REGULAMENTO (CEE) Nº 79/88 DA COMISSÃO

de 13 de Janeiro de 1988

que fixa as normas de qualidade para as alfaces, chicórias frisadas e escarolas e para os pimentões ou pimentos doces

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 1035/72 do Conselho, de 18 de Maio de 1972, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3910/87 (2), e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Considerando que o Regulamento nº 23 do Conselho, que estabelece gradualmente uma organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas (3), fixou no seu Anexo II/5 normas de qualidade para as alfaces, chicórias frisadas e escarolas; que essas normas foram alteradas pelo Regulamento nº 51/65/CEE (4);

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2397/76 da Comissão (5) fixou normas de qualidade para os pimentões ou pimentos doces;

Considerando que se produziu uma evolução na produção e no comércio desses produtos, nomeadamente no que diz respeito às exigências dos mercados de consumo e de venda por grosso; que, em consequência, as normas comuns de qualidade para as alfaces, chicórias frisadas, escarolas e pimentões ou pimentos doces devem ser alteradas a fim de ter em conta estas novas exigências;

Considerando que, no que diz respeito às alfaces, chicórias frisadas e escarolas, essas alterações implicam a alteração da categoria de qualidade suplementar definida pelo Regulamento (CEE) nº 1194/69 do Conselho (6), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 899/87 (7); que, para a definição desta, é conveniente ter em conta o interesse económico que apresentam para os produtores os produtos em causa e a necessidade de satisfazer as necessidades dos consumidores;

Considerando que as normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; que o transporte a uma grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou as diferentes manipulações às quais os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que é, pois, necessário ter em conta estas alterações na aplicação das normas nos estádios da comercialização seguintes ao estádio da expedição;

Considerando que, por razões de clareza e de segurança jurídica, bem como para comodidade dos interessados, é conveniente apresentar as normas assim alteradas num texto único;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

As normas de qualidade relativas às alfaces, chicórias frisadas e escarolas, das subposições 0705 11 e 0705 29 00 da Nomenclatura Combinada, e aos pimentões ou pimentos doces, da subposição 0709 60 10 da Nomenclatura Combinada, constam, respectivamente, dos Anexos I e II.

Estas normas aplicam-se a todos os estádios da comercialização nas condições previstas pelo Regulamento (CEE) nº 1035/72.

Todavia, nos estádios que se sucedem ao da expedição, os produtos podem apresentar, em relação às prescrições das normas, uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência e ligeiras alterações devidas à sua evolução biológica e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2º

O Regulamento nº 23 é alterado do seguinte modo:

— são suprimidos no nº 3 do artigo 2º os termos « alfaces, chicórias frisadas e escarolas »,

— é revogado o Anexo II/5.

Artigo 3º

O Regulamento (CEE) nº 1194/69 é alterado do seguinte modo:

— são suprimidos no artigo 1º os termos « alfaces, chicórias frisadas e escarolas »,

— é revogado o Anexo I.

Artigo 4º

É revogado o Regulamento (CEE) nº 2397/76.

Artigo 5º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1988.

(1) JO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO nº L 370 de 30. 12. 1987.
(3) JO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.
(4) JO nº 55 de 3. 4. 1965, p. 793/65.
(5) JO nº L 270 de 2. 10. 1976, p. 13.
(6) JO nº L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.
(7) JO nº L 88 de 31. 3. 1987, p. 17.

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

Feito em Bruxelas, em 13 de Janeiro de 1988.

Pela Comissão

Frans ANDRIESSEN

Vice-Presidente

ANEXO I

NORMA DE QUALIDADE PARA AS ALFACES, CHICÓRIAS FRISADAS E ESCAROLAS

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma aplica-se às alfaces das variedades (cultivares) resultantes da *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (alfaces repolhudas, incluindo as alfaces frisadas e as do tipo « Iceberg », da *Lactuca sativa* L. var. *longifolia Lam.* (alfaces romanas) e dos cruzamentos destas duas variedades destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das alfaces do corte.

Aplica-se, igualmente, às chicórias frisadas das variedades (cultivares) resultantes da *Cichorium endiva* L. var. *crispa Lam.* e às escarolas das variedades (cultivares) resultantes da *Cichorium endiva* L. var. *latifolia Lam.* destinadas a serem fornecidas ao consumidor no estado fresco.

A presente norma não se aplica aos produtos destinados à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as alfaces, chicórias frisadas e escarolas após o acondicionamento e a embalagem.

A. **Características mínimas :**

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias, admitidas, os produtos devem ser :

— inteiros,

— sãos ; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações tais que os tornem impróprios para consumo,

— de aspecto fresco,

— turgescentes,

— limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra, ou de qualquer outro substrato (sem prejuízo das disposições especiais previstas para a categoria III) e praticamente isentos de matéria estranha visível,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de alterações provocadas por parasitas,

— não espigados,

— isentos de humidade exterior anormal,

— isentos de cheiro e/ou sabor estranhos.

No que diz respeito às alfaces, é permitido um defeito de coloração avermelhada provocado por baixas temperaturas durante o período de crescimento, desde que o aspecto não seja seriamente alterado.

As raízes devem ser cortadas pela base das últimas folhas.

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento normal. Devem, também, apresentar um estado e um grau de desenvolvimento que lhes permita :

— suportar o transporte e a manutenção,

— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

As alfaces, chicórias e escarolas são objeto de uma classificação em três categorias a seguir definidas :

i) *Categoria I :*

Os produtos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem apresentar as características da variedade ou do tipo, nomeadamente a coloração. Devem ser :

— bem formados,

— consistentes (excluindo os cultivados sob abrigo),

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

— isentos de danos provocados pelo gelo.

Os produtos devem apresentar um só repolho, bem formado. Todavia, no que diz respeito às alfaces cultivadas sob abrigo e às alfaces romanas, admite-se que o repolho seja menos bem formado.

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

ii) *Categoria II:*

Esta categoria inclui os produtos que não podem ser classificados na categoria I, mas que correspondem às características mínimas acima definidas.

Devem ser:

— razoavelmente bem formados,

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

Os produtos podem:

— apresentar defeitos ligeiros de coloração,

— ser ligeiramente atacados por parasitas.

Podem apresentar um repolho reduzido. Contudo, para as alfaces cultivadas sob abrigo e para as romanas é admitida a ausência de repolho.

iii) *Categoria III*(1)

Esta categoria inclui os produtos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondem às características da categoria II. Todavia, as folhas podem estar ligeiramente sujas de terra ou de qualquer outro substracto, desde que o seu aspecto geral não seja seriamente afectado.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso unitário.

A. Peso mínimo

O peso mínimo eleva-se a:

i) *Categorias I e II*

	ar livre	sob abrigo
alfaces com exclusão das alfaces do tipo « Iceberg »	150 g	100 g
alfaces do tipo « Iceberg »	300 g	200 g
chicórias frisadas e escarolas	200 g	150 g

ii) *Categoria III*

As alfaces cultivadas ao ar livre ou sob abrigo devem pesar, pelo menos, 80 g por peça.

As chicórias frisadas e as escarolas cultivadas ao ar livre ou sob abrigo devem pesar, pelo menos, 100 g por peça.

B. Homogeneidade

a) Alfaces

Em todas as categorias, na mesma embalagem, a diferença de peso entre a peça mais leve e a peça pesada não deve exceder:

— 40 g para as alfaces com um peso inferior a 150 g por peça,

— 100 g para as alfaces com um peso compreendido entre 150 g e 300 g por peça,

— 150 g para as alfaces com um peso compreendido entre 300 e 450 g por peça,

— 300 g para as alfaces com um peso superior a 450 g por peça.

b) *Chicórias frisadas e escarolas*

Em todas as categorias, na mesma embalagem, a diferença de peso entre a peça mais leve e a peça mais pesada não deve exceder:

— 150 g para as chicórias frisadas e as escarolas cultivadas ao ar livre,

— 100 g para as chicórias frisadas e as escarolas cultivadas sob abrigo.

(1) Categoria suplementar nos termos do nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1035/72. A aplicação desta categoria ou de algumas das suas especificações está subordinada a uma decisão a tomar com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Admitem-se tolerâncias de qualidade e de calibre, em cada embalagem, para os produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I:*

10 % de peças que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou sejam, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II:*

10 % de peças que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos produtos atingidos por podridão ou qualquer outra alteração que os tornem impróprios para consumo.

iii) *Categoria III:*

15 % de peças que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas (sem prejuízo das disposições previstas no que diz respeito à presença de manchas de terra), com exclusão dos produtos atingidos por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 % de peças que não correspondam ao calibre definido, mas com um peso inferior ou superior em 10 %, no máximo, a esse mesmo calibre.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve conter apenas alfaces, chicórias frisadas ou escarolas da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

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

B. **Apresentação**

As alfaces, chicórias frisadas ou escarolas devem ser apresentadas em três camadas, no máximo.

As alfaces e as chicórias frisadas devem ser colocadas coração com coração se forem apresentadas em duas camadas, a não ser que estas estejam protegidas ou separadas por uma proteção adequada. No caso de apresentação em três camadas, duas destas devem ser colocadas coração com coração.

As escarolas podem ser apresentadas coração com coração ou deitadas.

As alfaces romanas podem ser apresentadas deitadas.

C. **Acondicionamento**

As alfaces, chicórias e escarolas devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto. O acondicionamento deve ser racional para um calibre e uma embalagem dados, isto é, sem vácuo nem pressão excessiva.

A mercadoria deve estar separada do fundo, dos lados maiores e da tampa, se existir, por um meio de protecção adequado.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com uma tinta ou uma cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho, nomedamente folhas soltas e pedaços de talo.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou Expedidor — Nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

— « alfaces », « alfaces repolhudas frisadas », « alfaces Batavia », « alfaces romanas », « alfaces Iceberg », « chicórias frisadas », « escarolas » ou qualquer outra designação sinómina, se o conteúdo não for visível do exterior,

— a menção « sob abrigo », se for necessário,

— nome da variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— categoria,

— calibre, expresso pelo peso mínimo por pé ou número de pés,

— peso líquido (facultativo).

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

ANEXO II

NORMAS DE QUALIDADE PARA PIMENTOS DOCES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se aos pimentos doces das variedades (cultivares) resultantes do *Capsicum annuum* L., destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos pimentos doces destinados à transformação industrial.

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

— pimentos doces compridos (bicudos),

— pimentos doces de forma quadrada sem bico,

— pimentos doces de forma quadrada bicudos (« em forma de pião »),

— pimentos doces de forma achatada (« tomates »).

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que os pimentos doces devem apresentar após o acondicionamento e a embalagem.

A. **Características mínimas :**

Em todas as categorias, tendo em conta disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os pimentos doces devem ser :

— inteiros,

— de aspecto fresco,

— sãos ; excluem-se os produtos atingidos por podridão ou outras alterações tais que os tornem impróprios para consumo,

— limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível,

— bem desenvolvidos,

— isentos de estragos causados pelo gelo,

— isentos de fendas não cicatrizadas,

— isentos de queimaduras do sol [salvo especificações definidas na Classificação ii) do Capítulo B],

— munidos de pedúnculo,

— isentos de humidade exterior anormal,

— isentos de cheiro e/ou sabor estranhos.

Os pimentos doces devem apresentar um desenvolvimento e um estado tais que lhes permitam :

— suportar um transporte e uma manutenção, e

— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação :**

Os pimentos doces são objecto de uma classificação em duas categorias, seguidamente definidas :

i) *Categoria I :*

Os pimentos doces classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem, igualmente, ser :

— firmes,

— de forma, desenvolvimento e coloração normais para a variedade, tendo em conta o estado de maturação,

— praticamente isentos de manchas.

O pedúnculo pode estar ligeiramente afectado ou cortado, com o cálice intacto.

ii) *Categoria II :*

Esta categoria inclui os pimentos doces que não podem ser classificados na categoria I, mas que correspondem às características mínimas anteriormente definidas.

Sob a condição de conservarem as suas características essenciais de qualidade e de apresentação, podem apresentar os defeitos seguintes :

— defeito de forma e de desenvolvimento,

— queimaduras do sol ou ligeiras feridas cicatrizadas que não podem ultrapassar, por pimento doce, 1 cm^2 no que se refere aos defeitos em superfície e 2 cm de comprimento no que se refere aos defeitos de forma alongada,

— ligeiras fendas secas e superficiais que na sua totalidade não ultrapassem um comprimento acumulado de 3 cm.

Podem ser menos firmes, mas não murchos. O pedúnculo pode estar deteriorado ou cortado.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro (largura de espádua) dos pimentos doces. Por « largura » dos pimentos doces achatados (« tomates ») entende-se o diâmetro máximo da secção equatorial. Em relação aos produtos calibrados, a diferença de diâmetro entre o pimento doce maior e o mais pequeno, na mesma embalagem, não deve exceder 20 mm.

A largura dos pimentos não deve ser inferior a :

— pimentos doces compridos (bicudos) : 30 mm,

— pimentos doces de forma quadrada sem bico : 50 mm,

— pimentos doces de forma quadrada bicudos (« em forma de pião ») : 40 mm,

— pimentos doces de forma achatada (« tomates ») : 55 mm.

A calibragem não é obrigatória para a categoria II, desde que os calibres mínimos sejam respeitados.

As disposições do presente capítulo não se aplicam aos pimentos doces com bagas mediamente compridas ou estreitas (tipo « Peperoncini ») derivados de estirpes especiais de *Capsicum annuum* L. var. *longum*.

Estes devem ter um comprimento superior a 5 cm.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Admitem-se tolerâncias de qualidade e de calibre, em cada embalagem, para os produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

A) **Tolerância de qualidade :**

i) *Categoria I :*

10 %, em número ou em peso, de pimentos doces que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II, ou sejam, excepcionalmente, admitidos nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II :*

10 %, em número ou em peso, de pimentos doces que não correspondam às características da categoria, nem às características mínimas, com exclusão dos produtos atingidos por podridão 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 que não correspondam aos calibres identificados, num limite de 5 mm, por excesso ou por defeito, com um máximo de 5 % de pimentos doces de calibre inferior ao mínimo considerado.

ii) *Categoria II :*

— pimentos doces calibrados :

10 %, em número ou em peso, de pimentos doces que não correspondam aos calibres identificados, num limite de 5 mm, por excesso ou por defeito, com um máximo de 5 % dos pimentos doces de calibre inferior ao mínimo considerado.

— pimentos doces não calibrados :

5 %, em número ou em peso, de pimentos doces de calibre inferior ao mínimo considerado, num limite de 5 mm.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A) **Homogeneidade :**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, conter apenas pimentos doces da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade, calibre (na medida em que, no que diz respeito a este último critério, seja exigida a calibragem) e, para a categoria I, sensivelmente com o mesmo estado de maturação e coloração.

Para as pequenas embalagens de um peso inferior ou igual a 1 kg a homogeneidade só é exigida para a origem e para a categoria de qualidade.

Para os produtos calibrados, os pimentos doces do tipo comprido devem ser suficientemente uniformes em comprimento.

A parte visível da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B) **Acondicionamento :**

Os pimentos doces devem ser acondicionados de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com uma tinta ou uma cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A) **Identificação :**

Embalador e/ou Expedidor — Nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial.

B) **Natureza do produto :**

— « pimentos doces » se o conteúdo não for visível do exterior,

— tipo comercial (« compridos », « quadrados sem bico », « quadrados bicudos » e « achatados ») ou nome da variedade, se o conteúdo não for visível do exterior,

— para o tipo « Peperoncini », a menção desta denominação é obrigatória em todos os casos.

C) **Origem do produto :**

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

D) **Características comerciais :**

— categoria,

— calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo ou menção « não calibrados »,

— peso ou número de peças (facultativo).

E) **Marca oficial de controlo** (facultativo)