Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 2396/2001 DA COMISSÃO
de 7 de Dezembro de 2001
que estabelece a norma de comercialização aplicável aos alhos franceses

(JO L 325 de 8.12.2001, p. 11)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 46/2003 da Comissão de 10 de Janeiro de 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 2396/2001 DA COMISSÃO

de 7 de Dezembro de 2001

que estabelece a norma de comercialização aplicável aos alhos franceses

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 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], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 911/2001 da Comissão [2], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) Nos termos do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, foram adoptadas normas para os alhos franceses no Regulamento (CEE) n.º 1076/89 da Comissão [3], alterado pelo Regulamento (CE) n.º 888/97 [4].

(2) Por razões de transparência no mercado mundial, é conveniente atender à norma recomendada para os alhos franceses pelo grupo de trabalho para a normalização dos géneros perecíveis e para o melhoramento da qualidade da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE-ONU). Além disso, é oportuno estabelecer tolerâncias menos rígidas para os alhos franceses temporãos da categoria I. É necessário, por conseguinte, revogar o Regulamento (CEE) n.º 1076/89 substituí-lo por outro que estabeleça normas atendendo ao que antecede.

(3) A aplicação da presente norma deve permitir eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais na base de uma concorrência leal, contribuindo assim para melhorar a rentabilidade da produção.

(4) As normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização. O transporte a grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou os diferentes manuseamentos a que os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível. É, pois, necessário ter em conta essas alterações ao aplicar as normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição.

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e dos Produtos Hortícolas Frescos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização relativa aos alhos franceses do código NC 0703 90 00 consta do anexo.

A norma aplica-se a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 2200/96.

No entanto, nos estádios que se seguem ao da expedição, os produtos podem apresentar, em relação às prescrições da norma, uma ligeira

[1] JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 129 de 11.5.2001, p. 3.
[3] JO L 114 de 27.4.1989, p. 14.
[4] JO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

▼B

diminuição do estado de frescura e de turgescência e ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2.º

É revogado o Regulamento (CEE) n.º 1076/89.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Março de 2002.

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

▼B

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS ALHOS FRANCESES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos alhos franceses das variedades (cultivares) de *Allium porrum* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos alhos franceses destinados a transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

A. **Características mínimas**

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os alhos franceses devem apresentar-se:

— inteiros (esta disposição não se aplica, no entanto, às raízes e à extremidade das folhas que podem ser cortadas),

— sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis; contudo, as raízes podem estar ligeiramente recobertas de terra aderente,

— de aspecto fresco, sem folhas secas ou murchas,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— sem floração,

— isentos de humidades exteriores anormais, isto é, suficientemente enxutos a seguir a uma lavagem eventual,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Quando as folhas forem cortadas, devem sê-lo de forma regular.

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

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos, e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

Os alhos franceses são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

i) *Categoria I*

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

Devem apresentar uma coloração branca a branco-esverdeada em pelo menos um terço do comprimento total ou metade da parte embainhada. Contudo, para os alhos franceses temporãos ([1]), a parte branca a branco-esverdeada deve ter pelo menos um quarto do comprimento total ou um terço da parte embainhada.

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

— ligeiros defeitos superficiais,

— ataques ligeiros de tripes nas folhas, mas não em qualquer outro sítio,

— ligeiros vestígios de terra no interior do pé.

([1]) Alhos franceses de sementeira directa não transplantados e colhidos entre o fim do Inverno e o início do Verão.

▼B

ii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os alhos franceses que não podem ser classificados na categoria I, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Os alhos franceses devem apresentar uma coloração branca a branco-esverdeada em pelo menos um quarto do comprimento total ou um terço da parte embainhada.

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

— uma haste floral tenra, na condição da mesma se situar no interior da parte embainhada,

— ligeiras pisaduras, ataques de tripes e ligeiras manchas de ferrugem nas folhas, mas não em qualquer outro sítio,

— ligeiros defeitos de coloração,

— vestígios de terra no interior do pé.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro, medido perpendicularmente ao eixo longitudinal do produto e por cima da saliência do pé.

O diâmetro mínimo é fixado em 8 mm para os alhos franceses temporãos e em 10 mm para os outros alhos franceses.

Para a categoria I, o diâmetro do pé mais grosso no mesmo molho ou na mesma embalagem não deve ser superior ao dobro do diâmetro do pé mais delgado.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem, ou em cada molho no caso de os alhos franceses serem apresentados sem embalagem, são admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

Para os alhos franceses temporãos, 10 %, em número ou em peso, de alhos franceses que apresentem uma haste floral tenra contida na parte embainhada e 10 %, em número ou em peso, de alhos franceses que não correspondam às características da categoria por outras razões, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

Para os outros alhos franceses, 10 %, em número ou em peso, de alhos franceses que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de alhos franceses que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões, pisaduras pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias, 10 %, em número ou em peso, de alhos franceses que não satisfaçam os requisitos respeitantes ao diâmetro mínimo previsto ou, para os alhos franceses classificados na categoria I, à homogeneidade.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem, ou de cada molho na mesma embalagem, deve ser homogéneo e comportar apenas alhos franceses com a mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (na medida em que é imposta uma homogeneidade, no que diz respeito a

▼B

este último critério) e sensivelmente o mesmo desenvolvimento e coloração.

A parte visível do conteúdo da embalagem ou do molho deve ser representativa do conjunto.

▼M1

Em derrogação das disposições precedentes da presente parte, os produtos abrangidos pelo presente regulamento podem ser misturados, nas embalagens de venda de peso líquido inferior a três quilogramas, com frutas e produtos hortícolas de espécies diferentes, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 48/2003 da Comissão ([1]).

▼B

B. **Acondicionamento**

Os alhos franceses devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas nos 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 molhos, no caso de apresentação sem embalagem) devem estar isentas de corpos estranhos.

C. **Apresentação**

Os alhos franceses podem ser apresentados:

— alinhados regularmente na embalagem,

— em molhos, apresentados ou não em embalagem.

Em cada embalagem, os molhos devem ser sensivelmente uniformes.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem, ou cada molho apresentado sem embalagem, deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e, no caso de apresentação em embalagens, agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

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**

— «Alhos franceses», se o conteúdo não for visível do exterior.

— «Alhos franceses temporãos», se for o caso.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria.

— Número de molhos (no caso de apresentação em molhos acondicionados em embalagens).

E. **Marca oficial de controlo (facultativa)**

No caso dos alhos franceses expedidos a granel, carregados directamente num meio de transporte, as indicações referidas *supra* devem constar de um documento de acompanhamento da mercadoria ou de uma ficha, que será colocada no interior do meio de transporte de maneira a estar visível.

([1]) JO L 7 de 11.1.2003, p. 65.