REGULAMENTO (CE) Nº 2288/97 DA COMISSÃO

de 18 de Novembro de 1997

que fixa normas de comercialização aplicáveis aos alhos

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) nº 2200/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas [1], e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 2º,

Considerando que os alhos figuram no anexo I do Regulamento (CE) nº 2200/96 entre os produtos para os quais devem ser adoptadas normas; que o Regulamento nº 10/65/CEE do Conselho, de 26 de Janeiro de 1965, que fixa as normas comuns de qualidade relativas aos alhos [2], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) nº 888/97 [3], foi objecto de múltiplas alterações, deixando de assegurar a necessária clareza jurídica;

Considerando que é portanto necessário proceder a uma reformulação dessa regulamentação e revogar o Regulamento nº 10/65/CEE; que, para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, ter em conta as normas recomendadas para os alhos pela Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa;

Considerando que, para facilitar o comércio dos alhos, é conveniente simplificar as disposições da norma comunitária sobre a apresentação desses produtos em relação à norma internacional recomendada pela Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa, tornando-a menos restritiva;

Considerando que a aplicação dessas normas deve permitir eliminar os produtos de qualidade não satisfatória do mercado, orientar a produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais com base numa concorrência leal, contribuindo, assim, para melhorar a rentabilidade da produção;

Considerando que as normas são aplicáveis a todos os estádios da comercialização; que o transporte a grande distância, uma certa duração da armazenagem ou as diferentes manipulações a que os produtos são sujeitos podem resultar em determinadas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que, na aplicação das normas aos estádios da comercialização que se seguem ao da expedição, é necessário ter em conta essas alterações; que, dado que os produtos da categoria «Extra» devem ser objecto de uma selecção e de um acondicionamento especialmente cuidadosos, apenas deve ser tida em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e turgescência;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. As normas de comercialização aplicáveis aos alhos do código NC 0703 20 00 constam do anexo.

2. As normas são aplicáveis a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas pelo Regulamento (CE) nº 2200/96.

No entanto, nos estádios seguintes ao da expedição, os produtos podem apresentar, relativamente às prescrições das normas:

— uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,

— para os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2º

Fica revogado o Regulamento nº 10/65/CEE.

Artigo 3º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 1998.

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

Feito em Bruxelas, em 18 de Novembro de 1997.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

---

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

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS ALHOS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos alhos das variedades (cultivares) de *Allium sativum L.* que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco (1), meio-seco (2) ou seco (3), com exclusão dos alhos verdes de folhas inteiras que não tenham ainda desenvolvido dentes e dos alhos destinados a transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os alhos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

A. **Características mínimas**

Tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os bolhos de todas as categorias devem apresentar-se:

— sãos; excluem-se os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,

— praticamente isentos de parasitas,

— limpos e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— firmes,

— isentos de danos provocados pelo gelo ou pelo sol,

— isentos de germes visíveis exteriormente,

— isentos de humidade exterior anormal,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos (4).

O desenvolvimento e o estado dos alhos devem permitir-lhes:

— suportar o transporte e a manutenção, e

— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

Os alhos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os alhos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão (5).

Os bolhos devem apresentar-se:

— inteiros,

— com forma regular,

— bem limpos.

Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações superficiais e muito ligeiras da epiderme, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

Os dentes devem estar fechados.

No caso dos alhos secos, as raízes devem ser cortados rente ao bolbo.

ii) *Categoria I*

Os alhos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão (5).

Os bolbos devem apresentar-se:

— inteiros,

— com forma bastante regular.

(1) Entende-se por «alho fresco» o produto cujo caule está «verde» e cuja película exterior do bolho está ainda no estado fresco.
(2) Entende-se por «alho meio-seco» o produto cujos caule e película exterior do bolho não estão completamento secos.
(3) Entende-se por «alho seco» o produto cujos caule, película exterior do bolho e película que envolve os dentes estão completamente secos.
(4) Esta disposição não abrange o odor e sabor específicos resultantes da defumação.
(5) Esta disposição não abrange uma coloração diferente resultante da defumação.

Podem, no entanto, apresentar os defeitos ligeiros a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem:

— pequenas fendas na película exterior do bolbo.

Os dentes devem estar suficientemente fechados.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os alhos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Os alhos podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

— fendas na película exterior do bolbo ou ausência de certas partes da película exterior do bolbo,

— lesões cicatrizadas,

— ligeiras pisaduras,

— forma irregular,

— falta de um máximo de três dentes.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

i) O diâmetro mínimo é fixado em 45 mm para os alhos classificados na categoria «Extra» e em 30 mm para os alhos classificados nas categorias I e II.

ii) No caso dos alhos apresentados em separado — com os caules cortados — ou em molhos, a diferença de diâmetro entre o bolbo mais pequeno e o bolbo maior da mesma embalagem não pode exceder:

— 15 mm, quando o diâmetro do bolbo mais pequeno for inferior a 40 mm,

— 20 mm, quando o diâmetro do bolbo mais pequeno for igual ou superior a 40 mm.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem, ou em cada lote, no caso da apresentação a granel, admitem-se determinadas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita aos produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria «Extra»*

5 %, em peso, de bolbos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria I*

10 %, em peso, de bolbos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última. No âmbito desta tolerância, admite-se que uma quantidade máxima de 1 %, em peso, dos bolbos apresente germes visíveis exteriormente.

iii) *Categoria II*

10 %, em peso, de bolbos que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões, danificados pelo gelo ou pelo sol ou com qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

Além desta tolerância, admite-se que um máximo de 5 %, em peso, dos bolbos apresente dentes com germes visíveis exteriormente.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 %, em peso, de bolbos não conformes com as disposições de calibragem e com o calibre indicado, mas conformes com o calibre imediatamente superior e/ou inferior. No âmbito desta tolerância, admite-se que um máximo de 3 % dos bolbos sejam de calibre inferior ao diâmetro mínimo prévisto, mas igual ou superior a 25 mm.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem, ou de cada lote, no caso da apresentação a granel, deve ser homogéneo e comportar apenas alhos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (desde que, no que respeita a este último critério, a calibragem seja obrigatória).

A parte visível do conteúdo da embalagem, ou do lote, no caso da apresentação a granel, deve ser representativa da totalidade do conteúdo.

B. Acondicionamento

Os alhos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos, salvo no caso dos alhos secos em tranças, que podem ser expedidos a granel (carregamento directo num dispositivo de transporte).

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas dos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens, ou lotes, no caso da apresentação a granel, devem estar isentos de corpos estranhos.

C. Apresentação

Os alhos podem ser apresentados do seguinte modo:

i) Separados, numa embalagem, com os caules cortados, não podendo o comprimento do caule exceder:
   — 10 cm, no caso dos alhos frescos e dos alhos meio-secos,
   — 3 cm, no caso dos alhos secos;

ii) Em molhos determinados:
   — quer pelo número de bolbos,
   — quer pelo peso líquido.

   Os caules devem ser igualados;

iii) Em tranças, unicamente no caso dos produtos secos e dos produtos meio-secos, determinadas:
   — quer pelo número de bolbos, devendo as tranças conter pelo menos seis bolbos,
   — quer pelo peso líquido.

Os alhos apresentados em molhos ou em tranças devem apresentar características (número de bolbos ou peso líquido) uniformes numa mesma embalagem.

Seja qual for o modo de apresentação, o corte dos caules deve ser regular, sendo o mesmo exigido em relação às raízes no caso dos alhos secos da categoria «Extra».

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve ser portadora, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, das indicações a seguir referidas.

No caso dos alhos em tranças expedidos a granel (carregamento directo num dispositivo de transporte), as indicações previstas podem figurar num documento de acompanhamento da mercadoria, que será fixado de modo visível no interior do dispositivo de transporte.

A. Identificação

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. Contudo, quando for utilizado um código (identificação simbólica), a indicação «embalador e/ou expedidor» (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código (identificação simbólica).

B. Natureza do produto

— Alho «fresco», «meio-seco» ou «seco», se o conteúdo não for visível do exterior.

— Nome da variedade ou do tipo comercial («alho branco», «alho rosa», etc.).

— «Fumado», se for caso disso.

C. Origem do produto

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

— Categoria.

— Calibre (em caso de calibragem), indicado pelos diâmetros mínimo e máximo dos bolbos.

E. Marca oficial de controlo (facultativa)