I

*(Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação é obrigatória)*

# REGULAMENTOS

## REGULAMENTO (CE) N.º 1221/2008 DA COMISSÃO

**de 5 de Dezembro de 2008**

**que altera, no que respeita às normas de comercialização, o Regulamento (CE) n.º 1580/2007 que estabelece, no sector das frutas e produtos hortícolas, regras de execução dos Regulamentos (CE) n.º 2200/96, (CE) n.º 2201/96 e (CE) n.º 1182/2007 do Conselho**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») [1] e, nomeadamente, a alínea a) do seu artigo 121.º, conjugada com o seu artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 361/2008 do Conselho [2] integrou no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, com efeitos a 1 de Julho de 2008, as disposições do Regulamento (CE) n.º 1182/2007 do Conselho [3], que estabelece regras específicas aplicáveis ao sector das frutas e produtos hortícolas, sem pôr em causa as opções políticas subjacentes. Uma dessas disposições estabelece que as frutas e produtos hortícolas que se destinem a ser vendidos no estado fresco ao consumidor só podem ser comercializados se forem de qualidade sã, leal e comercial e se o país de origem for indicado. Para que esta disposição possa ser aplicada de modo harmonizado, é conveniente definir tais características numa norma de comercialização geral para todas as frutas e produtos hortícolas frescos.

(2) O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 da Comissão [4] não integra presentemente normas de comercialização específicas de determinados produtos, as quais se encontram distribuídas por diversos regulamentos e, em conformidade com o n.º 7 do artigo 203.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, continuam a ser aplicáveis. Para maior clareza, é conveniente agrupar no Regulamento (CE) n.º 1580/2007 todas as normas de comercialização específicas previstas no n.º 1, alíneas b) e c), do artigo 113.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

(3) É igualmente conveniente, à luz da experiência adquirida e numa perspectiva de simplificação, reduzir a lista dos produtos abrangidos por normas de comercialização específicas, restringindo-a unicamente aos produtos para os quais se afigure necessário adoptar uma norma, com base numa avaliação de pertinência que tenha nomeadamente em conta os produtos mais comercializados, em termos de valor, segundo os elementos constantes da base de dados COMEXT do comércio intra e extracomunitário.

(4) Para evitar entraves desnecessários ao comércio, nos casos em que haja que estabelecer normas de comercialização específicas para determinados produtos estas devem corresponder às normas adoptadas pela Comissão Económica para a Europa da Organização das Nações Unidas (UNECE). Pela mesma razão, os outros produtos devem ser considerados conformes à norma de comercialização geral se o seu detentor puder demonstrar que são conformes a alguma dessas normas, aplicável aos produtos em causa.

(5) As excepções e dispensas de aplicação das referidas normas devem igualmente ser alteradas em conformidade. Nomeadamente, deve ser suprimida a referência a critérios mínimos de qualidade aplicáveis aos produtos destinados à transformação industrial, visto que esses critérios se relacionavam com regimes de ajudas que o Regulamento (CE) n.º 1182/2007 aboliu. Dado que algumas frutas e produtos hortícolas sofrem naturalmente uma evolução e têm tendência para se deteriorarem, devem poder apresentar uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência, desde que não sejam classificados na categoria «Extra». Os produtos que, normalmente, não são vendidos inteiros devem ser dispensados da aplicação da norma de comercialização geral, que, nos outros casos, exige que os produtos se apresentem inteiros.

[1] JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.
[2] JO L 121 de 7.5.2008, p. 1.
[3] JO L 273 de 17.10.2007, p. 1.
[4] JO L 350 de 31.12.2007, p. 1.

(6) Para evitar fraudes e para que os consumidores não sejam induzidos em erro, as menções exigidas pelas normas devem estar à disposição daqueles antes da compra. Este problema coloca-se especialmente nas vendas à distância, caso em que a experiência adquirida revelou riscos de fraude e de evasão à protecção proporcionada aos consumidores pelas normas.

(7) Para que o controlo seja adequado e eficaz, as facturas e os documentos de acompanhamento, não destinados aos consumidores, devem conter determinadas informações básicas constantes das normas de comercialização.

(8) As disposições relativas às misturas de frutas e produtos hortícolas devem ser simplificadas, mantendo porém uma protecção suficiente do consumidor. Para reflectir a tendência do mercado no sentido da venda de embalagens maiores do que anteriormente, o âmbito de aplicação dessas disposições deve ser alargado a embalagens de quantidade igual ou inferior a 5 kg.

(9) As disposições do capítulo II do Regulamento (CE) n.º 1580/2007, relativo ao controlo da conformidade com as normas de comercialização, devem ser simplificadas, mas sem lhes reduzir o alcance, de modo a garantir-se o nível adequado de conformidade. Essas disposições devem ter em conta o n.º 4 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, que estabelece que os Estados-Membros devem controlar selectivamente, com base numa análise de riscos, a conformidade dos produtos com as normas de comercialização e que esses controlos devem centrar-se nos estádios anteriores à saída das zonas de produção, no momento do acondicionamento ou do carregamento dos produtos. Para os produtos provenientes de países terceiros, os controlos devem ser efectuados antes da introdução em livre prática. Nomeadamente, deve ser reforçada a importância da avaliação do risco na selecção dos produtos para os controlos. A experiência mostrou que o âmbito da definição de «operador» deve ser alargado e muito mais pormenorizado, para garantir que sejam abrangidos todos os intervenientes na cadeia de comercialização, bem como por razões de segurança jurídica.

(10) Devem, por conseguinte, ser revogados os seguintes Regulamentos da Comissão:

— (CEE) n.º 1292/81, de 12 de Maio de 1981, que fixa as normas de qualidade para os alhos franceses, as beringelas e as aboborinhas (*courgettes*) ([5]);

— (CEE) n.º 2213/83, de 28 de Julho de 1983, que fixa as normas de qualidade para as cebolas e chicórias *witloof* ([6]);

— (CEE) n.º 1591/87, de 5 de Junho de 1987, que fixa normas de qualidade para as couves-repolhos, couves-de-bruxelas, aipos de folhas, espinafres e ameixas ([7]);

— (CEE) n.º 1677/88, de 15 de Junho de 1988, que fixa as normas de qualidade para os pepinos ([8]);

— (CE) n.º 831/97, de 7 de Maio de 1997, que estabelece normas de comercialização aplicáveis aos abacates ([9]);

— (CE) n.º 2288/97, de 18 de Novembro de 1997, que fixa normas de comercialização aplicáveis aos alhos ([10]);

— (CE) n.º 963/98, de 7 de Maio de 1998, que fixa normas de comercialização aplicáveis às couves-flores e às alcachofras ([11]);

— (CE) n.º 730/1999, de 7 de Abril de 1999, que fixa a norma de comercialização relativa às cenouras ([12]);

— (CE) n.º 1168/1999, de 3 de Junho de 1999, que fixa as normas de comercialização aplicáveis às ameixas ([13]);

— (CE) n.º 1455/1999, de 1 de Julho de 1999, que fixa as normas de comercialização aplicáveis aos pimentos (pimentões doces) ([14]);

— (CE) n.º 2377/1999, de 9 de Novembro de 1999, que estabelece a norma de comercialização relativa aos espargos ([15]);

— (CE) n.º 2561/1999, de 3 de Dezembro de 1999, que estabelece a norma de comercialização relativa às ervilhas ([16]);

— (CE) n.º 2789/1999, de 22 de Dezembro de 1999, que estabelece a norma de comercialização aplicável às uvas de mesa ([17]);

— (CE) n.º 790/2000, de 14 de Abril de 2000, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos tomates ([18]);

([5]) JO L 129 de 15.5.1981, p. 38.
([6]) JO L 213 de 4.8.1983, p. 13.
([7]) JO L 146 de 6.6.1987, p. 36.
([8]) JO L 150 de 16.6.1988, p. 21.
([9]) JO L 119 de 8.5.1997, p. 13.
([10]) JO L 315 de 19.11.1997, p. 3.
([11]) JO L 135 de 8.5.1998, p. 18.
([12]) JO L 93 de 8.4.1999, p. 14.
([13]) JO L 141 de 4.6.1999, p. 5.
([14]) JO L 167 de 2.7.1999, p. 22.
([15]) JO L 287 de 10.11.1999, p. 6.
([16]) JO L 310 de 4.12.1999, p. 7.
([17]) JO L 336 de 29.12.1999, p. 13.
([18]) JO L 95 de 15.4.2000, p. 24.

— (CE) n.º 851/2000, de 27 de Abril de 2000, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos damascos ([19]);

— (CE) n.º 175/2001, de 26 de Janeiro de 2001, que estabelece a norma de comercialização aplicável às nozes comuns com casca ([20]);

— (CE) n.º 912/2001, de 10 de Maio de 2001, que estabelece a norma de comercialização relativa ao feijão verde ([21]);

— (CE) n.º 1508/2001, de 24 de Julho de 2001, que estabelece a norma de comercialização aplicável às cebolas e que altera o Regulamento (CEE) n.º 2213/83 ([22]);

— (CE) n.º 1543/2001, de 27 de Julho de 2001, que estabelece a norma de comercialização aplicável às alfaces, às chicórias frisadas e às escarolas ([23]);

— (CE) n.º 1615/2001, de 7 de Agosto de 2001, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos melões e altera o Regulamento (CE) n.º 1093/97 ([24]);

— (CE) n.º 1799/2001, de 12 de Setembro de 2001, que fixa as normas de comercialização aplicáveis aos citrinos ([25]);

— (CE) n.º 2396/2001, de 7 de Dezembro de 2001, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos alhos franceses ([26]);

— (CE) n.º 843/2002, de 21 de Maio de 2002, que fixa as normas de comercialização aplicáveis aos morangos e altera o Regulamento (CEE) n.º 899/87 ([27]);

— (CE) n.º 1284/2002, de 15 de Julho de 2002, que estabelece a norma de comercialização aplicável às avelãs com casca ([28]);

— (CE) n.º 1466/2003, de 19 de Agosto de 2003, que estabelece a norma de comercialização relativa às alcachofras e que altera o Regulamento (CE) n.º 963/98 ([29]);

— (CE) n.º 1757/2003, de 3 de Outubro de 2003, que estabelece a norma de comercialização aplicável às curgetes (aboborinhas) e que altera o Regulamento (CEE) n.º 1292/81 ([30]);

— (CE) n.º 85/2004, de 15 de Janeiro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável às maçãs ([31]);

— (CE) n.º 86/2004, de 15 de Janeiro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável às peras ([32]);

— (CE) n.º 214/2004, de 6 de Fevereiro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável às cerejas ([33]);

— (CE) n.º 1673/2004, de 24 de Setembro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos kiwis ([34]);

— (CE) n.º 1861/2004, de 26 de Outubro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos pêssegos e às nectarinas ([35]);

— (CE) n.º 1862/2004, de 26 de Outubro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável às melancias ([36]);

— (CE) n.º 1863/2004, de 26 de Outubro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável aos cogumelos de cultura ([37]);

— (CE) n.º 634/2006, de 25 de Abril de 2006, que estabelece a norma de comercialização aplicável às couves-repolho e altera o Regulamento (CEE) n.º 1591/87 ([38]).

(11) Para que os Estados-Membros e os operadores possam preparar-se para as alterações introduzidas pelo presente regulamento, este deve ser aplicável a partir de 1 de Julho de 2009. Devem ser estabelecidas disposições transitórias apropriadas que permitam que os modelos e certificados de conformidade correspondentes às disposições actualmente em vigor, constantes do Regulamento (CE) n.º 1580/2007, sejam utilizados até ao esgotamento das existências e que as autorizações concedidas a operadores aprovados continuem a produzir efeitos.

(12) O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 deve, portanto, ser alterado em conformidade.

(13) O Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas não emitiu parecer no prazo fixado pelo seu presidente,

([19]) JO L 103 de 28.4.2000, p. 22.
([20]) JO L 26 de 27.1.2001, p. 24.
([21]) JO L 129 de 11.5.2001, p. 4.
([22]) JO L 200 de 25.7.2001, p. 14.
([23]) JO L 203 de 28.7.2001, p. 9.
([24]) JO L 214 de 8.8.2001, p. 21.
([25]) JO L 244 de 14.9.2001, p. 12.
([26]) JO L 325 de 8.12.2001, p. 11.
([27]) JO L 134 de 22.5.2002, p. 24.
([28]) JO L 187 de 16.7.2002, p. 14.
([29]) JO L 210 de 20.8.2003, p. 6.
([30]) JO L 252 de 4.10.2003, p. 11.
([31]) JO L 13 de 20.1.2004, p. 3.
([32]) JO L 13 de 20.1.2004, p. 19.
([33]) JO L 36 de 7.2.2004, p. 6.
([34]) JO L 300 de 25.9.2004, p. 5.
([35]) JO L 325 de 28.10.2004, p. 10.
([36]) JO L 325 de 28.10.2004, p. 17.
([37]) JO L 325 de 28.10.2004, p. 23.
([38]) JO L 112 de 26.4.2006, p. 3.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

**Alterações do Regulamento (CE) n.º 1580/2007**

O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 é alterado do seguinte modo:

(1) No capítulo I do título II, é inserido antes do artigo 3.º um artigo 2.º-A com a seguinte redacção:

«*Artigo 2.º-A*

**Normas de comercialização; detentores**

1. Os requisitos do n.º 1 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 passam a constituir uma norma de comercialização geral. Esta norma geral é especificada na parte A do anexo I do presente regulamento.

As frutas e produtos hortícolas não abrangidos por uma norma de comercialização específica devem ser conformes à norma de comercialização geral. Todavia, se o detentor puder demonstrar que as frutas e produtos hortícolas em causa são conformes a alguma norma aplicável adoptada pela Comissão Económica para a Europa da Organização das Nações Unidas (UNECE), o produto é considerado conforme à norma de comercialização geral.

2. As normas de comercialização específicas a que se refere o n.º 1, alíneas b) e c), do artigo 113.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 são estabelecidas na parte B do anexo I do presente regulamento para os seguintes produtos:

a) Maçãs;

b) Citrinos;

c) Kiwis;

d) Alfaces, chicórias frisadas e escarolas;

e) Pêssegos e nectarinas;

f) Peras;

g) Morangos;

h) Pimentos doces ou pimentões;

i) Uvas de mesa;

j) Tomates.

3. Para os efeitos do n.º 3 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, entende-se por "detentor" uma pessoa singular ou colectiva que se encontre fisicamente na posse dos produtos em causa.»

(2) O artigo 3.º é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 1 é alterado do seguinte modo:

i) A frase introdutória e a alínea a) passam a ter a seguinte redacção:

«Em derrogação do n.º 3 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, não estão sujeitos à obrigação de conformidade com as normas de comercialização:

a) Se estiverem claramente marcados com as menções "destinados a transformação" ou "destinados à alimentação animal" ou com qualquer menção equivalente, os produtos:

i) destinados à transformação industrial ou

ii) destinados à alimentação animal ou a outras utilizações não-alimentares;»

ii) É aditada uma alínea com a seguinte redacção:

«d) Os produtos aparados ou cortados de modo a que fiquem "prontos a comer" ou "prontos a cozinhar".»;

b) No n.º 2, a frase introdutória passa a ter a seguinte redacção:

«Em derrogação do n.º 3 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, não estão sujeitos à obrigação de conformidade com as normas de comercialização no interior da zona de produção:»;

c) O n.º 3 passa a ter a seguinte redacção:

«3. Em derrogação do n.º 3 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, os Estados-Membros podem dispensar da obrigação de conformidade com as normas de comercialização específicas os produtos destinados a transformação que não os referidos na alínea a), subalínea i), do n.º 1, apresentados para venda a retalho aos consumidores, para utilização pessoal destes, e rotulados com a menção "produto destinado a transformação" ou com qualquer menção equivalente.»;

d) São inseridos dois números, 3-A e 3-B, com a seguinte redacção:

«3.-A Em derrogação do n.º 3 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 no que respeita às normas de comercialização específicas, as frutas e produtos hortícolas frescos não classificados na categoria "Extra" podem apresentar, nos estádios

posteriores à expedição, uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência e ligeiras alterações, devido à sua evolução e à sua tendência para se deteriorarem.

3.-B Em derrogação do n.º 3 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, não estão sujeitos à obrigação de conformidade com a norma de comercialização geral os seguintes produtos:

a) Cogumelos que não sejam cogumelos de cultura do código NC 0709 59;

b) Alcaparras do código NC 0709 90 40;

c) Amêndoas amargas do código NC 0802 11 10;

d) Amêndoas sem casca do código NC 0802 12;

e) Avelãs sem casca do código NC 0802 22;

f) Nozes sem casca do código NC 0802 32;

g) Pinhões do código NC 0802 90 50; e

h) Açafrão do código NC 0910 20.»

(3) O artigo 4.º é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. As menções previstas no presente capítulo devem ser inscritas em caracteres legíveis e visíveis num dos lados da embalagem, quer por impressão directa indelével, quer por meio de um rótulo integrado ou fixado na mesma.»;

b) São aditados os seguintes números:

«3. No caso dos contratos à distância, na acepção do n.º 1 do artigo 2.º da Directiva 97/7/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (*), constitui requisito para a conformidade com as normas de comercialização que as referidas menções estejam disponíveis antes da compra.

4. Nas facturas e nos documentos de acompanhamento, com excepção dos recibos destinados aos consumidores, devem ser indicados o nome e o país de origem do produto e, se aplicável, a categoria e a variedade ou o tipo comercial, se tal estiver previsto na norma de comercialização específica, ou o facto de que o produto se destina a transformação.

(*) JO L 144 du 4.6.1997, p. 19.»

(4) Os artigos 5.º e 6.º passam a ter a seguinte redacção:

«*Artigo 5.º*

**Menções no estádio retalhista**

No estádio retalhista, as menções previstas no presente capítulo devem ser legíveis e visíveis. Para que um produto possa ser apresentado para venda, o retalhista deve exibir, nas proximidades do produto e de forma destacada e legível, de um modo que não induza o consumidor em erro, as menções relativas ao país de origem e, consoante o caso, à categoria e à variedade ou ao tipo comercial.

No caso dos produtos pré-embalados referidos na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (*), deve ser indicado o peso líquido, para além de todas as menções previstas nas normas de comercialização. Contudo, no caso dos produtos vendidos à unidade, a obrigação de indicar o peso líquido não se aplica se o número de unidades puder ser visto claramente e contado facilmente do exterior ou se esse número for indicado na rotulagem.

*Artigo 6.º*

**Misturas**

1. É permitida a comercialização de embalagens de peso líquido igual ou inferior a 5 kg que contenham misturas de frutas e produtos hortícolas de diferentes espécies, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

a) A qualidade dos produtos é homogénea e cada produto em causa respeita a norma de comercialização específica aplicável ou, caso não exista norma de comercialização específica para um determinado produto, a norma de comercialização geral;

b) As embalagens apresentam uma rotulagem adequada, em conformidade com o presente capítulo; e

c) A mistura não é de natureza a induzir o consumidor em erro.

2. Os requisitos da alínea a) do n.º 1 não se aplicam aos produtos incluídos numa mistura que não pertençam ao sector das frutas e produtos hortícolas, em conformidade com o artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

3. Se as frutas e produtos hortícolas constituintes de uma mistura forem originários de mais do que um Estado-Membro ou país terceiro, a indicação dos nomes dos países de origem pode ser substituída por uma das seguintes menções, consoante o caso:

a) "Mistura de frutas e produtos hortícolas CE";

b) "Mistura de frutas e produtos hortícolas não-CE";

c) "Mistura de frutas e produtos hortícolas CE e não-CE".

(*) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.»

(5) O artigo 7.º passa a ter a seguinte redacção:

«*Artigo 7.º*

**Âmbito de aplicação**

O presente capítulo estabelece as regras dos controlos de conformidade, ou seja, dos controlos efectuados às frutas e produtos hortícolas em todos os estádios de comercialização, nos termos do presente capítulo, para verificar a conformidade dos mesmos com as normas de comercialização e outras disposições do presente título e dos artigos 113.º e 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.»

(6) No artigo 8.º, o n.º 1 é alterado do seguinte modo:

a) A alínea b) passa a ter a seguinte redacção:

«b) O ou os organismos responsáveis pela aplicação do n.º 4 do artigo 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, a seguir designados por "organismos de controlo".»;

b) É aditado um parágrafo com a seguinte redacção:

«As autoridades de coordenação e os organismos de controlo referidos no primeiro parágrafo podem ser públicos ou privados. Todavia, os Estados-Membros são responsáveis por essas autoridades e organismos em ambos os casos.»

(7) O artigo 9.º é alterado do seguinte modo:

a) No n.º 1, o segundo parágrafo é substituído por três parágrafos com a seguinte redacção:

«Os Estados-Membros podem utilizar para o efeito quaisquer outras bases de dados estabelecidas para outros fins.

Entende-se por "operador" qualquer pessoa singular ou colectiva:

a) Que seja detentora de frutas e produtos hortícolas sujeitos a normas de comercialização, para fins de:

i) exposição para venda ou colocação à venda,

ii) venda ou

iii) qualquer outra forma de comercialização dessas frutas ou produtos; ou

b) Que exerça de facto alguma das actividades referidas nas subalíneas i), ii) e iii) da alínea a) relativamente a frutas e produtos hortícolas sujeitos a normas de comercialização.

As actividades referidas na alínea a), subalíneas i), ii) e iii), do terceiro parágrafo abrangem:

a) A venda à distância pela Internet ou por outras vias;

b) As referidas actividades da pessoa singular ou colectiva por conta própria ou de uma terceira pessoa; e

c) As referidas actividades na Comunidade e/ou no âmbito da exportação para países terceiros e/ou da importação de países terceiros.»;

b) No n.º 2, a alínea b) passa a ter a seguinte redacção:

«b) Pessoas singulares ou colectivas cuja actividade no sector das frutas e produtos hortícolas se limita quer ao transporte das mercadorias, quer à venda a retalho.»;

c) Os n.os 3 e 4 passam a ter a seguinte redacção:

«3. Quando a base de dados for composta de vários elementos distintos, compete à autoridade de coordenação assegurar a homogeneidade da base e dos seus diferentes elementos, bem como das suas actualizações. Essas actualizações devem nomeadamente ser efectuadas com base nas informações recolhidas aquando dos controlos de conformidade.

4. A base de dados deve conter, para cada operador, o número de registo, o nome, o endereço, as informações necessárias para a sua classificação numa das categorias de risco mencionadas no n.º 2 do artigo 10.º, nomeadamente a sua posição na cadeia comercial, uma indicação relativa à importância do operador e informações relativas às constatações efectuadas aquando dos controlos precedentes desse operador, bem como todas as outras informações consideradas necessárias para o controlo, tais como informações referentes à existência de um sistema de garantia de qualidade ou de autocontrolo relativo à conformidade com as normas de comercialização. As actualizações devem nomeadamente ser efectuadas com base nas informações recolhidas aquando dos controlos de conformidade.»

(8) A secção 2 do capítulo II do título II passa a ter a seguinte redacção:

«Secção 2

**Controlos de conformidade efectuados pelos Estados-Membros**

*Artigo 10.º*

**Controlos de conformidade**

1. Os Estados-Membros devem assegurar um controlo de conformidade selectivo, baseado numa análise de risco e com uma frequência apropriada, que garanta o nível adequado de conformidade com as normas de comercialização e as outras disposições do presente título e dos artigos 113.º e 113.º-A do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

Os critérios de avaliação do risco incluem a existência do certificado de conformidade referido no artigo 12.º-A, emitido por uma autoridade competente de um país terceiro cujos controlos de conformidade tenham sido aprovados nos termos do artigo 13.º. A existência desse certificado deve ser considerada um factor de redução do risco de não-conformidade.

Os critérios de avaliação do risco podem incluir igualmente:

a) A natureza do produto, o período de produção, o preço do produto, as condições meteorológicas, as operações de embalagem e manuseamento, as condições de armazenagem, o país de origem, o meio de transporte ou a quantidade que constitui o lote;

b) A dimensão dos operadores e a posição destes na cadeia comercial, a quantidade ou valor que comercializam, a sua gama de produtos, a zona de entregas ou o tipo de actividade, tal como armazenagem, triagem, embalagem ou venda;

c) Constatações efectuadas aquando de controlos precedentes, incluindo o número e tipo de defeitos detectados, a qualidade habitual dos produtos comercializados e o nível do equipamento técnico utilizado;

d) A fiabilidade dos sistemas de garantia de qualidade ou de autocontrolo dos operadores, relativos à conformidade com as normas de comercialização;

e) O local de realização do controlo, nomeadamente se for o ponto de primeira entrada na Comunidade, ou o local onde os produtos estão a ser acondicionados ou carregados;

f) Qualquer outra informação susceptível de indicar um risco de não-conformidade.

2. A análise de risco deve basear-se nas informações constantes da base de dados dos operadores referida no artigo 9.º e deve classificar os operadores em categorias de risco.

Os Estados-Membros estabelecem previamente:

a) Os critérios de avaliação do risco de não-conformidade de lotes;

b) Com base numa análise de risco, para cada categoria de risco, as proporções mínimas de operadores ou lotes e/ou quantidades a submeter a um controlo de conformidade.

Os Estados-Membros podem, com base numa análise de risco, optar por não efectuar controlos selectivos a produtos não sujeitos a normas de comercialização específicas.

3. Se os controlos revelarem irregularidades significativas, os Estados-Membros aumentam a frequência do controlo efectuado aos operadores, produtos, origens ou outros parâmetros em causa.

4. Os operadores comunicam aos organismos de controlo as informações que estes considerem necessárias para a organização e a realização dos controlos de conformidade.

*Artigo 11.º*

**Operadores aprovados**

1. Os Estados-Membros podem autorizar a aposição, em cada embalagem expedida, da etiqueta cujo modelo consta do anexo II e/ou a assinatura do certificado de conformidade referido no artigo 12.º-A pelos operadores classificados na categoria de risco mais baixa que ofereçam garantias especiais de conformidade com as normas de comercialização.

2. A autorização é concedida pelo período mínimo de um ano.

3. Os operadores que beneficiem dessa possibilidade devem:

a) Dispor de responsáveis pelo controlo que tenham recebido uma formação aprovada pelos Estados-Membros;

b) Possuir o equipamento adequado para o acondicionamento e a embalagem dos produtos;

c) Comprometer-se a efectuar um controlo de conformidade das mercadorias que expedem e possuir um registo de todos os controlos que tenham efectuado.

4. Se um operador autorizado deixar de satisfazer os requisitos da autorização, o Estado-Membro retirá-la-á.

5. Não obstante o disposto no n.º 1, os operadores autorizados podem continuar a utilizar, até ao esgotamento das existências, os modelos que se encontrem conformes ao presente regulamento em 30 de Junho de 2009.

As autorizações concedidas a operadores antes de 1 de Julho de 2009 continuam a produzir efeitos durante o período para o qual foram concedidas.

*Artigo 12.º*

**Aceitação de declarações por autoridades aduaneiras**

1. Uma autoridade aduaneira só pode aceitar declarações de exportação e/ou declarações de introdução em livre prática de produtos sujeitos a normas de comercialização específicas se:

a) As mercadorias forem acompanhadas de um certificado de conformidade; ou

b) O organismo de controlo competente tiver informado a autoridade aduaneira de que os lotes em questão foram objecto da emissão de um certificado de conformidade; ou

c) O organismo de controlo competente tiver informado a autoridade aduaneira de que não emitiu um certificado de conformidade para os lotes em causa porque, à luz da avaliação de risco a que se refere o n.º 1 do artigo 10.º, não foi necessário controlá-los.

Estas disposições não prejudicam os controlos de conformidade que os Estados-Membros possam efectuar nos termos do artigo 10.º.

2. O n.º 1 aplica-se igualmente aos produtos sujeitos à norma de comercialização geral estabelecida no anexo I e aos produtos referidos no n.º 1, alínea a), do artigo 3.º se o Estado-Membro em causa o considerar necessário à luz da análise de risco referida no n.º 1 do artigo 10.º.

*Artigo 12.º-A*

**Certificados de conformidade**

1. A autoridade competente pode emitir certificados para confirmar que os produtos em causa são conformes à norma de comercialização aplicável. O certificado a utilizar pelas autoridades competentes da Comunidade consta do anexo III.

Os países terceiros a que se refere o n.º 4 do artigo 13.º podem, em alternativa, utilizar o seu próprio certificado, desde que a Comissão considere que dele consta pelo menos informação equivalente à do certificado comunitário. A Comissão disponibiliza modelos desses certificados de países terceiros pelos meios que considerar apropriados.

2. Estes certificados podem ser emitidos em papel, com a assinatura original, ou em formato electrónico autenticado, com assinatura electrónica.

3. Em cada certificado é aposto o carimbo da autoridade competente e a assinatura da pessoa ou das pessoas habilitadas para o efeito.

4. Os certificados são emitidos pelo menos numa das línguas oficiais da Comunidade.

5. Cada certificado deve conter um número de série, destinado a individualizá-lo. A autoridade competente conserva uma cópia de cada certificado emitido.

6. Não obstante o disposto no primeiro parágrafo do n.º 1, os Estados-Membros podem continuar a utilizar, até ao esgotamento das existências, os certificados de conformidade que se encontrem conformes ao presente regulamento em 30 de Junho de 2009.»

(9) O artigo 13.º é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. A pedido de um país terceiro, a Comissão pode aprovar, de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 195.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, controlos de conformidade com normas de comercialização específicas efectuados por esse país terceiro antes da importação para a Comunidade.»;

b) O n.º 4 passa a ter a seguinte redacção:

«4. A lista dos países cujos controlos de conformidade foram aprovados nos termos do presente artigo, com indicação dos produtos a que se referem, consta do anexo IV.

A Comissão disponibiliza informações relativas aos correspondentes oficiais e organismos de controlo em causa pelos meios que considerar apropriados.»

(10) É suprimido o artigo 14.º.

(11) O artigo 15.º passa a ter a seguinte redacção:

«*Artigo 15.º*

**Suspensão da aprovação**

A aprovação pode ser suspensa pela Comissão se se constatar que, num número significativo de lotes e/ou em quantidades significativas, as mercadorias não correspondem aos dados inscritos nos certificados de conformidade emitidos pelos organismos de controlo dos países terceiros.»

(12) São suprimidos os artigos 16.º, 17.º e 18.º.

(13) É suprimida a secção 4 do capítulo II do título II.

(14) O artigo 20.º é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 2 passa a ter a seguinte redacção:

«2. Se os inspectores concluírem que as mercadorias estão em conformidade com as normas de comercialização, o organismo de controlo competente pode emitir o certificado de conformidade previsto no anexo III.»;

b) No n.º 3, o terceiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Se um organismo de controlo aceder ao pedido de um operador de colocar as mercadorias em conformidade num Estado-Membro diferente daquele em que foi realizado o controlo através do qual se concluiu pela não-conformidade, o operador comunicá-lo-á ao organismo de controlo competente do Estado-Membro de destino do lote não-conforme. O Estado-Membro emissor da declaração de não-conformidade envia uma cópia dessa declaração aos outros Estados-Membros em causa, incluindo o Estado-Membro de destino do lote não-conforme.»;

c) É suprimido o n.º 4.

(15) É aditada ao capítulo II do título II uma secção com a seguinte redacção:

«Secção 6

**Comunicações**

*Artigo 20.º-A*

**Comunicações**

1. Os Estados-Membros em cujo território uma remessa proveniente de outro Estado-Membro seja considerada não conforme às normas de comercialização, devido a defeitos ou alterações que pudessem ser já constatados aquando da embalagem, notificam sem demora tal facto à Comissão e aos Estados-Membros susceptíveis de serem afectados.

2. Os Estados-Membros em cujo território tenha sido rejeitada a introdução em livre prática de um lote de mercadorias proveniente de um país terceiro, devido a não-conformidade com as normas de comercialização, notificam sem demora tal facto à Comissão, aos Estados-Membros susceptíveis de serem afectados, ao país terceiro em causa e aos países terceiros constantes do anexo IV.

3. Os Estados-Membros comunicam à Comissão as disposições dos seus regimes de controlo e de análise de risco e informam a Comissão de qualquer alteração posterior desses regimes.

4. Os Estados-Membros comunicam à Comissão e aos outros Estados-Membros, até 30 de Junho do ano seguinte, um resumo dos resultados dos controlos efectuados em cada ano em todos os estádios da comercialização.

5. As comunicações serão feitas pelos meios especificados pela Comissão.»

(16) O anexo I é substituído pelo texto constante do anexo I do presente regulamento.

(17) O anexo II é substituído pelo texto constante do anexo II do presente regulamento.

(18) O anexo III é substituído pelo texto constante do anexo III do presente regulamento.

(19) No anexo IV, são suprimidos o título da parte A e as partes B e C.

(20) É suprimido o anexo V.

(21) O anexo VI é substituído pelo texto constante do anexo IV do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

**Revogações**

São revogados os Regulamentos (CEE) n.º 1292/81, (CEE) n.º 2213/83, (CEE) n.º 1591/87, (CEE) n.º 1677/88, (CE) n.º 831/97, (CE) n.º 2288/97, (CE) n.º 963/98, (CE) n.º 730/1999, (CE) n.º 1168/1999, (CE) n.º 1455/1999, (CE) n.º 2377/1999, (CE) n.º 2561/1999, (CE) n.º 2789/1999, (CE) n.º 790/2000, (CE) n.º 851/2000, (CE) n.º 175/2001, (CE) n.º 912/2001, (CE) n.º 1508/2001, (CE) n.º 1543/2001, (CE) n.º 1615/2001, (CE) n.º 1799/2001, (CE) n.º 2396/2001, (CE) n.º 843/2002, (CE) n.º 1284/2002, (CE) n.º 1466/2003, (CE) n.º 1757/2003, (CE) n.º 85/2004, (CE) n.º 86/2004, (CE) n.º 214/2004, (CE) n.º 1673/2004, (CE) n.º 1861/2004, (CE) n.º 1862/2004, (CE) n.º 1863/2004 e (CE) n.º 634/2006.

*Artigo 3.º*

**Entrada em vigor**

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Julho de 2009.

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2008

*Pela Comissão*

Mariann FISCHER BOEL

*Membro da Comissão*

*ANEXO I*

*«ANEXO I*

**NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO REFERIDAS NO ARTIGO 2.º-a**

PARTE A

**Norma de comercialização geral**

1. **Características mínimas de qualidade**

Tidas em conta as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

— inteiros,

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas na polpa,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O estado dos produtos deve permitir-lhes:

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

2. **Características mínimas de maturação**

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos produtos devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar um grau de maturação satisfatório.

3. **Tolerâncias**

É admitida em cada lote uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de produtos que não correspondam às características mínimas de qualidade. Esta tolerância não abrange, porém, produtos com podridões ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

4. **Marcação da origem do produto**

Nome completo do país de origem. No caso dos produtos originários de um Estado-Membro, esta indicação deve ser aposta na língua do país de origem ou em qualquer outra língua que seja compreensível para os consumidores do país de destino. No caso de outros produtos, deve sê-lo em qualquer língua compreensível para os consumidores do país de destino.

PARTE B

## NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO ESPECÍFICAS

PARTE 1: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA ÀS MAÇÃS*

### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às maçãs das variedades (cultivares) de *Malus domestica* Borkh. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das maçãs destinadas à transformação industrial.

### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que as maçãs devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

#### A. Características mínimas

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

— inteiras,

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

— limpas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentas de parasitas,

— praticamente isentas de ataques de parasitas,

— isentas de humidades exteriores anormais,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos.

As maçãs devem, além disso, ter sido cuidadosamente colhidas.

O desenvolvimento e o estado das maçãs devem permitir-lhes:

— prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais ([1]), ([2]),

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### B. Classificação

As maçãs são classificada nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior, apresentar a forma, o calibre e a coloração característicos da variedade ([3]) e estar providas de um pedúnculo intacto.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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

([1]) Devido às características varietais da variedade Fuji e das suas mutações, respeitantes ao estado de maturação aquando da colheita, o vidrado radial é admitido desde que se limite ao feixe fibro-vascular de cada fruto.

([2]) Para esse efeito, devem apresentar um teor de sólidos solúveis e um grau de firmeza suficientes.

([3]) Os critérios de coloração e de carepa aplicados às maçãs e uma lista não exaustiva das variedades abrangidas por cada critério constam do apêndice da presente norma.

ii) *Categoria I*

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar a forma, o calibre e a coloração característicos da variedade ([1]).

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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 ou apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:

  — 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

  — 1 $cm^2$ de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 0,25 $cm^2$,

  — 1 $cm^2$ de superfície total de pisaduras ligeiras, que não devem apresentar descoloração.

O pedúnculo pode estar ausente, desde que a superfície de seccionamento seja regular e a epiderme adjacente não esteja deteriorada.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as maçãs que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas ([1]).

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de desenvolvimento,

— defeitos de coloração,

— defeitos da epiderme, que não devem exceder:

  — 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

  — 2,5 $cm^2$ de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 1 $cm^2$,

  — 1,5 $cm^2$ de superfície total de pisaduras ligeiras, que podem apresentar uma descoloração ligeira.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial ou pelo peso.

Para todas as variedades e categorias, o calibre mínimo é de 60 mm, se for medido pelo diâmetro, ou de 90 g, se for medido pelo peso. Podem ser admitidos frutos de calibres inferiores, se o valor Brix do produto for igual ou superior a 10,5º Brix e o calibre não for inferior a 50 mm ou 70 g.

([1]) Os critérios de coloração e de carepa aplicados às maçãs e uma lista não exaustiva das variedades abrangidas por cada critério constam do apêndice da presente norma.

A fim de garantir um calibre homogéneo em cada embalagem:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro, a diferença de diâmetro entre os frutos de uma embalagem está limitada a:

— 5 mm para os frutos da categoria "Extra" e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas. No entanto, no caso das maçãs das variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 10 mm,

— 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou na embalagem de venda. No entanto, no caso das maçãs das variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 20 mm; ou

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso, a diferença de peso entre os frutos de uma embalagem está limitada a:

— 20 % do peso médio dos frutos da embalagem para os frutos da categoria "Extra" e para os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas,

— 25 % do peso médio dos frutos da embalagem para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem, incluindo as embalagens destinadas ao consumidor.

Não é exigido calibre homogéneo aos frutos da categoria II apresentados a granel na embalagem, incluindo as embalagens destinadas ao consumidor.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

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

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

iii) *Categoria II*

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

No âmbito desta tolerância podem admitir-se, no máximo, 2 %, em número ou em peso, de frutos que apresentem os defeitos seguintes:

— ataques graves de encortiçado ou vidrado,

— lesões ligeiras ou fissuras não cicatrizadas,

— vestígios muito ligeiros de podridão,

— presença de parasitas vivos no fruto e/ou alterações da polpa devidas a parasitas.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias:

Tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de frutos que não satisfaçam os requisitos de calibre. Esta tolerância não abrange produtos de calibre:

— 5 mm ou mais aquém do diâmetro mínimo, se o calibre for determinado pelo diâmetro,

— 10 g ou mais aquém do peso mínimo, se o calibre for determinado pelo peso.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas maçãs da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (em caso de calibragem) e grau de maturação.

No caso da categoria "Extra", é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

As embalagens de venda das maçãs de peso líquido não superior a 5 kg podem conter misturas de variedades diferentes de maçãs, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem, calibre (em caso de calibragem) e grau de maturação homogéneos.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

As maçãs devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Em especial, as embalagens de venda de peso líquido superior a 3 kg devem ser suficientemente rígidas para proteger convenientemente o produto.

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 devem estar isentas de corpos estranhos.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

C. **Apresentação**

Os frutos da categoria "Extra" devem apresentar-se embalados em camadas ordenadas.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— "Maçãs", se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade;

— No caso das embalagens de venda que contenham uma mistura de diferentes variedades de maçãs, o nome de cada uma das variedades presentes na embalagem.

C. **Origem do produto**

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

— No caso das embalagens de venda que contenham uma mistura de diferentes variedades de maçãs de origens diferentes, a indicação de cada um dos países de origem na proximidade imediata da variedade correspondente.

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, o número de unidades.

Se a identificação for efectuada através do calibre, este é indicado:

a) No caso dos frutos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;

b) No caso dos frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão "e mais" ou "e +" ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro ou do peso do maior fruto da embalagem.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

*Apêndice*

1. **Critérios de coloração, grupos de coloração e códigos**

| Grupo de coloração | A (Variedades vermelhas) | B (Variedades de coloração mista vermelha) | C (Variedades estriadas com coloração ligeira) | D (Outras variedades) |
|---|---|---|---|---|
| | Superfície total com coloração vermelha característica da variedade | Superfície total com coloração mista vermelha característica da variedade | Superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, característica da variedade | |
| Categoria "Extra" | 3/4 | 1/2 | 1/3 | Nenhuma exigência no que diz respeito à coloração vermelha |
| Categoria I | 1/2 | 1/3 | 1/10 | |
| Categoria II | 1/4 | 1/10 | — | |

2. **Critérios de carepa**

— *Grupo C*: variedades para as quais a carepa é uma característica da epiderme e não constitui um defeito se corresponder ao aspecto varietal típico.

— No caso das variedades indicadas na lista que se segue cujo nome não seja seguido da letra C, a carepa é admitida dentro dos seguintes limites:

| | Categoria "Extra" | Categoria I | Categoria II | Tolerância da categoria II |
|---|---|---|---|---|
| i) Manchas acastanhadas | — que não excedem a cavidade peduncular | — que podem exceder ligeiramente a cavidade peduncular ou pistilar | — que podem exceder a cavidade peduncular ou pistilar | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto e o estado da embalagem |
| | — não-rugosas | — não-rugosas | — ligeiramente rugosas | |
| ii) Carepa | | Máximo admitido da superfície do fruto | | |
| — reticular fina (não contrastando fortemente com a coloração geral do fruto) | — ligeiras marcas isoladas de carepa que não afectam o aspecto geral do fruto ou da embalagem | 1/5 | 1/2 | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto e o estado da embalagem |
| — densa | — ausente | 1/20 | 1/3 | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto e o estado da embalagem |
| — acumulação (com excepção das manchas acastanhadas admitidas nas condições *supra*). A carepa fina e a carepa densa não podem ultrapassar, em conjunto: | — | 1/5 | 1/2 | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto e o estado da embalagem |

3. **Lista não exaustiva de variedades de maçãs, classificadas segundo critérios de coloração e de carepa**

Os frutos de variedades não constantes da lista devem ser classificados segundo as suas características varietais.

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| African Red | | B | |
| Akane | Tohoku 3 | B | |
| Alborz Seedling | | C | |
| Aldas | | B | |
| Alice | | B | |
| Alkmene | Early Windsor | C | |
| Alwa | | B | |
| Angold | | C | |
| Apollo | Beauty of Blackmoor | C | |
| Arkcharm | Arkansas No 18, A 18 | C | |
| Arlet | | B | C |
| Aroma | | C | |
| Mutantes de coloração vermelha de Aroma, por exemplo Aroma Amorosa | | B | |
| Auksis | | B | |
| Belfort | Pella | B | |
| Belle de Boskoop e mutantes | | D | C |
| Belle fleur double | | D | |
| Berlepsch | Freiherr von Berlepsch | C | |
| Berlepsch rouge | Red Berlepsch, Roter Berlepsch | B | |
| Blushed Golden | | | |
| Bohemia | | B | |
| Boskoop rouge | Red Boskoop, Roter Boskoop | B | C |
| Braeburn | | B | |
| Mutantes de coloração vermelha de Braeburn, por exemplo:<br>Hidala<br>Joburn<br>Lochbuie Red Braeburn<br>Mahana Red<br>Mariri Red<br>Redfield<br>Royal Braeburn | | A | |
| Bramley's Seedling | Bramley, Triomphe de Kiel | D | |
| Brettacher Sämling | | D | |
| Calville (grupo das …) | | D | |
| Cardinal | | B | |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Carola | Kalco | C | |
| Caudle | | B | |
| Charden | | D | |
| Charles Ross | | D | |
| Civni | | B | |
| Coromandel Red | Corodel | A | |
| Cortland | | B | |
| Cox's orange pippin e mutantes | Cox Orange | C | C |
| Mutantes de coloração vermelha de Cox's Orange Pippin, por exemplo:<br>Cherry Cox | | B | C |
| Crimson Bramley | | D | |
| Cripps Pink | | C | |
| Cripps Red | | C [1] | |
| Dalinbel | | B | |
| Delblush | | D | |
| Delcorf e mutantes, por exemplo:<br>Dalili<br>Monidel | | C | |
| Delgollune | | B | |
| Delicious ordinaire | Ordinary Delicious | B | |
| Deljeni | | D | |
| Delikates | | B | |
| Delor | | C | |
| Discovery | | C | |
| Dunn's Seedling | | D | C |
| Dykmanns Zoet | | C | |
| Egremont Russet | | D | C |
| Elan | | D | |
| Elise | Red Delight | A | |
| Ellison's orange | Ellison | C | |
| Elstar e mutantes, por exemplo:<br>Daliter<br>Elshof<br>Elstar Armhold<br>Elstar Reinhardt | | C | |
| Mutantes de coloração vermelha de Elstar, por exemplo:<br>Bel-El<br>Daliest<br>Goedhof<br>Red Elstar<br>Valstar | | B | |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Empire | | A | |
| Falstaff | | C | |
| Fiesta | Red Pippin | C | |
| Florina | | B | |
| Fortune | | D | C |
| Fuji e mutantes | | B | |
| Gala | | C | |
| Mutantes de coloração vermelha de Gala, por exemplo:<br>Annaglo<br>Baigent<br>Galaxy<br>Mitchgla<br>Obrogala<br>Regala<br>Regal Prince<br>Tenroy | | A | |
| Garcia | | D | |
| Gloster | | B | |
| Goldbohemia | | D | |
| Golden Delicious e mutantes | | D | |
| Golden Russet | | C | C |
| Goldrush | Coop 38 | D | |
| Goldstar | | D | |
| Gradigold | | D | |
| Granny Smith | | D | |
| Gravenstein rouge | Red Gravenstein, Roter Gravensteiner | B | |
| Gravensteiner | Gravenstein | D | |
| Greensleeves | | D | |
| Holsteiner Cox e mutantes | Holstein | D | C |
| Holstein rouge | Red Holstein, Roter Holsteiner Cox | C | C |
| Honeycrisp | | C | |
| Honeygold | | D | |
| Horneburger | | D | |
| Howgate Wonder | Manga | D | |
| Idared | | B | |
| Ingrid Marie | | B | C |
| Isbranica | Izbranica | C | |
| Jacob Fisher | | D | |
| Jacques Lebel | | D | |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Jamba | | C | |
| James Grieve e mutantes | | D | |
| James Grieve rouge | Red James Grieve | B | |
| Jarka | | C | |
| Jerseymac | | B | |
| Jester | | D | |
| Jonagold ([2]) e mutantes, por exemplo: | | C | |
| Crowngold | | | |
| Daligo | | | |
| Daliguy | Jonasty | | |
| Dalijean | Jonamel | | |
| Jonagold 2000 | Excel | | |
| Jonabel | | | |
| Jonabres | | | |
| King Jonagold | | | |
| New Jonagold | Fukushima | | |
| Novajo | Veulemanns | | |
| Schneica | | | |
| Wilmuta | | | |
| Jonagored e mutantes, por exemplo: | | A | |
| Decosta | | | |
| Jomured | Van de Poel | | |
| Jonagold Boerekamp | | | |
| Jomar | | | |
| Jonagored Supra | | | |
| Jonaveld | | | |
| Primo | | | |
| Romagold | Surkijn | | |
| Rubinstar | | | |
| Red Jonaprince | | | |
| Jonalord | | C | |
| Jonathan | | B | |
| Julia | | B | |
| Jupiter | | D | |
| Karmijn de Sonnaville | | C | C |
| Katy | Katja | B | |
| Kent | | D | C |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Kidd's orange red | | C | C |
| Kim | | B | |
| Koit | | C | |
| Krameri Tuvioun | | B | |
| Kukikovskoje | | B | |
| Lady Williams | | B | |
| Lane's Prince Albert | | D | |
| Laxton's Superb | Laxtons Superb | C | C |
| Ligol | | B | |
| Lobo | | B | |
| Lodel | | A | |
| Lord Lambourne | | C | |
| Maigold | | B | |
| Mc Intosh | | B | |
| Meelis | | B | |
| Melba | | B | |
| Melodie | | B | |
| Melrose | | C | |
| Meridian | | C | |
| Moonglo | | C | |
| Morgenduft | Imperatore | B | |
| Mountain Cove | | D | |
| Mutsu | | D | |
| Normanda | | C | |
| Nueva Europa | | C | |
| Nueva Orleans | | B | |
| Odin | | B | |
| Ontario | | B | |
| Orlovskoje Polosatoje | | C | |
| Ozark Gold | | D | |
| Paula Red | | B | |
| Pero de Cirio | | D | |
| Piglos | | B | |
| Pikant | | B | |
| Pikkolo | | C | |
| Pilot | | C | |
| Pimona | | C | |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Pinova | | C | |
| Pirella | | B | |
| Piros | | C | |
| Rafzubex | | A | |
| Rafzubin | | C | |
| Rajka | | B | |
| Rambour d'hiver | | D | |
| Rambour Franc | | B | |
| Reanda | | B | |
| Rebella | | C | |
| Red Delicious e mutantes, por exemplo:<br>Campsur<br>Erovan<br>Evasni<br>Flatrar<br>Fortuna Delicious<br>Otago<br>Red King<br>Red Spur<br>Red York<br>Richared<br>Royal Red<br>Sandidge<br>Shotwell Delicious<br>Stark Delicious<br>Starking<br>Starkrimson<br>Starkspur<br>Topred<br>Trumdor<br>Well Spur | | A | |
| Red Dougherty | | A | |
| Red Rome | | A | |
| Redkroft | | A | |
| Regal | | A | |
| Regina | | B | |
| Reglindis | | C | |
| Reine des Reinettes | Goldparmäne, Gold Parmoné | C | |
| Reineta Encarnada | | B | |
| Reinette Rouge du Canada | | B | |
| Reinette d'Orléans | | D | |
| Reinette Blanche du Canada | Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada | D | C |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Reinette de France | | D | |
| Reinette de Landsberg | | D | |
| Reinette grise du Canada | Graue Kanadarenette | D | C |
| Relinda | | C | |
| Remo | | B | |
| Renora | | B | |
| Resi | | B | |
| Resista | | D | |
| Retina | | B | |
| Rewena | | B | |
| Roja de Benejama | Verruga, Roja del Valle, Clavelina | A | |
| Rome Beauty | Belle de Rome, Rome | B | |
| Rosana | Berner Rosenapfel | B | |
| Royal Beaut | | A | |
| Rubin | | C | |
| Rubinola | | B | |
| Sciearly | | A | |
| Scifresh | | B | |
| Sciglo | | A | |
| Sciray | GS48 | A | |
| Scired | | A | C |
| Sciros | | A | |
| Selena | | B | |
| Shampion | | B | |
| Sidrunkollane Talioun | | D | |
| Sinap Orlovskij | Orlovski Sinap | D | |
| Snygold | Earlygold | D | |
| Sommerregent | | C | |
| Spartan | | A | |
| Splendour | | A | |
| St. Edmunds Pippin | | D | C |
| Stark's Earliest | | C | |
| Štaris | Staris | A | |
| Sturmer Pippin | | D | C |
| Sügisdessert | | C | |
| Sügisjoonik | | C | |

| Variedades | Sinónimos | Grupo de coloração | Carepa |
|---|---|---|---|
| Summerred | | B | |
| Sunrise | | A | |
| Sunset | | D | C |
| Suntan | | D | C |
| Sweet Caroline | | C | |
| Talvenauding | | B | |
| Tellisaare | | B | |
| Tiina | | B | |
| Topaz | | B | |
| Tydeman's Early Worcester | Tydeman's Early | B | |
| Veteran | | B | |
| Vista Bella | Bellavista | B | |
| Wealthy | | B | |
| Worcester Pearmain | | B | |
| York | | B | |
| Zarja Alatau | Zarya Alatau | D | |

(1) Pelo menos 20 % de coloração vermelha nas categorias I e II.
(2) No entanto, no caso da variedade Jonagold, é exigido que os frutos classificados na categoria II apresentem coloração vermelha estriada em pelo menos um décimo da sua superfície.

PARTE 2: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA AOS CITRINOS*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às frutas a seguir indicadas, classificadas sob a denominação de "citrinos", que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos citrinos destinados à transformação industrial:

— limões das variedades (cultivares) da espécie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,

— mandarinas das variedades (cultivares) da espécie *Citrus reticulata* Blanco, incluindo satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clementinas (*Citrus Clementina* Hort. ex Tan.), mandarinas comuns (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), destas espécies ou de híbridos das mesmas, adiante designadas por "mandarinas",

— laranjas das variedades (cultivares) da espécie *Citrus sinensis* (L.) Osb.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os citrinos 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 citrinos devem apresentar-se:

— inteiros,

— isentos de pisaduras e/ou de golpes cicatrizados extensos,

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— isentos de qualquer princípio de dessecação interna,

— isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pela geada,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os citrinos devem ter sido cuidadosamente colhidos e ter atingido um desenvolvimento e um grau de maturação convenientes, atentos os critérios aplicáveis à variedade, ao período de colheita e à zona de produção.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos citrinos devem permitir-lhes:

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

Os citrinos que satisfaçam os critérios de maturação do presente anexo podem ser "desverdizados" (corados). Este tratamento só é permitido se as outras características organolépticas naturais não forem alteradas.

### B. Características de maturação

A maturação dos citrinos é definida pelos seguintes parâmetros, para cada uma das espécies a seguir enumeradas:

1. Teor mínimo de sumo,

2. Coloração.

O grau de coloração deve ser tal que, na sequência do seu desenvolvimento normal, os citrinos atinjam a cor típica da variedade no ponto de destino.

i) *Limões*

— Teor mínimo de sumo:

| | |
|---|---|
| — limões Verdelli e Primofiore: | 20 % |
| — outros limões: | 25 % |

— Coloração: deve ser típica da variedade. São, porém, admitidos frutos de coloração verde (mas não verde escuro), desde que satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.

ii) *Mandarinas*

— Teor mínimo de sumo:

| | |
|---|---|
| — mandarinas, excepto clementinas: | 33 % |
| — clementinas: | 40 % |

— Coloração: deve ser típica da variedade em pelo menos um terço da superfície do fruto.

iii) *Laranjas*

Coloração: deve ser típica da variedade. São admitidos frutos de coloração verde claro, desde que esta não exceda um quinto da superfície total do fruto. Os frutos devem apresentar o seguinte teor mínimo de sumo:

| | |
|---|---|
| — Laranjas sanguíneas: | 30 % |
| — Grupo das laranjas de umbigo (*navels*): | 33 % |
| — Outras variedades: | 35 % |

Contudo, as laranjas produzidas em zonas cujas condições climáticas sejam de elevadas temperaturas atmosféricas e de forte humidade relativa durante o período de desenvolvimento podem apresentar cor verde em mais de um quinto da superfície total do fruto, desde que respeitem o seguinte teor mínimo de sumo:

| | |
|---|---|
| — Variedades Mosambi, Sathgudi e Pacitan: | 33 % |
| — Outras variedades: | 45 % |

C. **Classificação**

Os citrinos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar a forma, o aspecto exterior, o desenvolvimento e a coloração característicos da variedade e/ou do tipo comercial em questão.

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

ii) *Categoria I*

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

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 ou apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma,

— um ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc.,

— ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc.

iii) *Categoria II*

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

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

— defeito de forma,

— defeito de coloração,

— casca rugosa,

— defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc.,

— defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc.,

— alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,

— no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial do pericarpo (admitido no caso das mandarinas).

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial do fruto.

### A. Calibre mínimo

São excluídos os frutos que não satisfaçam as dimensões mínimas a seguir indicadas:

| | |
|---|---|
| Limões: | 45 mm |
| Mandarinas, excepto clementinas: | 45 mm |
| Clementinas: | 35 mm |
| Laranjas: | 53 mm |

B. **Escalas de calibre**

São adoptadas as seguintes escalas de calibre:

| Laranjas | | Limões | | Mandarinas | |
|---|---|---|---|---|---|
| Código de calibre | Diâmetro (mm) | Código de calibre | Diâmetro (mm) | Código de calibre | Diâmetro (mm) |
| 0 | 92-110 | 0 | 79-90 | 1-XXX | 78 ou mais |
| 1 | 87-100 | 1 | 72-83 | 1-XX | 67-78 |
| 2 | 84-96 | 2 | 68-78 | 1 ou 1-X | 63-74 |
| 3 | 81-92 | 3 | 63-72 | 2 | 58-69 |
| 4 | 77-88 | 4 | 58-67 | 3 | 54-64 |
| 5 | 73-84 | 5 | 53-62 | 4 | 50-60 |
| 6 | 70-80 | 6 | 48-57 | 5 | 46-56 |
| 7 | 67-76 | 7 | 45-52 | 6 ([1]) | 43-52 |
| 8 | 64-73 | | | 7 | 41-48 |
| 9 | 62-70 | | | 8 | 39-46 |
| 10 | 60-68 | | | 9 | 37-44 |
| 11 | 58-66 | | | 10 | 35-42 |
| 12 | 56-63 | | | | |
| 13 | 53-60 | | | | |

([1]) Os diâmetros inferiores a 45 mm só dizem respeito às clementinas.

Os citrinos podem ser embalados por número de frutos. Nesse caso, sob reserva do respeito das regras de homogeneidade de calibre previstas na parte C, os frutos da mesma embalagem podem corresponder a dois códigos de calibre consecutivos.

C. **Homogeneidade**

A homogeneidade de calibragem corresponde às escalas de calibre acima indicadas, excepto nos seguintes casos:

i) No caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas nas embalagens, incluindo as embalagens unitárias destinadas ao consumidor, a diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder os seguintes máximos, para o mesmo código de calibre ou, no caso dos citrinos embalados por número de frutos, para dois códigos de calibre consecutivos:

| | Código de calibre | Diferença máxima entre os frutos da mesma embalagem (mm) |
|---|---|---|
| Limões | 0 a 7 | 7 |
| Mandarinas | 1-XXX-4<br>5 a 6<br>7 a 10 | 9<br>8<br>7 |
| Laranjas | 0 a 2<br>3 a 6<br>7 a 13 | 11<br>9<br>7 |

ii) No caso dos frutos não apresentados em camadas ordenadas nas embalagens, incluindo as embalagens unitárias rígidas destinadas ao consumidor, a diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder a amplitude do calibre apropriado da escala de calibres ou, no caso dos citrinos embalados por número de frutos, a amplitude, em milímetros, de um dos dois códigos consecutivos em causa;

iii) No caso dos frutos apresentados a granel em caixas de grande capacidade e dos frutos apresentados em embalagens unitárias não-rígidas (redes, sacos, etc.) destinadas ao consumidor, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior do mesmo lote ou da mesma embalagem não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

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

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos frutos com podridões ou qualquer outra alteração que os tome impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, pode ser admitido um máximo de 5 % de frutos com ligeiros ferimentos superficiais não cicatrizados ou golpes já secos, ou de frutos moles ou murchos.

### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias, qualquer que seja o modo de apresentação: 10 %, em número ou em peso, de citrinos do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao calibre (ou calibres, no caso do agrupamento de três calibres) indicado(s) na embalagem.

Em todos os casos, a tolerância de 10 % abrange unicamente frutos de calibre não inferior aos valores mínimos a seguir indicados:

| | |
|---|---|
| Limões: | 43 mm |
| Mandarinas, excepto clementinas: | 43 mm |
| Clementinas: | 34 mm |
| Laranjas: | 50 mm |

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente com o mesmo grau de desenvolvimento e de maturação.

No caso da categoria "Extra", é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

### B. Acondicionamento

Os citrinos 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 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.

Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro ([1]).

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor ([1]).

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não-lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

C. **Apresentação**

Os citrinos podem ser apresentados:

a) Dispostos em camadas regulares em embalagens;

b) Em embalagens, de um modo que não seja em camadas regulares, ou a granel, em caixas de grande capacidade. Esta apresentação só é admitida para as categorias I e II;

c) Em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor, de peso inferior a 5 kg, previstas:

— para um número de frutos determinado ou

— para um peso líquido da embalagem.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embaladorais e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— Designação da espécie, se o produto não for visível do exterior, excepto no caso das mandarinas, em que é sempre obrigatória a designação da espécie ou o nome da variedade;

— Nome da variedade, no caso das laranjas;

— Designação do tipo:

— limões: se for caso disso, as indicações "Verdelli" ou "Primofiore",

([1]) A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar odores estranhos na epiderme dos frutos é autorizada nos termos das disposições comunitárias na matéria.

— clementinas: as indicações "Clementinas sem sementes", "Clementinas" (1 a 10 sementes) ou "Clementinas com sementes" (mais de 10 sementes), consoante o caso.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Código de calibre, no caso dos frutos apresentados de acordo com a escala de calibres, ou limites inferior e superior de código de calibre, em caso de agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres;

— Código de calibre (ou, quando os frutos tenham sido calibrados pelo número de frutos e correspondam a dois códigos de calibres consecutivos, códigos de calibre ou diâmetros mínimo e máximo) e número de frutos, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas nas embalagens;

— Se for caso disso, indicação dos conservantes ou de outras substâncias químicas utilizadas no tratamento pós-colheita.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 3: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA AOS KIWIS*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos kiwis das variedades (cultivares) de *Actinidia chinensis* (Planch.) e de *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang e A. R. Ferguson), que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos kiwis destinados à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

### A. Características mínimas de qualidade

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

— inteiros (mas sem pedúnculo),

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— suficientemente firmes; nem moles, nem enrugados, nem ensopados de água,

— bem formados, sendo excluídos os frutos duplos ou múltiplos,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### B. Características mínimas de maturação

Os kiwis devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. Para respeitarem esta disposição, os frutos devem ter atingido um grau de maturação:

— no estádio do acondicionamento na região de produção e da subsequente entrega a efectuar pelo acondicionador, bem como nos estádios da exportação e da importação, de pelo menos 6,2º Brix ou 15 % de teor médio de matéria seca,

— em todos os outros estádios de comercialização, de pelo menos 9,5º Brix.

### C. Classificação

Os kiwis são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

Os kiwis classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior, estar bem desenvolvidos e apresentar todas as características e a coloração características da variedade.

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

A razão diâmetro mínimo/diâmetro máximo do fruto, medida na secção equatorial, deve ser, no mínimo, de 0,8.

ii) *Categoria I*

Os kiwis classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade em questão.

Devem apresentar-se firmes e a polpa deve estar perfeitamente sã.

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 ou apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma (mas sem intumescências nem deformações),

— um ligeiro defeito de coloração,

— defeitos superficiais da epiderme, desde que a sua superfície total não exceda 1 $cm^2$,

— pequenas linhas longitudinais tipo "marca de Hayward", sem protuberância.

A razão diâmetro mínimo/diâmetro máximo do fruto, medida na secção equatorial, deve ser, no mínimo, de 0,7.

iii) *Categoria II*

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

Os frutos devem apresentar-se razoavelmente firmes e a polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— defeitos da epiderme, como pequenos cortes cicatrizados ou tecido de cicatrização de escoriações, desde que a sua superfície total não exceda 2 $cm^2$,

— diversas "marcas de Hayward" mais acentuadas, com ligeira protuberância,

— ligeiras pisaduras.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso do fruto.

O peso mínimo para a categoria "Extra" é de 90 gramas, para a categoria I de 70 gramas e para a categoria II de 65 gramas.

A diferença de peso entre o fruto maior e o fruto mais pequeno de cada embalagem não deve exceder:

— 10 g no caso dos frutos com peso inferior a 85 g,

— 15 g no caso dos frutos com peso compreendido entre 85 e 120 g,

— 20 g no caso dos frutos com peso compreendido entre 120 e 150 g,

— 40 g no caso dos frutos com peso igual ou superior a 150 g.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

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

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de kiwis que não correspondam às características da categoria nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos frutos com podridões, pisaduras acentuadas 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 kiwis que não satisfaçam os requisitos de peso mínimo e/ou de amplitude de calibre.

No entanto, os frutos devem ser do calibre imediatamente inferior ou superior ao calibre indicado ou, no caso do menor calibre, não devem ter peso inferior a 85 g na categoria "Extra" , a 67 g na categoria I e a 62 g na categoria II.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas kiwis da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

### B. Acondicionamento

Os kiwis 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 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.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

### C. Apresentação

Os frutos da categoria "Extra" devem apresentar-se separados uns dos outros, numa camada ordenada regularmente.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— "Kiwis" , "Actinídia" ou denominação equivalente, se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre, expresso pelos pesos mínimo e máximo dos frutos;

— Número de unidades (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 4: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA ÀS ALFACES, ÀS CHICÓRIAS FRISADAS E ÀS ESCAROLAS*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito:

— às alfaces das variedades (cultivares) de:

  — *Lactuca sativa* L. var. *capitata*. L. (alfaces repolhudas, incluindo as do tipo "Iceberg"),

  — *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (alfaces romanas),

  — *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (alfaces de corte) e

  — cruzamentos dessas variedades e

— às chicórias frisadas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. e

— às escarolas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

A presente norma não se aplica aos produtos destinados à transformação industrial nem aos produtos apresentados sob a forma de folhas individuais nem às alfaces em vaso.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os produtos 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 produtos devem apresentar-se:

— inteiros,

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

— limpos, ou seja, praticamente desprovidos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— com aspecto fresco,

— turgescentes,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— não-espigados,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

No caso das alfaces, é permitido um defeito de coloração avermelhada, causado por baixas temperaturas durante o período de crescimento, a não ser que o aspecto do produto seja fortemente alterado.

As raízes devem ser cortadas pela base das últimas folhas, com uma superfície de seccionamento regular.

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento normal.

O desenvolvimento e o estado dos produtos 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 produtos são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

i) *Categoria I*

Os produtos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo comercial em questão, nomeadamente a coloração.

Os produtos devem ainda apresentar-se:

— bem formados,

— firmes, atendendo ao modo de cultivo e ao tipo de produto,

— isentos de defeitos e de alterações que afectem a sua comestibilidade,

— isentos de qualquer deterioração provocada pela geada.

As alfaces repolhudas devem apresentar um só repolho, bem formado. No entanto, no caso das alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se que o repolho seja pequeno.

As alfaces romanas devem apresentar um coração, que pode ser pequeno.

A parte central das chicórias frisadas e das escarolas deve ser de cor amarela.

ii) *Categoria II*

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

Os produtos devem apresentar-se:

— razoavelmente bem formados,

— isentos de defeitos e de alterações que possam afectar seriamente a sua comestibilidade.

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

— ligeiros defeitos de coloração,

— ligeiros ataques de parasitas.

As alfaces repolhudas devem apresentar um repolho, que pode ser pequeno. No entanto, no caso das alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se a ausência de repolho.

As alfaces romanas podem não apresentar coração.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo peso unitário.

A. **Peso mínimo**

O peso mínimo para as categorias I e II é de:

| | Cultivo ao ar livre | Cultivo em abrigo |
|---|---|---|
| Alfaces repolhudas, com exclusão das alfaces do tipo "Iceberg", e alfaces romanas, com exclusão das alfaces de folhas espessas ("Little Gem") | 150 g | 100 g |
| Alfaces do tipo "Iceberg" | 300 g | 200 g |
| Alfaces de corte e alfaces de folhas espessas ("Little Gem") | 100 g | 100 g |
| Chicórias frisadas e escarolas | 200 g | 150 g |

B. **Homogeneidade**

a) Alfaces

Para todas as categorias, a diferença de peso entre a unidade mais leve e a unidade mais pesada de uma embalagem não deve exceder:

— 40 g quando a unidade mais leve pesar menos de 150 g,

— 100 g quando a unidade mais leve pesar entre 150 g e 300 g,

— 150 g quando a unidade mais leve pesar entre 300 g e 450 g,

— 300 g quando a unidade mais leve pesar mais de 450 g;

b) Chicórias frisadas e escarolas

Para todas as categorias, a diferença de peso entre a unidade mais leve e a unidade mais pesada de uma embalagem não deve exceder 300 g.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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*

10 %, em número, de unidades que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria II*

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

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 %, em número, de unidades que não satisfaçam os requisitos de calibre, mas com peso inferior ou superior em não mais de 10 % ao calibre em causa.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre.

No entanto, podem ser embaladas conjuntamente misturas dos diferentes tipos de produtos abrangidos pela presente norma, desde que os produtos sejam de qualidade e, dentro de cada tipo, calibre homogéneos. Além disso, os tipos de produtos presentes na embalagem devem ser facilmente reconhecíveis e a proporção de cada um deles deve ser visível sem que seja necessário danificar a embalagem.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

Os produtos 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 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 devem estar isentas de corpos estranhos.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

C. **Apresentação**

Os produtos apresentados em mais de uma camada podem ser colocados com a base de um contra o coração ou repolho de outro, desde que as camadas e os repolhos ou corações estejam convenientemente protegidos ou separados.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— "Alfaces", "alfaces Bola de manteiga", "alfaces Batávia", "alfaces Iceberg", "alfaces romanas", "alfaces de corte" (ou, por exemplo, se for o caso, "folha de carvalho", "Lollo bionda", "Lollo rossa"), "chicórias frisadas", "escarolas" ou qualquer outra designação sinónima, se o conteúdo não for visível do exterior;

— Alfaces de folhas espessas ("Little Gem"), se for caso disso, ou designação sinónima;

— A menção "cultivada em abrigo", ou outra menção adequada, se for caso disso;

— Nome da variedade (facultativo);

— Em caso de mistura de diferentes tipos de produtos:

  — a indicação "Mistura de saladas", "Saladas mistas" ou

  — a indicação de cada tipo de produto em causa e, se o conteúdo não for visível do exterior, do número de unidades de cada tipo.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre, expresso pelo peso mínimo por unidade ou pelo número de unidades;

— Peso líquido (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 5: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA AOS PÊSSEGOS E ÀS NECTARINAS*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos pêssegos e nectarinas ([1]) das variedades (cultivares) de *Prunus persica* Sieb. e Zucc. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos pêssegos e das nectarinas destinados à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

### A. Características mínimas de qualidade

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

— inteiros,

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os pêssegos e as nectarinas devem ter sido cuidadosamente colhidos.

O desenvolvimento e o estado dos pêssegos e das nectarinas devem permitir-lhes:

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### B. Características mínimas de maturação

Os pêssegos e as nectarinas devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos pêssegos e das nectarinas devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar um grau de maturação satisfatório. Para respeitar esta disposição, o índice refractométrico da polpa, medido na zona mediana da polpa do fruto, no plano equatorial, deve ser igual ou superior a 8º Brix e a firmeza deve ser inferior a 6,5 kg, medida com uma ponta de 8 mm de diâmetro (0,5 $cm^2$) em dois pontos do plano equatorial do fruto.

### C. Classificação

Os pêssegos e as nectarinas são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração característicos da variedade, atendendo à zona de produção. Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

([1]) Os produtos em questão são todos os tipos de *Prunus persica* Sieb. e Zucc., como os pêssegos e as nectarinas ou similares, de caroço livre ou aderente e de pele pubescente ou lisa.

ii) *Categoria I*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade, atendendo à zona de produção. Podem, no entanto, apresentar ligeiros defeitos de forma, de desenvolvimento ou de coloração.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

São excluídos os pêssegos e as nectarinas abertos no ponto de inserção do pedúnculo.

Podem, no entanto, apresentar ligeiros defeitos da epiderme, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem, dentro dos seguintes limites:

— 1 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 0,5 $cm^2$ de superfície total para os outros defeitos.

iii) *Categoria II*

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

A polpa não deve apresentar defeitos graves. Os frutos abertos no ponto de inserção do pedúnculo só são admitidos no âmbito das tolerâncias de qualidade.

Os pêssegos e as nectarinas podem apresentar defeitos da epiderme, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação, dentro dos seguintes limites:

— 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 1,5 $cm^2$ de superfície total para os outros defeitos.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado:

— pela circunferência ou

— pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Os pêssegos e as nectarinas serão calibrados de acordo com a seguinte escala:

| Diâmetro | Código de calibre | Circunferência |
|---|---|---|
| 90 mm ou superior | AAAA | 28 cm ou superior |
| de 80 mm inclusive a 90 mm exclusive | AAA | de 25 cm inclusive a 28 cm exclusive |
| de 73 mm inclusive a 80 mm exclusive | AA | de 23 cm inclusive a 25 cm exclusive |
| de 67 mm inclusive a 73 mm exclusive | A | de 21 cm inclusive a 23 cm exclusive |
| de 61 mm inclusive a 67 mm exclusive | B | de 19 cm inclusive a 21 cm exclusive |
| de 56 mm inclusive a 61 mm exclusive | C | de 17,5 cm inclusive a 19 cm exclusive |
| de 51 mm inclusive a 56 mm exclusive | D | de 16 cm inclusive a 17,5 cm exclusive |

O calibre mínimo admitido para a categoria "Extra" é de 17,5 cm (circunferência) ou de 56 mm (diâmetro).

O calibre D (diâmetro de 51 mm inclusive a 56 mm exclusive e circunferência de 16 cm inclusive a 17,5 cm exclusive) não é autorizado no período compreendido entre 1 de Julho e 31 de Outubro.

A calibragem é obrigatória para todas as categorias.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

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

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de pêssegos ou de nectarinas que não correspondam às características da categoria nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões, pisaduras acentuadas 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 pêssegos ou nectarinas que não correspondam ao calibre indicado na embalagem, com o limite de 1 cm a mais ou a menos, no caso da calibragem segundo a circunferência, ou de 3 mm a mais ou a menos, no caso da calibragem segundo o diâmetro. No entanto, no caso dos frutos classificados no calibre mais pequeno, esta tolerância só abrange pêssegos ou nectarinas cujo calibre não seja inferior em mais de 6 mm (circunferência) ou em mais de 2 mm (diâmetro) aos mínimos fixados.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas pêssegos ou nectarinas da mesma origem, variedade, qualidade, grau de maturação e calibre e, no caso da categoria "Extra", de coloração uniforme.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

### B. Acondicionamento

Os pêssegos e as nectarinas 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 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.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

### C. Apresentação

Os pêssegos e as nectarinas podem ser apresentados:

— em pequenas embalagens,

— numa só camada, no caso da categoria "Extra"; cada fruto desta categoria deve estar separado dos frutos vizinhos.

No caso das categorias I e II:

— em uma ou duas camadas ou

— em quatro camadas, no máximo, se os frutos forem colocados em suportes alveolares rígidos que não se apoiem nos frutos da camada inferior.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

— "Pêssegos" ou "Nectarinas", se o conteúdo não for visível do exterior;

— Cor da polpa;

— Nome da variedade (facultativo).

### C. Origem do produto

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

### D. Características comerciais

— Categoria;

— Calibre (expresso pelos diâmetros ou circunferências mínimos e máximos ou pelo código de calibre previsto no ponto III, "Disposições relativas à calibragem");

— Número de unidades (facultativo);

— Teor mínimo de açúcar, medido por refractometria e expresso em graus Brix (facultativo);

— Firmeza máxima, medida por penetrometria e expressa em kg/0,5 $cm^2$ (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 6: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA ÀS PERAS*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às peras das variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das peras destinadas à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que as peras devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

### A. Características mínimas

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

— inteiras,

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

— limpas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis;

— praticamente isentas de parasitas,

— praticamente isentas de ataques de parasitas,

— isentas de humidades exteriores anormais,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos.

As peras devem, além disso, ter sido cuidadosamente colhidas.

O desenvolvimento e o estado das peras devem permitir-lhes:

— prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais,

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### B. Classificação

As peras são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior, apresentar a forma, o calibre e a coloração característicos da variedade e estar providas de um pedúnculo intacto.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração e a epiderme deve estar isenta de carepa rugosa ([1]).

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

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

ii) *Categoria I*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar a forma, o calibre e a coloração característicos da variedade.

([1]) Esta regra não é aplicável quando esse tipo de carepa for característico da variedade.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração e a epiderme deve estar isenta de carepa rugosa ([1]).

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 ou apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:

  — 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

  — 1 $cm^2$ de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 0,25 $cm^2$,

  — 1 $cm^2$ de superfície total de pisaduras ligeiras, que não devem apresentar descoloração.

O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as peras que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de desenvolvimento,

— defeitos de coloração,

— ligeira carepa rugosa ([1]),

— defeitos da epiderme, que não devem exceder:

  — 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

  — 2,5 $cm^2$ de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 1 $cm^2$,

  — 1 $cm^2$ de superfície total de pisaduras ligeiras, que podem apresentar ligeira descoloração.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

O calibre mínimo exigido para cada categoria é o seguinte:

| | Categoria "Extra" | Categoria I | Categoria II |
|---|---|---|---|
| Variedades de frutos grandes ([1]) | 60 mm | 55 mm | 55 mm |
| Outras variedades | 55 mm | 50 mm | 45 mm |

([1]) Consta do apêndice da presente norma uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de Verão.

([1]) Esta regra não é aplicável quando esse tipo de carepa for característico da variedade.

Como excepção aplicável às variedades de peras de Verão constantes do apêndice da presente norma, não é exigido um calibre mínimo no caso das remessas de frutos colhidos e expedidos de 10 de Junho a 31 de Julho, inclusive, de cada ano.

A fim de garantir um calibre homogéneo em cada embalagem, a diferença de diâmetro entre os frutos de uma embalagem está limitada a:

— 5 mm para os frutos da categoria "Extra" e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas,

— 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou na embalagem de venda.

Não é exigido calibre homogéneo aos frutos da categoria II apresentados a granel na embalagem ou na embalagem de venda.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

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

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última. No entanto, esta tolerância não se aplica às peras desprovidas de pedúnculo.

iii) *Categoria II*

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

No âmbito desta tolerância podem admitir-se, no máximo, 2 %, em número ou em peso, de frutos que apresentem os defeitos seguintes:

— lesões ligeiras ou fissuras não cicatrizadas,

— vestígios muito ligeiros de podridão,

— presença de parasitas vivos no fruto e/ou alterações da polpa devidas a parasitas.

### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias:

10 %, em número ou em peso, de frutos do calibre imediatamente inferior ou superior ao calibre indicado na embalagem; no caso dos frutos classificados no mais pequeno calibre admitido, a variação máxima permitida é de 5 mm aquém do mínimo.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas peras da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (em caso de calibragem) e grau de maturação.

No caso da categoria "Extra", é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

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 devem estar isentas de corpos estranhos.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

C. **Apresentação**

Os frutos da categoria "Extra" devem apresentar-se embalados em camadas ordenadas.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— "Peras", se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades.

Se a identificação for efectuada através do calibre, este é indicado:

a) No caso dos frutos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo;

b) No caso dos frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão "e mais" ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro do maior fruto da embalagem.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

*Apêndice*

1. **Critérios de calibre**

FG = Variedades de frutos grandes

PV = Peras de Verão, para as quais não é exigido um calibre mínimo no caso das remessas de frutos colhidos e expedidos de 10 de Junho a 31 de Julho de cada ano

2. **Lista não exaustiva de variedades de peras, classificadas segundo critérios de calibre**

As variedades, de frutos pequenos e outras, não constantes da lista podem ser comercializadas desde que respeitem as disposições relativas à calibragem estabelecidas no ponto III da presente norma.

Algumas variedades constantes da lista que se segue podem ser comercializadas sob nomes comerciais para os quais foi pedida ou obtida protecção de marca comercial num ou em vários países. A primeira e a segunda colunas do quadro não se destinam à indicação dessas marcas comerciais. As marcas que figuram na terceira coluna são indicadas apenas a título informativo.

| Variedade | Sinónimos | Marcas comerciais | Calibre |
|---|---|---|---|
| Abbé Fétel | Abate Fetel | | FG |
| Abugo o Siete en Boca | | | PV |
| Akça | | | PV |
| Alka | | | FG |
| Alsa | | | FG |
| Amfora | | | FG |
| Alexandrine Douillard | | | FG |
| Bergamotten | | | PV |
| Beurré Alexandre Lucas | Lucas | | FG |
| Beurré Bosc | Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre | | FG |
| Beurré Clairgeau | | | FG |
| Beurré d'Arenberg | Hardenpont | | FG |
| Beurré Giffard | | | PV |
| Beurré précoce Morettini | Morettini | | PV |
| Blanca de Aranjuez | Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla | | PV |
| Carusella | | | PV |
| Castell | Castell de Verano | | PV |
| Colorée de juillet | Bunte Juli | | PV |
| Comice rouge | | | FG |
| Concorde | | | FG |
| Condoula | | | PV |

| Variedade | Sinónimos | Marcas comerciais | Calibre |
|---|---|---|---|
| Coscia | Ercolini | | PV |
| Curé | Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana | | FG |
| D'Anjou | | | FG |
| Dita | | | FG |
| D. Joaquina | Doyenné de juillet | | PV |
| Doyenné d'hiver | Winterdechant | | FG |
| Doyenné du comice | Comice, Vereinsdechant | | FG |
| Erika | | | FG |
| Etrusca | | | PV |
| Flamingo | | | FG |
| Forelle | | | FG |
| Général Leclerc | | Amber Grace™ | FG |
| Gentile | | | PV |
| Golden Russet Bosc | | | FG |
| Grand champion | | | FG |
| Harrow Delight | | | FG |
| Jeanne d'Arc | | | FG |
| Josephine | | | FG |
| Kieffer | | | FG |
| Leonardeta | Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon | | PV |
| Lombacad | | Cascade® | FG |
| Moscatella | | | PV |
| Mramornaja | Mramornoje | | FG |
| Mustafabey | | | PV |
| Packham's Triumph | Williams d'Automne | | FG |
| Passe Crassane | Passa Crassana | | FG |
| Perita de San Juan | | | PV |
| Pérola | | | PV |
| Pitmaston | Williams Duchesse | | FG |
| Précoce de Trévoux | Trévoux | | PV |
| Président Drouard | | | FG |
| Rosemarie | | | FG |
| Santa Maria | Santa Maria Morettini | | PV |

| Variedade | Sinónimos | Marcas comerciais | Calibre |
|---|---|---|---|
| Spadoncina | Agua de Verano, Agua de Agosto | | PV |
| Taylors Gold | | | FG |
| Triomphe de Vienne | | | FG |
| Williams Bon Chrétien | Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett | | FG |

PARTE 7: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA AOS MORANGOS*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos morangos das variedades (cultivares) do género *Fragaria* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos morangos destinados à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os morangos 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 morangos devem apresentar-se:

— inteiros,

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— com aspecto fresco, mas não lavados,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— providos do seu cálice (com excepção dos morangos silvestres); o cálice e, se estiver presente, o pedúnculo devem estar frescos e ser verdes,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os morangos devem ter sido cuidadosamente colhidos.

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. O desenvolvimento e o estado dos morangos 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 morangos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade em questão.

Devem ter aspecto brilhante, tendo em conta as características da variedade.

Devem estar isentos de terra.

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

ii) *Categoria I*

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar a coloração e a forma características da variedade.

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 ou apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma,

— uma pequena mancha branca cuja superfície não exceda um décimo da superfície do morango,

— ligeiras marcas superficiais de pressão.

Devem estar praticamente isentos de terra.

iii) *Categoria II*

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

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

— defeitos de forma,

— uma mancha branca cuja superfície não exceda um quinto da superfície do morango,

— ligeiras pisaduras secas que não sejam susceptíveis de alastrar,

— ligeiros vestígios de terra.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Os morangos devem apresentar os seguintes calibres mínimos:

— categoria "Extra": 25 mm,

— categorias I e II: 18 mm.

Não é estabelecido calibre mínimo para os morangos silvestres.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

5 %, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última. No âmbito desta tolerância de 5 %, os morangos deteriorados não podem exceder 2 % do total.

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de morangos 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 de 10 %, os morangos deteriorados não podem exceder 2 % do total.

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões, pisaduras acentuadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância de 10 %, os morangos deteriorados não podem exceder 2 % do total.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de morangos que não satisfaçam o calibre mínimo.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas morangos da mesma origem, variedade e qualidade.

O grau de maturação, a coloração e o calibre dos morangos — com excepção dos morangos silvestres — da categoria "Extra" devem ser particularmente homogéneos e regulares. O calibre dos morangos da categoria I pode ser menos homogéneo.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

Os morangos 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.

Os morangos da categoria "Extra" devem ter uma apresentação especialmente cuidada.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— "Morangos", se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior;

— Nome da variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 8: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA AOS PIMENTOS DOCES OU PIMENTÕES*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos pimentos doces ou pimentões das variedades (cultivares) de *Capsicum annuum* L. var. *annuum* que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos pimentos doces ou pimentões destinados à transformação industrial.

Em função da sua forma, distinguem-se quatro tipos comerciais de pimentos doces ou pimentões:

— pimentos doces ou pimentões alongados (pontiagudos),

— pimentos doces ou pimentões em forma de paralelepípedo rombo,

— pimentos doces ou pimentões em forma de paralelepípedo pontiagudo ("periformes"),

— pimentos doces ou pimentões de forma achatada ("tipo tomate").

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os pimentos doces ou pimentões 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 pimentos doces ou pimentões devem apresentar-se:

— inteiros,

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— com aspecto fresco,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— bem desenvolvidos,

— isentos de qualquer deterioração provocada pela geada,

— isentos de golpes não cicatrizados,

— isentos de queimaduras solares (excepto as especificadas na alínea ii) do ponto B, "Classificação"),

— com o pedúnculo,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos pimentos doces ou pimentões 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 pimentos doces ou pimentões são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

i) *Categoria I*

Os pimentos doces ou pimentões classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar o desenvolvimento, a forma e a cor característicos da variedade e/ou do tipo comercial em questão, em função do grau de maturação.

Os pimentos doces ou pimentões devem apresentar-se:

— firmes,

— praticamente isentos de manchas.

O pedúnculo pode apresentar-se ligeiramente deteriorado ou cortado, desde que o cálice permaneça intacto.

ii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os pimentos doces ou pimentões que não podem ser classificados na categoria I, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

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

— defeitos de forma e de desenvolvimento,

— queimaduras solares ou ligeiros golpes cicatrizados (máximo de 2 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada e de 1 $cm^2$ de superfície total para outros defeitos),

— ligeiras fissuras superficiais secas, que, no seu conjunto, não excedam 3 cm de comprimento acumulado.

Podem ainda apresentar-se um pouco menos firmes, mas não emurchecidos.

O pedúnculo pode apresentar-se deteriorado ou cortado.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre dos pimentos doces ou pimentões é determinado pela sua largura (diâmetro máximo). No caso dos pimentos doces ou pimentões de forma achatada ("tipo tomate"), entende-se por "largura" o diâmetro máximo da secção equatorial.

No caso dos produtos calibrados, a diferença de diâmetro entre os pimentos doces ou pimentões maior e mais pequeno de uma embalagem não pode exceder 20 mm.

A largura dos pimentos doces ou pimentões não deve ser inferior a:

— no caso dos pimentos doces ou pimentões alongados (pontiagudos): 20 mm,

— no caso dos pimentos doces ou pimentões em forma de paralelepípedo rombo e dos pimentos doces ou pimentões em forma de paralelepípedo pontiagudo ("periformes"): 40 mm,

— no caso dos pimentos doces ou pimentões de forma achatada ("tipo tomate"): 55 mm.

A calibragem não é obrigatória para a categoria II, devendo, porém, ser respeitados os calibres mínimos.

As disposições relativas à calibragem não se aplicam aos produtos miniatura ([1]).

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem, são admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

([1]) Entende-se por "produto miniatura" uma variedade ou cultivar de pimentão ou pimento doce obtida por selecção vegetal e/ou técnicas culturais especiais, com exclusão dos pimentões ou pimentos doces de variedades não-miniatura que não tenham atingido o desenvolvimento pleno ou de calibre insuficiente. Todas as outras prescrições da norma devem ser respeitadas.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria II*

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

B. **Tolerâncias de calibre**

i) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não respeitem os calibres especificados (mas não se afastem mais de 5 mm desses calibres), com um máximo de 5 % de pimentos doces ou pimentões de calibre inferior ao mínimo fixado.

ii) *Categoria II*

— *Pimentos doces ou pimentões calibrados*

10 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não respeitem os calibres especificados (mas não se afastem mais de 5 mm desses calibres), com um máximo de 5 % de pimentos doces ou pimentões de calibre inferior ao mínimo fixado.

— *Pimentos doces ou pimentões não-calibrados*

5 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões de calibre inferior ao mínimo fixado, mas sem que essa diferença ultrapasse 5 mm.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas pimentos doces ou pimentões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (em caso de calibragem) e, no caso da categoria I, sensivelmente com o mesmo grau de maturação e a mesma coloração.

As embalagens podem, todavia, conter misturas de pimentos doces ou pimentões de cores diferentes, desde que estes sejam de origem, qualidade, tipo comercial e calibre (em caso de calibragem) homogéneos.

As embalagens destinadas ao consumidor de peso líquido não superior a 1 kg podem conter misturas de pimentos doces ou pimentões de diferentes cores e/ou tipos comerciais, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada cor e/ou tipo comercial em causa, origem homogéneas.

O comprimento dos pimentos doces ou pimentões alongados deve ser suficientemente uniforme, no caso de produtos calibrados.

O calibre dos pimentos doces ou pimentões miniatura deve ser razoavelmente uniforme. Esses produtos podem ser misturados com outros produtos miniatura de tipo e origem diferentes.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

Os pimentos doces ou pimentões devem ser acondicionadas 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 devem estar isentas de corpos estranhos.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

Se o conteúdo não for visível do exterior:

— "Pimentos doces" (ou "pimentões");

— Cor;

— Tipo comercial ("alongados", "paralelepípedos rombos", "paralelepípedos pontiagudos", "achatados") ou nome da variedade.

No caso das embalagens, incluindo as destinadas ao consumidor, que contenham misturas de pimentos doces ou pimentões de diferentes cores e/ou tipos comerciais:

— "Mistura de pimentos doces" (ou "mistura de pimentões") ou outra denominação equivalente;

— Se o conteúdo não for visível do exterior, cores e/ou tipos comerciais dos pimentos doces ou pimentões e número de unidades de cada cor e/ou tipo comercial em causa.

### C. Origem do produto

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

No caso das embalagens destinadas ao consumidor que contenham misturas de pimentos doces ou pimentões de diferentes cores e/ou tipos comerciais de origens diferentes, cada país de origem, na proximidade imediata do nome da cor e/ou do tipo comercial correspondente.

### D. Características comerciais

— Categoria;

— Calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo, ou a menção "não-calibrados", se for o caso;

— Se for caso disso, "Minipimentos", "Pimentos miniatura" ou qualquer outra denominação adequada para um produto miniatura. No caso de serem misturados na mesma embalagem vários tipos de produtos miniatura, é obrigatória a menção de todos os produtos presentes, bem como das respectivas origens.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 9: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA ÀS UVAS DE MESA*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às uvas de mesa das variedades (cultivares) de *Vitis vinifera* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das uvas de mesa destinadas à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que as uvas de mesa devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

### A. Características mínimas

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

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Além disso, os bagos devem apresentar-se:

— inteiros,

— bem formados,

— normalmente desenvolvidos.

A pigmentação devida ao Sol não constitui um defeito.

Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos.

O sumo dos bagos deve ter um índice refractométrico correspondente, pelo menos, a:

— 12º Brix no caso das variedades Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,

— 13º Brix no caso de todas as outras variedades com grainhas,

— 14º Brix no caso de todas as variedades sem grainhas.

Além disso, todas as variedades devem apresentar uma relação açúcar/acidez satisfatória.

O desenvolvimento e o estado das uvas de mesa 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

As uvas de mesa são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Os cachos devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção, e estar isentos de defeitos. Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados, uniformemente espaçados no engaço e praticamente recobertos de pruína.

ii) *Categoria I*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Os cachos devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção. Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem, no entanto, apresentar-se menos uniformemente espaçados no engaço do que na categoria "Extra".

Podem apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem:

— ligeiros defeitos de forma,

— ligeiros defeitos de coloração,

— queimaduras muito ligeiras do Sol que apenas atinjam a epiderme.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as uvas de mesa que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Os cachos podem apresentar ligeiros defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração, desde que as características essenciais da variedade, tendo em conta a zona de produção, não sejam alteradas.

Os bagos devem apresentar-se suficientemente firmes e agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem apresentar-se mais irregularmente espaçados no engaço do que na categoria I.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— ligeiras queimaduras do Sol que apenas atinjam a epiderme,

— ligeiras pisaduras,

— ligeiras alterações da epiderme.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso do cacho.

São fixados pesos mínimos por cacho, a seguir indicados, para as uvas de mesa cultivadas em estufa e para as uvas cultivadas ao ar livre, de bagos graúdos ou miúdos.

| | Uvas de mesa cultivadas em estufa (se essa menção constar do rótulo) | Uvas de mesa cultivadas ao ar livre | |
|---|---|---|---|
| | | Todas as variedades, com excepção das variedades de bagos miúdos mencionadas no apêndice | Variedades de bagos miúdos mencionadas no apêndice |
| Categoria Extra | 300 g | 200 g | 150 g |
| Categoria I | 250 g | 150 g | 100 g |
| Categoria II | 150 g | 100 g | 75 g |

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada 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 "Extra"*

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

ii) *Categoria I*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

iii) *Categoria II*

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

### B. Tolerâncias de calibre

i) *Categorias "Extra" e I*

10 %, em peso, de cachos que não satisfaçam os requisitos de calibre da categoria, mas satisfaçam os da categoria imediatamente inferior.

ii) *Categoria II*

10 %, em peso, de cachos que não satisfaçam os requisitos de calibre da categoria, mas de peso não inferior a 75 g.

iii) *Categorias "Extra", I e II*

As embalagens destinadas ao consumidor de peso líquido não superior a 1 kg podem conter um cacho de menos de 75 g para ajustar o peso, desde que o cacho satisfaça todos os outros requisitos da categoria em questão.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas cachos da mesma origem, variedade, qualidade e grau de maturação.

Não é exigida homogeneidade de variedade e de origem no caso das uvas de mesa acondicionadas em pequenas embalagens de peso não superior a 1 kg destinadas ao consumidor.

No caso da categoria "Extra", os cachos devem ter calibre e coloração sensivelmente idênticos.

A introdução em cada embalagem de cachos de cor diferente a título decorativo é admitida no caso da variedade Chasselas.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

### B. Acondicionamento

As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

No caso da categoria "Extra", os cachos devem ser apresentados numa única camada.

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 devem estar isentas de corpos estranhos, salvo no caso de uma apresentação especial em que ao ramo do cacho esteja ainda ligado um fragmento de sarmento, de comprimento não superior a 5 cm.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

— "Uvas de mesa", se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade, ou, se for caso disso, nomes das variedades;

— "De estufa", se for caso disso.

### C. Origem do produto

País de origem ou, se for caso disso, países de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

### D. Características comerciais

— Categoria.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

*Apêndice*

**Lista exaustiva das variedades de bagos miúdos**

| Variedade | Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida |
|---|---|
| Admirable de Courtiller | Admirable, Csiri Csuri |
| Albillo | Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon |
| Angelo Pirovano | I. Pirovano 2 |
| Annamaria | I. Ubizzoni 4 |
| Baltali | |
| Beba | Beba de los Santos, Eva |
| Catalanesca | Catalanesa, Catalana, Uva Catalana |
| Chasselas blanc | Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan |
| Chasselas rouge | Roter Gutedel |
| Chelva | Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva |
| Ciminnita | Cipro bianco |
| Clairette | Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona |
| Colombana bianca | Verdea, Colombana de Peccioli |
| Dehlro | |
| Delizia di Vaprio | I. Pirovano 46 A |
| Exalta | |
| Flame Seedless | Red Flame |
| Gros Vert | Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme |
| Jaoumet | Madeleine de St Jacques, Saint Jacques |
| Madeleine | Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain |
| Mireille | |
| Molinera | Besgano, Castiza, Molinera gorda |
| Moscato d'Adda | Muscat d'Adda |
| Moscato d'Amburgo | Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto |
| Moscato di Terracina | Moscato di Maccarese |
| Œillade | Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso |
| Panse precoce | Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien |
| Perla di Csaba | Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba |
| Perlaut | |
| Perlette | |
| Pizzutello bianco | Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca |

| Variedade | Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida |
|---|---|
| Precoce de Malingre | |
| Primus | I. Pirovano 7 |
| Prunesta | Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli |
| Regina dei Vigneti | Königin der Weingärten, Muskat Szölöskertek Kizalyneja, Szölöskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villoz, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards |
| Servant | Servan, Servant di Spagna |
| Sideritis | Sidiritis |
| Sultanines | Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless e mutantes |
| Valenci blanc | Valensi, Valency, Panse blanche |
| Valenci noir | Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro |
| Yapincak | |

PARTE 10: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO RELATIVA AOS TOMATES*

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos tomates das variedades (cultivares) de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Faw/ /*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos tomates destinados à transformação industrial.

Distinguem-se quatro tipos comerciais de tomates:

— "redondos",

— "com nervuras",

— "oblongos" ou "alongados",

— tomates "cereja" (incluindo os tomates "cocktail").

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os tomates 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 tomates devem apresentar-se:

— inteiros,

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

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— com aspecto fresco,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os pedúnculos dos tomates em cacho devem apresentar-se frescos, sãos, limpos e isentos de folhas ou matérias estranhas visíveis.

O desenvolvimento e o estado dos tomates 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 tomates são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria "Extra"*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e de polpa firme e apresentar a forma, o aspecto e o desenvolvimento característicos da variedade em questão.

A sua coloração, relacionada com o estado de maturação, deve permitir-lhes satisfazer os requisitos do último parágrafo do ponto A.

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

ii) *Categoria I*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e suficientemente firmes e apresentar as características da variedade em questão.

Devem estar isentos de fissuras e de partes verdes visíveis. 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 ou apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma e de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme,

— pisaduras muito ligeiras.

Além disso, os tomates "com nervuras" podem apresentar:

— fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 1 cm,

— protuberâncias não excessivas,

— um pequeno umbigo, mas sem formações suberosas,

— cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 1 $cm^2$,

— uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura) cujo comprimento não ultrapasse dois terços do diâmetro máximo do fruto.

iii) *Categoria II*

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

Os tomates devem ser suficientemente firmes (mas podem ser ligeiramente menos firmes do que os classificados na categoria I) e não devem apresentar fissuras não cicatrizadas.

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

— defeitos de forma, desenvolvimento e coloração,

— defeitos na epiderme ou pisaduras, desde que não deteriorem significativamente o fruto,

— fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 3 cm, no caso dos tomates "redondos", "com nervuras" ou "oblongos".

Além disso, os tomates "com nervuras" podem apresentar:

— protuberâncias mais acentuadas do que na categoria I, mas sem disformidades,

— um umbigo,

— cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 2 $cm^2$,

— uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura).

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial. As disposições seguintes não são aplicáveis aos tomates "cereja".

A. **Calibre mínimo**

O calibre mínimo dos tomates classificados nas categorias "Extra", I e II é fixado em:

— 35 mm para os tomates "redondos" e "com nervuras",

— 30 mm para os tomates "oblongos".

B. **Escala de calibragem**

Os tomates são calibrados com base na seguinte escala de calibragem:

— de 30 mm (inclusive) a 35 mm (exclusive) ([1]),

— de 35 mm (inclusive) a 40 mm (exclusive),

— de 40 mm (inclusive) a 47 mm (exclusive),

— de 47 mm (inclusive) a 57 mm (exclusive),

— de 57 mm (inclusive) a 67 mm (exclusive),

— de 67 mm (inclusive) a 82 mm (exclusive),

— de 82 mm (inclusive) a 102 mm (exclusive),

— 102 mm ou mais.

A escala de calibragem tem de ser obrigatoriamente respeitada no caso dos tomates das categorias "Extra" e I.

Esta escala de calibragem não é aplicável aos tomates em cacho.

IV. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em cada 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 "Extra"*

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

— no caso dos tomates em cacho, 5 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

iii) *Categoria II*

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

([1]) Unicamente no caso dos tomates "oblongos".

— no caso dos tomates em cacho, 10 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de tomates do calibre imediatamente inferior ou superior ao calibre indicado, com um mínimo de 33 mm para os tomates "redondos" e "com nervuras" e de 28 mm para os tomates "oblongos".

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas tomates da mesma origem, variedade ou tipo comercial,, qualidade e calibre (em caso de calibragem).

O grau de maturação e a coloração dos tomates classificados nas categorias "Extra" e I devem ser praticamente homogéneos. O comprimento dos tomates "oblongos" deve ser suficientemente uniforme.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

Os tomates 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 devem estar isentas de corpos estranhos.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

C. **Apresentação**

Os tomates podem ser apresentados:

i) Sob a forma de frutos individuais, com ou sem cálice e pedúnculo curto;

ii) Sob a forma de tomates em cacho, ou seja, inflorescências inteiras ou partes de inflorescências, desde que cada inflorescência ou parte de inflorescência contenha, pelo menos, o seguinte número de frutos:

— três frutos (dois frutos em pré-embalagens) ou

— no caso dos tomates "cereja" em cacho, seis frutos (quatro frutos em pré-embalagens).

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção "embalador e/ou expedidor" ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedidos da menção "embalado para:" ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— "Tomates" ou "tomates em cacho" e o tipo comercial, se o conteúdo não for visível do exterior; estas indicações são sempre obrigatórias no caso dos tomates "cereja" (ou "cocktail"), quer se apresentem ou não em cacho;

— Nome da variedade (facultativo).

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, ou, se for caso disso, a indicação "não-calibrados";

— Teor mínimo de açúcar, medido por refractometria e expresso em graus Brix (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada visivelmente pelo menos em duas faces da palete.»

*ANEXO II*

*«ANEXO II*

**MODELO REFERIDO NO N.º 1 DO ARTIGO 11.º**

| | |
|---|---|
|  | Norma de comercialização comunitária aplicável a frutas e produtos hortícolas frescos<br><br>Número (do operador aprovado)<br><br>(Estado-Membro)» |

*ANEXO III*

*«ANEXO III*

**CERTIFICADO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO COMUNITÁRIAS DE FRUTAS E PRODUTOS HORTÍCOLAS FRESCOS, REFERIDO NOS ARTIGOS 11.º, 12.º E 12.º-A**

<table>
<tr><td colspan="2">1. Operador</td><td colspan="3">Certificado de conformidade com as normas de comercialização comunitárias aplicáveis no sector das frutas e produtos hortícolas frescos<br><br>N.º .....<br><br>(Certificado destinado ao uso exclusivo dos organismos de controlo)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">2. Embalador indicado nas embalagens (se diferir do operador)</td><td colspan="3">3. Organismo de controlo</td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Local do controlo/país de origem (1)</td><td>5. Região ou país de destino</td></tr>
<tr><td colspan="3">6. Identificação do meio de transporte</td><td colspan="2">7.<br><br>☐ Interno<br><br>☐ Importação<br><br>☐ Exportação</td></tr>
<tr><td>8. Embalagens (número e tipo)<br><br>-<br><br>-</td><td>9. Produto (e variedade, se a norma o previr)</td><td colspan="2">10. Categoria de qualidade</td><td>11. Peso líquido total, em kg</td></tr>
<tr><td colspan="5">12. A remessa acima referida apresenta-se, aquando da emissão do certificado, conforme às normas de comercialização comunitárias em vigor.<br><br>.....<br><br>Estância aduaneira prevista ..... Local e data de emissão .....<br><br>Certificado eficaz até (data): .....<br><br>Signatário (nome em maiúsculas): .....<br><br>Assinatura Carimbo da autoridade competente</td></tr>
<tr><td colspan="5">13. Observações</td></tr>
</table>

(1) Se se tratar de mercadorias em reexportação, indicar a origem na casa 9.»

*ANEXO IV*

*«ANEXO VI*

**Métodos de controlo referidos no n.º 1 do artigo 20.º**

Observação: estes métodos baseiam-se nas disposições do guia para a aplicação do controlo de qualidade das frutas e produtos hortícolas frescos, adoptado no âmbito do regime da OCDE para a aplicação de normas internacionais relativas às frutas e produtos hortícolas.

1. **DEFINIÇÕES**

1.1 Embalagem

Parte de um lote contida numa única embalagem de forma a facilitar a movimentação e o transporte de um certo número de unidades de venda ou de produtos a granel ou ordenados, com vista a evitar danos resultantes do seu manuseamento físico ou do transporte. Os contentores de transporte rodoviário, ferroviário, marítimo e aéreo não são considerados embalagens.

1.2 Embalagem de venda

Parte de um lote contida numa única embalagem de forma a constituir, no ponto de venda, uma unidade de venda para o utilizador final ou para o consumidor.

1.2-A Pré-embalagens

Embalagens de venda nas quais a embalagem recobre totalmente o género alimentício ou o recobre parcialmente, mas de tal forma que o conteúdo não pode ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou mudada. Os filmes de protecção que revestem unidades de produtos não são considerados pré-embalagem.

1.3 Remessa

Quantidade de produto destinada a ser comercializada por um operador, presente aquando do controlo e definida por um documento. Uma remessa pode ser constituída por um ou vários tipos de produtos e pode conter um ou vários lotes de frutas e produtos hortícolas frescos, secos ou desidratados.

1.4 Lote

Quantidade de produtos que, aquando do controlo, se encontra presente no local e tem as mesmas características no que diz respeito:

— à identidade do embalador e/ou do expedidor,

— ao país de origem,

— à natureza do produto,

— à categoria do produto,

— ao calibre (se o produto for classificado em função do calibre),

— à variedade ou ao tipo comercial (segundo as prescrições correspondentes da norma),

— ao tipo de embalagem e à apresentação.

Se, no entanto, aquando do controlo de conformidade de uma remessa (definida no ponto 1.3), for difícil diferenciar os lotes e/ou caso não seja possível apresentar lotes distintos, poder-se-ão, nesse caso específico, considerar todos os lotes de uma remessa como constituintes de um mesmo lote, se apresentarem características uniformes no que diz respeito ao tipo de produto, ao expedidor, ao país de origem, à categoria e, se forem também previstos pela norma de comercialização aplicável, à variedade ou ao tipo comercial.

1.5 Amostragem

Colheita temporária de uma amostra colectiva de um lote aquando de um controlo de conformidade.

1.6 Amostra elementar

Embalagem retirada aleatoriamente do lote, no caso de um produto embalado, ou, no caso de um produto a granel (carregamento directo num veículo de transporte ou num compartimento de um veículo de transporte), quantidade retirada aleatoriamente num ponto do lote.

1.7 Amostra global

Várias amostras elementares consideradas representativas do lote, cuja quantidade total é suficiente para permitir a avaliação do lote em função de todos os critérios.

1.8 Amostra secundária

Quantidade idêntica de produto retirada aleatoriamente da amostra elementar.

No caso das frutas de casca rija embaladas, a amostra secundária deve pesar entre 300 g e 1 kg. Se a amostra elementar for constituída por embalagens que contenham embalagens de venda, a amostra secundária será constituída por uma ou mais embalagens de venda cujo peso combinado seja de, pelo menos, 300 g.

No caso de outros produtos embalados, e se o peso líquido da embalagem não exceder 25 kg e esta não contiver embalagens de venda, a amostra secundária será constituída por 30 unidades. Em certos casos, se a amostra elementar não contiver mais de 30 unidades, tal significa que será necessário controlar todo o conteúdo da embalagem.

1.9 Amostra composta (apenas no caso de produtos secos ou desidratados)

Uma amostra composta é uma mistura, com um peso mínimo de 3 kg, de todas as amostras secundárias de uma amostra global. Os produtos que compõem uma amostra composta devem ser misturados de forma homogénea.

1.10 Amostra reduzida

Quantidade de produto colhida aleatoriamente da amostra global ou composta, limitada à quantidade mínima necessária, mas suficiente para permitir a avaliação em função de um certo número de critérios.

Se o método de controlo destruir o produto, a amostra reduzida não deve exceder 10 % da amostra global ou, no caso das frutas de casca rija com casca, 100 unidades provenientes da amostra composta. No caso de produtos secos ou desidratados de pequena dimensão (ou seja, quando 100 g contiverem mais de 100 unidades), a amostra reduzida não deve exceder 300 g.

Para a avaliação dos critérios de estado de desenvolvimento e/ou de maturação, a amostra deve ser constituída de acordo com os métodos objectivos descritos nas orientações sobre ensaios objectivos para determinar a qualidade de frutas e produtos hortícolas e de produtos secos ou desidratados (*Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce*, http://www.oecd.org/agr/fv).

Podem ser retiradas de uma amostra global ou composta várias amostras reduzidas para o controlo da conformidade de um lote em função de vários critérios.

## 2. EXECUÇÃO DO CONTROLO DE CONFORMIDADE

2.1 Observação geral

O controlo de conformidade é efectuado por avaliação de amostras colhidas aleatoriamente em diferentes pontos do lote a controlar. Baseia-se no pressuposto de que a qualidade das amostras é representativa da qualidade do lote.

2.2 Local de controlo

O controlo de conformidade pode ser efectuado durante a embalagem, no local de expedição, durante o transporte, no local de recepção ou ao nível do comércio grossista ou retalhista.

Se o organismo de controlo não efectuar o controlo de conformidade em locais do próprio organismo, o operador deve disponibilizar instalações nas quais esse controlo possa ser efectuado.

2.3 Identificação dos lotes e/ou impressão de conjunto no que diz respeito às remessas

A identificação dos lotes é efectuada em função da sua marcação ou de outros critérios, tais como as menções estabelecidas em conformidade com a Directiva 89/396/CEE do Conselho [1]. No caso de remessas constituídas por vários lotes, o inspector deve formar uma impressão de conjunto da remessa, por meio dos documentos de acompanhamento ou declarações relativos à mesma. O inspector determina então o grau de conformidade dos lotes com as indicações constantes desses documentos.

Caso os produtos se destinem a ser ou tenham sido carregados num meio de transporte, o número de matrícula deste último deve servir para identificar a remessa.

2.4 Apresentação dos produtos

O inspector designa as embalagens que deseja controlar. A apresentação é efectuada pelo operador e inclui a apresentação da amostra global e a prestação de todas as informações necessárias para a identificação da remessa ou do lote.

Se forem necessárias amostras reduzidas ou secundárias, o inspector escolhê-las-á a partir da amostra global.

2.5 Controlo físico

— Avaliação da embalagem e da apresentação:

A adequabilidade e a limpeza da embalagem, incluindo a dos materiais utilizados na mesma, devem ser verificadas em função das disposições da norma de comercialização aplicável. No caso de produtos embalados, essa verificação é feita em relação a amostras elementares; em todos os outros casos, é feita em relação ao veículo de transporte. Se apenas forem autorizados certos modos de embalagem ou de apresentação, o inspector verificará se foram efectivamente utilizados.

— Verificação da marcação:

O inspector verifica se a marcação dos produtos está em conformidade com a norma de comercialização aplicável. Para o efeito, determina se a marcação está correcta e/ou se, e em que medida, é necessário alterá-la.

No caso de produtos embalados, essa verificação é feita em relação a amostras elementares; em todos os outros casos, é feita com base nos documentos que acompanham a palete ou o veículo de transporte.

As frutas e produtos hortícolas embalados individualmente com um filme plástico não são considerados géneros alimentícios pré-embalados, na acepção da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, e não necessitam obrigatoriamente de ser objecto da marcação prevista nas normas de comercialização. Nesse caso, o filme plástico pode ser considerado uma simples protecção de produtos frágeis.

— Verificação da conformidade dos produtos:

O inspector determina a dimensão da amostra global que lhe permitirá avaliar os lotes. O inspector escolhe aleatoriamente as embalagens a controlar ou, no caso de produtos a granel, os pontos do lote em que devem ser colhidas amostras.

Devem ser tomadas precauções que garantam que a retirada das amostras não afecte negativamente a qualidade do produto.

As embalagens danificadas não são integradas na amostra global. Devem ser postas de lado e ser objecto, se necessário, de um exame e de um relatório separados.

Para que um lote possa ser declarado não-conforme ou para que seja necessário avaliar o risco de o produto não ser conforme à norma de comercialização, a amostra global deve ser constituída, no mínimo, pelas quantidades a seguir indicadas:

| Produtos embalados | |
|---|---|
| Número de embalagens do lote | Número de embalagens a seleccionar (amostras elementares) |
| Até 100 | 5 |
| Entre 101 e 300 | 7 |
| Entre 301 e 500 | 9 |

[1] JO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

| Produtos embalados | |
|---|---|
| Número de embalagens do lote | Número de embalagens a seleccionar (amostras elementares) |
| Entre 501 e 1 000 | 10 |
| Mais de 1 000 | 15 (no mínimo) |

| Produtos a granel (carregamento directo num veículo de transporte ou num compartimento de um veículo de transporte) | |
|---|---|
| Quantidade do lote, em kg, ou número de unidades constituintes de lote | Quantidade das amostras elementares, em kg, ou número de unidades |
| Até 200 | 10 |
| Entre 201 e 500 | 20 |
| Entre 501 e 1 000 | 30 |
| Entre 1 001 e 5 000 | 60 |
| Mais de 5 000 | 100 (no mínimo) |

No caso das frutas e produtos hortícolas volumosos (mais de 2 kg por unidade), as amostras elementares devem ser constituídas, no mínimo, por cinco unidades. No caso de lotes constituídos por menos de cinco embalagens ou de peso inferior a 10 kg, o controlo incide na totalidade do lote.

Se, na sequência de um controlo, o inspector não se considerar em condições de tomar uma decisão, será efectuado um novo controlo físico e o resultado global será expresso como a média dos dois controlos.

2.6 Controlo do produto

No caso dos produtos embalados, o aspecto geral do produto, a apresentação, a limpeza das embalagens e a rotulagem são controlados nas amostras elementares. Em todos os outros caos, esses controlos são efectuados ao lote ou ao veículo de transporte.

Para o controlo de conformidade, o produto é inteiramente retirado da sua embalagem. O inspector só pode dispensar-se de o fazer se a amostragem consistir em amostras compostas.

O controlo da homogeneidade, das características mínimas, das categorias de qualidade e do calibre são efectuados por recurso à amostra global ou à amostra composta, tendo em conta as brochuras explicativas publicadas pelo regime da OCDE para a aplicação de normas internacionais relativas às frutas e produtos hortícolas (http://www.oecd.org/agr/fv).

Quando o produto apresentar defeitos, o inspector determinará a percentagem correspondente, em número ou em peso, de produto não conforme à norma.

O controlo de defeitos exteriores é efectuado por recurso à amostra global ou à amostra composta. A conformidade com certos critérios, respeitantes ao estado de desenvolvimento e/ou de maturação ou à presença ou ausência de defeitos internos, pode ser verificada por recurso a amostras reduzidas. O controlo com base em amostras reduzidas aplica-se, nomeadamente, quando as operações de controlo destruírem o valor comercial do produto.

Para a avaliação dos critérios de estado de desenvolvimento e/ou de maturação, recorre-se aos instrumentos e métodos previstos para o efeito na norma de comercialização aplicável ou procede-se em conformidade com as orientações sobre ensaios objectivos para determinar a qualidade de frutas e produtos hortícolas e de produtos secos ou desidratados (*Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce*, http://www.oecd.org/agr/fv).

2.7 Relatório dos resultados do controlo

Se for caso disso, serão emitidos os documentos previstos no artigo 12.º-A.

Se forem detectados defeitos que impliquem não-conformidade, o operador ou o representante deste deve ser informado por escrito desses defeitos, da percentagem dos mesmos e das razões da não-conformidade. Se for possível tornar o produto conforme à norma através da modificação da marcação, o operador ou o representante deste deve ser informado desse facto.

Se o produto apresentar defeitos, deve ser especificada a percentagem de produto considerada não conforme à norma.

2.8 Diminuição do valor do produto na sequência de um controlo de conformidade

Na sequência do controlo de conformidade, a amostra global/composta é posta à disposição do operador ou do representante deste.

O organismo de controlo não é obrigado a restituir os elementos da amostra global/composta que tenham sido destruídos no controlo.»