas o el sol o cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5 % en peso de bulbos podrá presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

B. **Tolerancias de calibre**

En todas las categorías: 10 % en peso de bulbos que no respondan a las disposiciones de calibrado y al calibre indicado, pero que se ajusten al calibre inmediatamente superior o inferior a este último. Dentro de esta tolerancia, un máximo del 3 % de bulbos podrá tener un calibre inferior al diámetro mínimo establecido, pero deberá ser, como mínimo, de 25 milímetros.

V. DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada embalaje, o de cada lote en caso de presentación a granel, deberá ser homogéneo y estar integrado únicamente por ajos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en la medida en que el calibrado sea obligatorio).

La parte visible del contenido de cada embalaje, o de cada lote en caso de presentación a granel, deberá ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

Los ajos deberán embalarse de forma que se garantice una protección adecuada del producto, excepto los ajos secos presentados en ristras, que podrán expedirse a granel (carga directa en el vehículo de transporte).

Los materiales que se utilicen en el interior de los embalajes 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 embalajes, o los lotes en caso de presentación a granel, deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

C. Presentación

Los ajos podrán presentarse de las siguientes formas:

i) en cabezas, con el tallo cortado, sin que el tallo pueda tener una longitud superior a:
   — 10 cm en el caso de los ajos frescos y semisecos, y
   — 3 cm en el de los ajos secos;

ii) en manojos determinados por:
   — el número de bulbos, o
   — el peso neto.

   Los tallos deberán estar igualados;

iii) en ristras, únicamente los productos secos y semisecos, determinadas por:
   — el número de bulbos, en cuyo caso, las ristras estarán compuestas al menos por 6 bulbos,
   — el peso neto.

Para la presentación en manojos o en ristras, las características de los ajos (número de bulbos o peso neto) deberán ser uniformes en un mismo embalaje.

Cualquiera que sea el modo de presentación empleado, el corte de los tallos, y el de las raíces en el caso de los ajos secos de categoría «Extra», deberá ser limpio.

VI. DISPOSICIONES REFERENTES AL MARCADO

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

Los ajos en ristras expedidos a granel (carga directa en el vehículo de transporte), las indicaciones deberán figurar en un documento que acompañe la mercancía sujeto de manera visible en el interior del vehículo.

A. Identificación

Embalador o expedidor: nombre y apellidos y dirección o identificación simbólica otorgada o reconocida por un servicio oficial. 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

— Ajos «frescos», «semisecos» o «secos» (cuando el contenido del embalaje no sea visible desde el exterior)

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

— «Ahumado» 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

— Calibre (si el producto está calibrado) indicado por los diámetros mínimo y máximo de los bulbos.

E. Marca oficial de control (facultativa)