362R0023

REGULAMENTO Nº 23

que estabelece gradualmente uma organização comum de mercados no sector das frutas e dos produtos hortícolas

O CONSELHO DA COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA,

Tendo em conta as disposições do Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 42º e 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Considerando que o funcionamento e o desenvolvimento do mercado comum para os produtos agrícolas devem ser acompanhados do estabelecimento de uma política agrícola comum e que esta deve nomeadamente comportar uma organização comum de mercados agrícolas estabelecida por produto;

Considerando que a produção de frutas e produtos agrícolas constitui um elemento importante do rendimento agrícola e que, por conseguinte, há que procurar realizar um equilíbrio entre a oferta e a procura, a um nível de preços justo para os produtores, tendo em conta as trocas com os países terceiros, favorecendo, ao mesmo tempo, a especialização no interior da Comunidade;

Considerando que, no quadro dos objectivos a atingir, uma das medidas a tomar para a implementação gradual da organização comum dos mercados é a fixação de normas comuns de qualidade, que devem ser aplicadas progressivamente às frutas e produtos hortícolas que são objecto de trocas intracomunitárias e aos mesmos produtos comercializados no interior do Estado-membro produtor;

Considerando que a aplicação destas normas deveria ter por efeito eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção de modo a satisfazer as exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais na base de uma concorrência leal, contribuindo assim para melhorar a rentabilidade da produção;

Considerando que o regime a instaurar deve permitir manter em favor dos Estados-membros a preferência que decorre da aplicação do Tratado; que, para assegurar a estabilidade dos preços nos mercados da Comunidade, as normas de qualidade devem aplicar-se aos produtos provenientes dos países terceiros; que é conveniente, além disso, poder tomar medidas de salvaguarda relativamente às importações provenientes destes mesmos países efectuadas a preços anormais;

Considerando que é desejável que sejam adoptadas as regras comunitárias relativas ao funcionamento do mercado e às transações comerciais;

Considerando que o estabelecimento de uma organização comum de mercados exige que se proceda ao exame dos regimes de ajudas existentes nos Estados-membros, com vista à supressão de qualquer ajuda susceptível de falsear as condições de concorrência e de afectar as trocas entre os Estados-membros; que, para esse fim, é necessário tornar aplicáveis aos sectores das frutas e produtos hortícolas os artigos 92º, 93º e 94º do Tratado;

Considerando que a aplicação das medidas de organização dos mercados acima indicados deve ser acompanhada da eliminação dos entraves às trocas comerciais; que é conveniente que a supressão das restrições quantitativas ou medidas de efeito equivalente e a renúncia à aplicação do artigo 44º do Tratado se efectuem segundo um calendário a prever para os produtos classificados em conformidade com as normas comuns de qualidade;

Considerando que, para facilitar a aplicação das disposições previstas, é conveniente prever um procedimento que instaure uma cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão no seio de um Comité de Gestão;

Considerando que é necessário que a organização comum dos mercados no sector das frutas e produtos hortícolas esteja completamente estabelecido no final do período de transição,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Tendo em vista assegurar o desenvolvimento progressivo do mercado comum e da política agrícola comum, é estabelecida gradualemente uma organização comum de mercado no sector das frutas e dos produtos hortícolas.

Artigo 2º

1. São fixadas por produto ou grupo de produtos normas comuns de qualidade, de calibragem e de acondicionamento, seguidamente designadas por «normas de qualidade».

2. Os produtos a que se aplicam as normas de qualidade só serão admitidos às trocas comerciais entre Estados-membros se corresponderem às referidas normas. Só serão admitidos à importação proveniente dos países terceiros se corresponderem às referidas normas de qualidade ou a normas pelo menos equivalentes. A Comissão tomará as medidas necessárias à aplicação do presente número.

3. As normas de qualidade aplicam-se a partir de 1 de Julho de 1962 aos produtos enumerados nos Anexos I A e I B. As normas relativas aos produtos enumerados no Anexo I A constam do Anexo II. As normas relativas aos produtos enumerados no Anexo I B são adoptadas, o mais tardar, em 30 de Junho de 1962, segundo o procedimento previsto no artigo 13º.

Artigo 3º

1. As normas de qualidade são progressivamente aplicadas às frutas e produtos hortícolas comercializados no interior do Estado-membro produtor.

O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, nos termos do procedimento de voto previsto no artigo 43º do Tratado, fixará, o mais tardar em 31 de Dezembro de 1962, as condições, as modalidades e o ritmo desta aplicação. As normas de qualidade relativas a estes produtos devem entrar integralmente em aplicação, o mais tardar, em 1 de Janeiro de 1968.

No entanto, as normas de qualidade relativas aos produtos enumerados no Anexo I A entram em aplicação, o mais tardar, em 1 de Julho de 1965.

2. O mais tardar em 30 de Junho de 1964, o Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, nos termos do procedimento previsto no artigo 43º do Tratado, adoptará as regras comunitárias respeitantes ao funcionamento dos mercados e as transações comerciais.

Artigo 4º

1. O Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, decide acerca dos produtos que devem ser acrescentados à lista do Anexo I, aprova para estes produtos as normas de qualidade e as datas da sua entrada em aplicação e adapta, na medida do necesário, o calendário previsto no nº 2 do artigo 9º

2. O Conselho aprova, nos termos do procedimento previsto no nº 1, normas de qualidade para os produtos destinados à transformação industrial e fixa as datas da sua entrada em aplicação.

3. Os ajustamentos a introduzir nas normas de qualidade são decididas, em função da evolução das técnicas de comercialização, nos termos do procedimento previsto no artigo 13º.

Artigo 5º

1. O Estado-membro exportador submete os produtos destinados à exportação para um outro Estado-membro a um controlo de qualidade, antes de passarem a fronteira do seu território.

O organismo encarregado do controlo pelo Estado-membro exportador emite, para cada lote, um certificado que mencione a categoria de qualidade e ateste que a qualidade e a classificação dos produtos correspodem no momento do controlo às normas de qualidade. O certificado acompanha a mercadoria até ao local de destino.

2. O Estado-membro importador pode verificar, por intermédio do organismo de controlo competente, se a classificação do produto proveniente de um outro Estado-membro está em conformidade com as indicações relativas à categoria de qualidade que conste do certificado emitido pelo organismo de controlo do Estado-membro exportador.

Artigo 6º

As modalidades de aplicação do artigo 5º serão aprovadas, o mais tardar, em 30 de Junho de 1962, nos termos do procedimento previsto no artigo 13º. Estas modalidades devem tomar em consideração a necessidade de assegurar a coordenação das actividades dos organismos de controlo, bem como a interpretação e a aplicação uniforme das normas de qualidade.

Artigo 7º

As disposições dos artigos 92º, 93º e 94º do Tratado são aplicáveis à produção e ao comércio dos produtos incluídos na posição 07.01 não incluídos na subposição 07.01 A, e nas posições 08.02 a 08.09, inclusive, da pauta aduaneira comum.

Artigo 8º

1. Os direitos aduaneiros de importação em vigor entre os Estados-membros para os produtos incluídos na posição 07.01, com exclusão da subposição 07.01 A, e nas posições 08.02 a 08.09, inclusive, da pauta aduaneira comum são progressivamente reduzidos até à sua supressão em 1 de Janeiro de 1970.

2. Os direitos da pauta aduaneira comum para estes mesmos produtos são aplicados integralmente a partir de 1 de Janeiro de 1970, sem prejuizo das disposições do nº 1, alínea a), do artigo 13º do Tratado.

Artigo 9º

1. As restrições quantitativas à importação e as medidas de efeito equivalente são, no que diz respeito às trocas comerciais entre estados-membros de produtos classificados em aplicação das disposições do presente regulamento, suprimidas de acordo com o calendário previsto no nº 2.

2. As medidas referidas no nº 1 são suprimidas:

a) Para os produtos classificados na categoria de qualidade «extra», o mais tardar em 30 de Junho de 1962;

b) Para os produtos classificados na categoria de qualidade «I», o mais tardar em 31 de Dezembro de 1963;

c) Para os produtos classificados na categoria de qualidade «II», o mais tardar em 31 de Dezembro de 1965.

Para as mesmas categorias de qualidade e nas mesmas datas, os Estados-membros renunciam à aplicação das disposições do artigo 44º do Tratado.

Artigo 10º

1. Se, na sequência de aplicaçao das medidas relativas ao estabelecimento gradual de organização comum de mercado das frutas e produtos hortícolas, em mercado sofrer ou estiver ameaçado de sofrer, num ou em vários Estados-membros, em virtude das importações dos produtos liberalizados, na acepção do artigo 9º, perturbações graves susceptíveis de pôr em perigo os objectivos definidos no artigo 39º do Tratado, o ou os Estados-membros interessados podem, durante o período de transição, tomar as medidas de protecção necessárias respeitantes à importação dos produtos referidos no nº 2, alíneas b) e c), do artigo 9º, a partir do momento em que, em virtude do último parágrafo do referido número, o artigo 44º deixar de ser aplicável a estes produtos.

Estas medidas não podem ser tomadas relativamente a uma categoria de qualidade sem que medidas palo menos equivalentes tenham sido aplicadas para as categorias inferiores do mesmo produto classificado.

O nível de protecção que resultaria da aplicação destas medidas deve ser inferior ou, no máximo, igual ao nível de protecção existente no momento da entrada em vigor do presente regulamento.

2. O ou os Estados-membros interessados devem comumicar estas medidas aos outros Estado-membros e à Comissão, o mais tardar aquando da sua entrada em vigor.

O ou os Estados-membros que aplicam estas medidas tomam as disposições necessárias a fim de que as mercadorias, durante o transporte, não sejam afectadas; em caso de encerramento de fronteira, o prazo para a viagem não deverá ser inferior a três dias. O ou os Estados-membros devem estar preparados para iniciar imediatamente negociações para celebrar acordos provisórios, a fim de impedir que os exportadores sofram prejuizos excessivos ou que possam ser evitados. Estes acordos são imediatamente comunicados aos outros Estados-membros e à Comissão.

Com base nas disposições do nº 1, a Comissão, após consulta dos Estados-membros no âmbito do Comité de Gestão instituído pelo artigo 12º, decide, através de um processo de urgência e num prazo máximo de quatro dias úteis a contar da notificação referida no primeiro parágrafo, se as medidas devem ser mantidas, modificadas ou suprimidas. A Comissão pode igualmente decidir àcerca das medidas a aplicar pelos outros Estados-membros.

A decisão da Comissão é comunicada a todos os Estados-membros e é imediatamente executiva.

3. Qualquer Estado-membro pode submeter ao Conselho a decisão da Comissão, num prazo máximo de três dias úteis a contar da sua notificação. O Conselho reune-se imediatamente. Pode, com base nas disposições do nº 1, modificar ou anular, por maioria qualificada, a decisão tomada pela Comissão.

4. As medidas de protecção tomadas em conformidade com as disposições dos nºs 1 a 3 não se aplicam às importações dos produtos referidos no nº 2, alínea a), do artigo 9º. No entanto, os Estados-membros podem solicitar à Comissão que autorize a aplicação de tais medidas de protecção a estes produtos.

A pedido do Estado interessado, a Comissão, através de um procedimento urgência, fixa, tendo em conta as medidas já aplicadas, as medidas de protecção que considerar necessárias, definindo as respectivas condições e modalidades de aplicação.

5. Qualquer medida de protecção que afecte as trocas comerciais entre os Estados-membros deve ser previamente aplicada às relações com os países terceiros, respeitando o princípio da preferência comunitária.

Artigo 11º

1. O Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, decide sobre a coordenação e a unificação dos regimes de importação aplicadas por cada Estado-membro em relação aos países terceiros, em função do desenvolvimento da organização comum de mercado.

2. No entanto, no caso de os mercados da Comunidade sofrerem ou serem ameaçados de sofrer perturbações graves na sequência de importações de países terceiros efectuadas a preços inferiores a um preço de referência, os Estados-membros podem suspender estas importações ou fazer incidir sobre eles uma taxa compensatória cobrada na entrada e de um montante igual para todos os Estados-membros,

O preço de referência é calculado com base na média das cotações verificada nos mercados na produção, durante um determinado período em que as cotações são as mais baixas da Comunidade para os produtos de origem comunitária e para um determinado tipo de qualidade.

O montante desta taxa compensatória, que pode ser estabelecido em termos forfetários é igual à diferença entre o preço de referência e o preço na entrada de um produto importado, não incuindo os direitos aduaneiros.

A suspensão das importações e a fixação do montante da taxa compensatoria são decidias nos termos do procedimento previsto no artigo 13º. O Comité de Gestão delibera tendo em conta a urgência.

As modalidades de aplicação do presente número serão adoptadas, o mais tardar, em 30 de Junho de 1962, nos termos do procedimento previsto no artigo 13º

Artigo 12º

1. É instituído um Comité de Gestão das Frutas e Produtos Hortículas, seguidamente designado por «Comité», composto por representantes dos Estados-membros e presidido por um representante da Comissão.

2. No seio do Comité, os votos dos Estados-membros são afectados pela ponderação prevista no nº 2 do artigo 148º do Tratado. O Presidente não participa na votação.

Artigo 13º

1. Nos casos em que as disposições do presente regulamento prevejam expressamente a aplicação do procedimento definido no presente artigo, o Comité é convocado pelo seu presidente quer por sua iniciativa, quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação um projecto de medidas a tomar. O Comité emite parecer sobre éstas medidas num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência das questões submetidas a exame. O Comité pronuncia-se por uma maioria de doze votos.

3. A Comissão aprova medidas que são imediatamente aplicáveis. No entanto, se estas não estiverem em conformidade com o parecer emitido pelo Comité, são comunicadas de imediato pela Comissão ao Conselho. Neste caso, a Comissão pode diferir, no máximo, por um mês a contar a partir da comunicação, a aplicação das medidas por ela decididas.

O Conselho, deliberando por maioria qualificada, pode adoptar uma decisão diferente, no prazo de um mês.

Artigo 14º

O Comité pode examinar qualquer outra questão invocada pelo seu presidente quer por sua iniciativa, quer a pedido do representante de um Estado-membro.

Artigo 15º

No final do período de transição, o Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, decide, tendo em conta a experiência adquirida, sobre a manutenção ou a alteração das disposições do artigo 13º.

Artigo 16º

Os Estados-membros tomam todas as medidas tendo em vista adaptar as suas disposições legislativas, regulamentares e administrativas, por forma a que as disposições do presente regulamento possam ser efectivamente aplicadas a partir de 1 de Julho de 1962.

Artigo 17º

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

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

Feito em Bruxelas aos 4 de Abril de 1962.

Pelo Conselho

O Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

Produtos destinados ao consumo no estado fresco

ANEXO I A

Posições da pauta aduaneira comum

07.01 B I	Couve-flor
ex 07.01 D	Alfaces, chicorias frisadas e escarolas
ex 07.01 H	Cebolas
07.01 M	Tomates
08.06 A II	Maçãs (com exclusão das maçãs para sidra)
ex 08.06 B	Peras
08.07 A	Damascos
ex 08.07 B	Pêssegos
08.07 D	Ameixas

ANEXO I B

07.01 C	Espinafres
ex 07.01 D II	Chicorias witloof
07.01 F I	Ervilhas
07.01 F II	Feijão
ex 07.01 G II	Cenouras
07.01 L	Alcachofras
ex 08.02 A	Laranjas doces
08.02 B	Mandarinas, clementinas
08.02 C	Limões
08.04 A	Uvas de mesa
08.07 C	Cerejas
08.08 A	Morangos

ANEXO II/1

Normas comuns de qualidade para a couve-flor

I. *DEFINIÇÃO DO PRODUTO*

A presente norma aplica-se às inflorescências do Brassica Oleracea L. variedade botrytis L. destinadas ao consumo no estado fresco, com exclusão das inflorescências destinadas à transformação.

II. *CARACTERISTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

A norma tem por objectivo definir as características que as couves-flores devem apresentar no estádio da expedição, depois de acondicionadas e embaladas.

B. *Características mínimas*

As inflorescências devem ser:

— de aspecto fresco,
— inteiras,
— sãs (sob reserva das disposições particulares admitidas para cada categoria),
— limpas, especialmente isentas de resíduos de adubo ou de produtos de tratamento,
— desprovidas de humidade exterior anormal,
— desprovidas de cheiro ou de sabores estranhos.

C. *Classificação*

i) *Categoria «extra»*

As couves-flores classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior

Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a colaboração típicos da variedade

As inflorescências devem ser:
— bem conformadas, firmes, compactas,
— de grão muito fechado,
— de coloração uniforme branca ou ligeiramente creme,
— isentas de qualquer feito.

Por outra lado, se as couves-flores são apresentadas «com folhas» ou «coroadas», as folhas devem ser de aspecto fresco.

ii) *Categoria «I»*

As couves-flores classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem apresentar as características típicas da variedade. Todavia pode ser admitido:

— um ligeiro defeito de forma ou de desenvolvimento,
— um ligeiro defeito de coloração,
— uma penugem muito ligeira.

Em todo o caso, as inflorescências devem ser:
— firmes,
— de grão fechado,
— de cor branco-marfim (com exclusão de qualquer outra cor),
— isentas de defeitos como: manchas, excrecências de folhas entre os corimbos, ataques de roedores, de insectos ou de doenças, marcas provocadas pelo gelo, contusões.

Por outro lado se as couves-flores são apresentadas «com folhas» ou «coroadas», as folhas devem ser de aspecto fresco.

iii) *Categoria «II»*

Esta categoria comporta as couves-flores de qualidade comercializável que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondem ás características mínimas atrás indicadas.

As inflorescências podem ser:
— ligeiramente deformadas,
— de grão ligeiramente aberto,
— de coloração amarelada.

As inflorescências podem apresentar:
— ligeiras queimaduras do sol,
— no máximo, cinco pequenas folhas verde pálido em excrecência entre os corimbos,
— uma ligeira penugem (com exclusão de qualquer penugem húmida e gordurosa ao tacto).

As inflorescências podem igualmente apresentar dois dos seguintes defeitos

— ligeira marca de ataque de insecto, de roedor ou de doença,
— ligeiro dano superficial devido ao gelo,
— ligeira contusão,

desde que não sejam prejudiciais à conservação do produto e não afectem sériamente o seu valor comercial.

III. *CALIBRAGEM*

As couves-flores são submetidas a uma calibragem determinada pelo diâmetro máximo da sua secção equatorial, ou pelo arco medido na maior dimensão da parte superior da inflorescência (acalibragem através do arco foi adoptada a título transitório).

O diâmetro mínimo é fixado em 11 cm e o arco mínimo em 13 cm; a diferença de calibre entre a inflorescência mais pequena e a maior contida na mesma embalagem não pode exceder 4 cm para a calibragem pelo diâmetro ou 5 cm para a calibragem pelo arco.

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas, em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categorias «extras»:* 5 %, em número de inflorescências qua não correspondam às características da categoria, mas qua possam ser incluídas na categoria imediatamente inferior (cat. «I»).

ii) *Categoria «I»:* 10 %, em número de inflorescências que não correspondam às características da categoria, mas que possam ser incluídas na categoria imediatamente inferior (cat. «II»).

iii) *Categoria «II»:* 10 %, em número de inflorescências que não correspondam às características da categoria, mas próprias para consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as categorias: 10 %, em número de inflorescências, em cada embalagem, correspondendo ao calibre imediatamente superior ou inferior ao que é mencionado na embalagem, com um diâmetro mínimo de 10 cm (ou 12 cm de arco), para as inflorescências classificadas no calibre mais pequeno.

C. Acumulação de tolerâncias

Em qualquer caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem em conjunto exceder:

— 10 % para a categoria «extra»

— 15 % para as categorias «I» e «II».

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Apresentação*

As couves-flores podem ser apresentadas de três modos:

i) *«Com folhas»:* inflorescências revestidas de folhas sãs e verdes, em número e comprimento suficientes para cobrir e proteger inteiramente a inflorescência. O caule deve ser cortado ligeiramente abaixo das folhas de protecção.

ii) *«Desfolhadas»:* inflorescências desprovidas de todas as folhas e de parte não comestivel do caule. Admite-se um máximo de 5 pequenas folhas tenras, de coloração verde pálido inteiras e fechadas sobre a inflorescência.

iii) *«Coroadas»* inflorescências guarnecidas dum número suficiente de folhas para as proteger. As folhas devem ser verdes e sãs, cortadas a 3 cm acima da base da inflorescência. O caule deve ser cortado ligeiramente abaixo das folhas de protecção.

B. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; em particular, cada embalagem não deve conter senão inflorescências da mesma qualidade, calibre, tipo e forma. Além disso, as inflorescências classificadas na categoria «Extra» devem ser, em cada embalagem, de coloração uniforme.

C. *Acondicionamento*

As inflorescências devem estar bem ajustadas na embalagem. Todavia, nao devem ser determinadas por uma pressão excessiva. Os papeis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana. Nos casos em que levem designações impressas, estas só devem figurar na face exterior, de forma a não ficarem em contacto directo com e produto. As couves-flores da categoria «Extra» devem ser embaladas com um cuidado especial, de maneira a assegurar a maior protecção possível às inflorescências.

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis as seguites indicações:

A. *Identificação*

Embalador / Expedidor } Nome e morada ou identificação simbólica.

B. *Natureza do produto*

«Couves-flores» (para embalagens fechadas).

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— *Categoria*

— *método de calibragem*

— *calibre ou número de couves flores.*

E. Marca oficial de controlo (facultativo).

ANEXO II/2

Normas comuns de qualidade para tomates

I. *DEFINIÇÃO DO PRODUTO*

A presente norma aplica-se aos tomates, frutos frescos das variedades «Lycopersicum Esculentum» Mill., destinados ao consumo no estado fresco, com exclusão dos tomates destinados à transformação.

II. *CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

A norma tem por objectivo definir as características que os tomates devem apresentar, no estádio da expedição, depois de acondicionados e embalados.

B. *Características mínimas*

i) Os tomates devem ser:
— inteiros,
— sãos (sob reserva das disposições especiais admitidas para cada categoria),
— limpos em particular, isentos de resíduos ou de produtos de tratamento,
— desprovidos de humidade externa anormal,
— desprovidos de cheiro ou sabor estranhos.

ii) O estado de maturação deve ser tal que permita suportar o transporte e a manutenção, ser conservados em boas condições até ao local de destino e responder às exigências comerciais no local do destino.

C. *Classificação*

i) *Categorias «Extras»*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior.

Devem ter polpa, firme e reunirem todas as características típicas da sua variedade.

Devem estar isentos de qualquer defeito. São excluídos os tomates de «dorso verde».

Distinguem-se:
— os tomates «redondos»,
— os tomates «sulcados» que são de forma regular, mas apresentam saliências, que não devem, porém, ultrapassar $^1/_3$ da distância periférica entre o ponto pistilar e o ponto peduncular.

ii) *Categoria «I»*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem ser suficientemente firmes, isentos de defeitos graves e apresentar todas as características típicas da sua variedade.

Podem apresentar ligeiras contusões.

São excluídos os tomates apresentando fendas frescas ou cicatrizadas e os tomates de «dorso verde».

Distinguem-se:
— os tomatas «redondos»
— os tomates «sulcados». Estes tomates devem ter, no entanto uma forma regular.

iii) *Categoria «II»*

Esta categoria comporta os tomates de qualidade comercializável que não podem ser classificados nas categorias superiores.

Estes tomates podem ser de forma irregular, mas devem corresponder às características mínimas atrás definidas.

Devem ser bastante firmes e não apresentar fendas frescas.

Admitem-se fendas cicatrizadas cujo comprimento não exceda 3 cm.

III. *CALIBRAGEM*

A calibragem é obrigatória para os tomates da categoria «Extra».

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Os tomates são calibrados segundo a seguinte escala:

— de 35 mm inclusive até 40 mm exclusive
— de 40 mm inclusive até 47 mm exclusive
— de 47 mm inclusive até 57 mm exclusive
— de 57 mm inclusive até 67 mm exclusive
— de 67 mm inclusive até 77 mm exclusive
— de 77 mm inclusive até 87 mm exclusive

Os tomates «sulcados» correspondentes ao calibre mais elevado não podem ser classificados na categoria «Extra».

No caso dos tomates não calibrados das categorias «I» e «II», o diâmetro mínimo será de 35 mm.

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas, em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «Extra»:* 5 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas conformes às da categoria imediatamente inferior (cat. «I») com um máximo de 2 % de tomates com fendas.

ii) *Categoria «I»:* 10 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas conformes às da categoria, imediatamente inferior (cat. «II»), com um máximo de 5 % de tomates com fendas.

iii) *Categoria «II»:* 10 %, em número ou em peso, de frutas qua não correspondam às características, mas próprias para consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de tomates, por embalagem, pertencentes imediatamente superior e inferior ao que é mencionado na embalagem, com um máximo de 33 mm.

C. *Acumulação de tolerâncias*

Em qualquer caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem, em conjunto, exceder:

— 10 %, para a categoria «Extra»,
— 15 %, para as categorias «I» e «II».

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem dave ser homogéneo; cada embalagem não deve conter senão tomates da mesma origem, variedade e qualidade.

Além disto, para as categorias «Extra» e «I», os tomates devem ser de coloração e estado de maturação uniformes.

Nos casos em que os tomates são calibrados, cada embalagem não deve conter senão tomates do mesmo calibre.

B. *Acondicionamento*

O acondicionamento deve ser feito de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto. Para as categorias «Extra» e «I». O produto deve estar separado do fundo, das paredes e, se existir, da tampa por meio de protecção.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana. Nos casos em que levem designação impressas, estas só devem figurar na face exterior; de modo a não estarem em contacto com os produtos. Os tomates devem estar isentos no acondicionamento de qualquer corpo estranho.

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

A. *Identificação*

Embalador / Expedidor } Nom e morada ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

«Tomates» (para es embalagens fechadas).

C. *Origem do produto*

Indicação da zona de produção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria,

— indicação «sulcado» se for caso disso,

— calibre ou indicação «não calibrados».

E. *Marca oficial de controle* (facultativo)

Se as informações acima indicadas estiverem escritas sobre um rótulo, este deve ser afixado no exterior da embalagem e ter uma superfície de pelo menos 40 cm².

ANEXO III/3

Normas comuns de qualidade para maçãs e peras

I. *DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS*

A presente norma aplica-se às maçãs e peras, frutos frescos das variedades «Pyrus Malus» L. e «Pyrus Communis» L., destinados ao consumo no estado fresco, com exclusão das maçãs e peras destinadas à transformacão.

II. *CARACTERISTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

A norma tem por objectivo definir as qualidades que as maçãs e peras de mesa devem apresentar, no estádio da expedição, depois de acondicionadas e embaladas.

A norma visa unicamente a espécie, reservando eventualmente, à iniciativa de cada país interessado a designação das variedades específicas que a ela estariam submetidas.

B. *Características mínimas*

i) Os frutos devem ser:

— inteiros,

— sãos (sob reserva das disposições particulares admitidas para cada categoria),

— limpos, em particular, isentos de resíduos ou de produtos de tratamento,

— isentos de humidade exterior anormal,

— isentos de cheiro e/ou sabor estranhos.

ii) Os frutos devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão e ter atingido um desenvolvimento suficiente. O estado de maturação deve ser tal que permita aos frutos suportar o transporte e a manutenção, serem conservados em boas condições e satisfazerem as exigências comerciais no local de destino.

C. *Classificação*

i) *Categoria «Extra»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior

Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típica da variedade e estar providos do pedúnculo intacto.

Devem estar isentos de qualquer defeito.

ii) *Categoria «I»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior.

Devem apresentar as características típicas da variedade. Contudo, pode ser admitido:

— uma ligeira deformação,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração.

O pedúnculo pode apresentar-se ligeiramente danificado.

A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. No entanto, os defeitos de epiderme não susceptíveis de prejudicar o aspecto geral e a conservação podem admitir-se para cada fruto dentro dos seguintes limites:

— defeitos de forma alongada até 2 cm de comprimento,

— para os outros defeitos, a superfície total não deve exceder 1 cm^2,

— as peras não devem apresentar concreções da polpa.

iii) *Categoria «II»*

A esta categoria pertencem os frutos de qualidade comercial que não possam ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondam às características mínimas atrás definidas.

Os defeitos de forma, desenvolvimento e de coloração são admitidos desde que os frutos mantenham as suas características. O pedúnculo pode faltar, desde que não haja deterioração de epiderme.

A polpa não deve apresentar defeitos graves. No entanto, os defeitos de epiderme são admitidos, em cado fruto, dentro dos seguintes limites:

— defeitos de forma alongada: máximo 4 cm de comprimento,

— para os outros defeitos, a superfície total não deve exceder 2,5 cm^2, excepto para o pedrado que não pode apresentar uma superfície superior a 1 cm^2.

III. *CALIBRAGEM*

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem não pode exceder 5 mm:

1. para os frutos das categorias «Extra»,
2. para os frutos das categorias «I» e «II» apresentados em camadas ordenadas.

A diferença de diâmetro pode atingir 10 mm para os frutos da categoria «I» apresentados a granel na embalagem.

Nenhuma limitação é imposta para os frutos da categoria «II» quando apresentados a granel na embalagem.

A calibragem é obrigatória para os frutos da categoria «Extra».

Além disso, é exigido para todas as categorias um calibre mínimo segundo o seguinte dispositivo:

Maçãs	*Extra*	*I*	*II*
Variedades de frutos grandes:	65 mm	60 mm	55 mm
Outras variedades:	60 mm	55 mm	50 mm
Peras	*Extra*	*I*	*II*
Variedades de frutos grandes:	60 mm	55 mm	50 mm
Outras variedades:	55 mm	50 mm	45 mm

Por excepção, e para as variedades de peras de verão constando numa lista limitativa comunicada pelos Estados interessados, não será exigido calibre mínimo para os envios de peras de verão efectuadas antes de 1 de Agosto.

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas, em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre para os frutos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «Extra»:*

5 %, em número ou em peso, de frutos não correspondendo às características da categoria, mas conformes às da categoria imediatamente inferior (cat. «I») ou excepcionalmente, à dos frutos admitidos nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria «I»*

10 %, em número ou em peso, de frutos não correspondendo às características da categoria, mas conformes às da categoria imediatamente inferior (cat. «I») e excepcionalmente, à dos frutos admitidos nas tolerâncias desta categoria.

iii) *Categoria «II»*

10 %, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, com exclusão dos frutos visivelmente atacados de podridão ou apresentando contusões pronunciadas ou fendas não cicatrizadas.

As tolerâncias acima indicadas não poderão em caso algum, e para todas as categorias, ultrapassar 2 % para os frutos bichados ou deteriorados.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de frutas, por embalagem, que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem.

C. *Acumulação de tolerâncias*

Em qualquer caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem, no conjunto, exceder:

10 % para a categoria «Extra»,

15 % para as categorias «I» e «II».

Todas as percentagens acima indicadas são aplicadas às amostras examinadas no decurso do controlo.

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve conter apenas frutos da mesma origem, variedade e qualidade e com o mesmo estado de maturação.

No respeitante à categoria «Extra», a homogeneidade é também extensiva à coloração

B. *Acondicionamento*

O acondicionamento deve ser de modo a segurar uma protecção conveniente do produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados devem ser novos e não nocivos para a limentação humana. No caso de terem indicações impressas, estes devem figurar apenas na face exterior, de modo a não se encontrarem em contacto com os frutos. Os frutos devem estar isentos no acondicionamento de corpos estranhos, como folhas ou raminhos.

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes menções:

A. *Identificação*

Embalador
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

— «Maçãs» ou «Peras», para as embalagens fechadas,

— nome da variedade para as categorias «Extra» e «I».

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria,

— calibre ou número de frutos (excepto para os produtos a granel, em embalagem).

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

Para as embalagens com mais de 15 kg, os rótulos utilizados para a marcação deve apresentar uma superfície mínima de 40 cm².

ANEXO II/4

Normas comuns de qualidade para pêssegos

I. *DEFINIÇÃO DO PRODUTO*

A presente norma aplica-se aos pêssegos das variedades «Prunus Persica Sieb e Zucc», destinados ao consumo no estado fresco, com exclusão dos pêssegos destinados à transformação.

II. *CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

A norma tem por objectivo definir as qualidades que os pêssegos devem apresentar no estádio de expedição, depois de acondicionados e embalados.

A presente norma aplica-se apenas à espécie, reservando à eventual iniciativa de cada país interessado a designação das variedades específicas que nele lhe estejam sujeitas.

B. *Características mínimas*

i) Os frutos devem ser:
— inteiros,
— sãos (sob reserva das disposições particulares admitidas para cada categoria),
— limpos, em particular, isentos de resíduos ou de produtos de tratamento,
— desprovidos de humidade exterior anormal,
— desprovidos de cheiro ou sabor estranhos.

ii) Os frutos devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão e ter atingido um desenvolvimento suficiente. O estado de maturação deve ser tal que permita aos frutos suportar a transformação e a manutenção, serem conservados em boas condições e satisfazerem as exigências comerciais no local de destino.

C. *Classificação*

i) *Categoria «Extra»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior.

Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade, tendo em conta a região de produção.

Devem estar isentos de qualquer defeito.

ii) *Categoria «I»*

Os frutos classificados na categoria devem ser de boa qualidade.

Devem apresentar as características típicas da variedade, tendo em conta a região de produção. Todavia, podem ser admitidos:
— um ligeiro defeito de forma ou de desenvolvimento,
— um ligeiro defeito de coloração.

A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração, são admitidos defeitos de epiderme não susceptíveis de prejudicar nem o aspecto geral, nem a conservação.

Os defeitos de forma alongada não devem ultrapassar 1 cm de comprimento.

Para todos os outros defeitos, a superfície não deve exceder ½ cm².

iii) *Categoria «II»*

Esta categoria comporta os frutos de qualidade comercial que não possam ser qualificados nas categorias superiores, mas correspondam às características mínimas atrás definidas.

São admitidos os defeitos da epiderme não susceptíveis de prejudicar o aspecto geral e a conservação, desde que não excedam 2 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada ou 1,5 cm² de superfície total para todos os outros defeitos.

III. *CALIBRAGEM*

A calibragem é determinada:

— quer pela circunferência,

— quer pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Os pêssegos devem ser calibrados segundo a escala seguinte:

Circunferência	*Diâmetro*	*Código*
Superior a 28 cm inclusive	Superior a 90 mm inclusive	AAAA
de 25 cm inclusive a 28 cm exclusive	de 81 mm inclusive a 90 mm exclusive	AAA
de 23 cm inclusive a 25 cm exclusive	de 74 mm inclusive a 81 mm exclusive	AA
de 21 cm inclusive a 23 cm exclusive	de 68 mm inclusive a 74 mm exclusive	A
de 19 cm inclusive a 21 cm exclusive	de 62 mm inclusive a 68 mm exclusive	B
de 17,5 cm inclusive a 19 cm exclusive	de 56 mm inclusive a 62 mm exclusive	C
de 16 cm inclusive a 17,5 cm exclusive	de 50 mm inclusive a 56 mm exclusive	D

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

Por outro lado, os pêssegos de circunferência 15/16 cm ou de diâmetro 47/51 mm são admitidos até 31 de Julho, excepto para os da categoria «Extra».

A calibragem é obrigatória para todas as categorias.

IV. *TOLERANCIAS*

São admitidas, em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «Extra»:* 5 %, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, mas conformes às da categoria imediatamente inferior (cat. «I»).

ii) *Categoria «I»:* 10 %, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, mas conformes às da categoria imediatamente inferior (cat. «II»).

iii) *Categoria «II»:* 10 %, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características de categoria, mas próprios para o consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de frutos, em cada embalagem, no limite de 1 cm, a mais ou menos, relativamente ao calibre mencionado na embalagem.

C. *Acumulação de tolerâncias*

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder:

— 10 % para a categoria «Extra»,

— 15 % para as categorias «I» e «II».

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve conter apenas frutos da mesma variedade, qualidade, estado de maturação, calibre e para a categoria «Extra», de coloração uniforme.

B. *Acondicionamento*

O acondicionamento deve ser feito de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana. Nos casos em que levem designações impressas, estas só devem figurar na face exterior, de modo a não estarem em contacto com os frutos.

Os frutos, podem ser acondicionados de um dos seguintes modos:

1. Em pequenas embalagens unitárias, para a venda directa ao consumidor,
2. Numa única camada, na categoria «Extra». Cada fruto desta categoria deve ser envolvido por uma embalagem protectora, isolando-o dos frutos que o rodeiam,
3. Numa ou em duas camadas, na categoria «I», «II». Os frutos devem estar isentos no acondicionamento de qualquer corpo estranho.

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes menções:

A. *Identificação*

Embalador
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

— «Pêssegos» para as embalagens fechadas,

— nome da variedade para as categorias «Extra» e «I».

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria,

— calibre ou número de frutos.

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

ANEXO II/5

Normas comuns de qualidade para as alfaces, chicórias frisadas e escaroladas

I. *DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS*

A presente norma aplica-se às alfaces (variedades derivadas da Lactuca sativa L., com exclusão das «alfaces de corte», as chicórias frisadas (Cichorium endivia L. Var. latifolia) destinadas ao consumo no estado fresco.

II. *CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

Esta norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar, após a embalagem, os produtos acima mencionados.

B. *Características mínimas*

i) Os vegetais para salada devem ser:
— inteiros
— sãs (com a reserva de disposições particulares admitidas para cada categoria),
— de aspecto fresco,
— limpas e preparadas, ou seja, praticamente desprovidas de quaisquer folhas sujas de terra, húmus ou areia e desprovidos de resíduos de adubo e de produtos de tratamento,
— turgescentes,
— não espigadas,
— desprovidas de humidade exterior anormal,
— desprovidas de cheiro ou sabor estranhos.

ii) Os vegetais para salada devem apresentar um desenvolvimento normal, tendo em conta o período de produção e de comercialização. No que respeita às alfaces admite se uma coloração avermelhada, causada por baixas temperaturas durante o crescimento, desde que não afecte seriamente a aparência.

iii) As raízes devem ser cortadas pela base das últimas folhas e os contornos devem apresentar-se intactos quando da expedição.

C. *Classificação*

i) *Categoria «I»*

Os vegetais para saladas classificados nesta categoria devem ser:
— bem conformados,
— compactos (com excepção das alfaces de estufa),
— sem rebentos,
— isentos de ataques de parasitas animais, doenças e defeitos que afectem a sua comestibilidade,
— isentos de marca de geada e praticamente isentos de danos físicos,
— de coloração normal para a sua variedade.

As alfaces devem apresentar um só repolho, bem formado; contudo, no que respeita às alfaces de estufa, admite-se que o repolho possa ser menos bem formado.

A parte central das chicórias frisadas e das escarolas deve ser de cor amarela em pelo menos um terço da planta.

ii) *Categoria «II»*

Esta categoria engloba os vegetais para saladas de qualidade comercial que não podem ser classificadas na categoria superior, mas que correspondem às características mínimas acima definidas.

Os vegetais para saladas classificados nesta categoria devem ser:

— razoavelmente bem conformados,
— isentos de ataques de parasitas animais ou de doenças que possam afectar seriamente a sua comestibilidade,
— isentos de danos físicos graves.

Os vegetais para salada podem apresentar um ligeiro defeito de coloração.

As alfaces podem ter um repolho reduzido; contudo para as alfaces cultivadas em estufa admite-se a ausência de repolho.

As chicórias frisadas e escarolas devem apresentar uma parte central de cor amarela.

III. *CALIBRAGEM*

O calibre é determinado pelo peso líquido de cem pés ou pelo de uma peça.

A. *Peso mínimo*

i) *Alfaces*

As alfaces de ar livre devem pesar no mínimo 15 kg por 100 pés, ou seja, 150 g por peça. As alfaces de estufa devem pesar no mínimo 8 kg por 100 pés, ou seja, 80 g por peça.

ii) *Chicórias frisadas e escarolas*

As chicórias frisadas e escarolas de ar livre devem pesar no mínimo 20 g por 100 pés, ou seja, 200 g por peça.

As chicórias frisadas e escarolas de estufa devem pesar no mínimo 15 kg por 100 pés, ou seja, 150 g por peça.

B. *Homogeneidade*

i) *Alfaces*

Na mesma embalagem, a diferença entre o peso da planta mais leve e da mais pesada não deve exceder:

— 20 g para as alfaces de peso inferior a 11 kg por 100 pés (110 g por peça),

— 40 g para as alfaces de peso compreendido entre 11 kg e 20 kg por 100 pés (entre 110 g e 200 g por peça),

— 100 g para as alfaces de peso superior a 20 kg por 100 pés (200 g por peça).

ii) *Chicórias frisadas e escarolas:*

Numa mesma embalagem, a diferença entre o peso da planta mais leve e da mais pesada não deve exceder:

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

— 100 g para as chicórias frisadas e as escarolas de estufa.

IV. *TOLERÂNCIAS*

Admite-se tolerâncias de qualidade e de calibre, em cada embalagem, para produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «I»:*

10 % de pés não satisfazendo as características da categoria, mas conformes às da categoria «II».

ii) *Categoria «II»:*

10 % de pés não satisfazendo as características da categoria, mas não apresentando, em caso algum, defeitos que as tornem impróprias para consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

10 % de pés não satisfazendo o calibre definido, mas de um peso, no máximo, inferior ou superior de 10 %, a esse mesmo calibre.

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve conter apenas produtos da mesma variedade, qualidade e calibre.

B. *Acondicionamento*

Para um dado calibre e embalagem, o acondicionamento deve ser racional, isto é, sem vácuo nem pressão excessiva.

A mercadoria deve ser separada do fundo, dos lados compridos e do tempo por intermédio de protecção apropriada.

As alfaces e as chicórias frisadas devem ser colocadas em duas camadas, coração com coração (3 camadas no caso de embalagem de re-utilização); as alfaces «romanas» e as «escarolas» podem ser apresentadas deitadas.

Os papeis ou outros materiais utilizados devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar exclusivamente na face exterior, de modo a não estarem em contacto com os produtos. As embalagens de legumes para saladas devem estar isentas no acondicionamento de qualquer corpo estranho, nomeadamente folhas soltas e pedaças de talo.

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve ter no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes menções:

A. *Identificação*

Embalador / Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

— «Alfaces», «chicórias frisadas» ou «escarolas» (para as embalagens fechadas) e eventualmente o nome da variedade,

— se for caso disso, a menção de «estufa».

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria

— calibre (indicado através do peso mínimo por 100 pés — expresso em kg — ou do peso mínimo por pé) ou número de pés.

E. *Marca oficial de controlo* (facultativo)

ANEXO II/6

Normas comuns de qualidade para as cebolas

I. *DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS*

A presente norma aplica-se às cebolas da espécie Allium cepa L., com exclusão das cebolas «prateadas» e das cebolas verdes com folhas inteiras.

II. *CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as cebolas, no estádio da expedição, depois de acondicionadas e embaladas, as cebolas referidas no número I.

B. *Características mínimas*

Os bolbos devem ser:

— inteiros,

— sãos (sob reserva das disposições particulares admitidas para cada categoria),

— limpos, em particular, isentos de resíduos de adubos ou de produtos de tratamento,

— isentos de estragos devidos à geada,

— suficientemente secos com vista à utilização prevista (para as cebolas destinadas à conservação, pelo menos as duas primeiras películas exteriores, bem como o caule, devem estar completamente secos),

— desprovidos de humidade exterior anormal,

— sem cheiro ou sabor estranhos,

— finalmente, o caule deve estar torcido ou apresentar um corte claro e não deve ultrapassar 4 cm de comprimento (excepto para as cebolas apresentadas em réstias).

C. *Classificação*

i) *Categoria «I»*

As cebolas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar a forma e a coloração típicas da variedade.

Os bolbos devem ser:

— compactos e consistentes,

— não germinados,
— desprovidos de caule oco e resistente,
— isentos de engrossamentos provocados por um desenvolvimento vegetativo anormal,
— praticamente desprovidos de tufo radicular.

São admitidos pequenas fendas na película externa do bolbo.

ii) *Categoria «II»*

As cebolas classificadas nesta categoria devem satisfazer as características acima definidas, mas podem apresentar, relativamente à categoria «I», as seguintes diferenças:

— bolbos suficientemente compactos,
— defeitos admitidos:
  — forma e coloração não típicos de variedade,
  — começo de germinação (no limite de 10 % para um dado lote),
  — marcas de atrito,
  — marcas ligeiras resultantes de ataques de parasitas ou de doenças,
  — pequenas fendas cicatrizadas,
  — ligeiras contusões cicatrizadas, não susceptíveis de prejudicar a boa conservacão.

III. *CALIBRAGEM*

As cebolas devem ser calibradas. O calibre determina-se através do diâmetro máximo da secção equatorial, segundo as seguintes modalidades:

i) *Cebolas destinadas à conservação em vinagre ou por qualquer outro processo*

— 10 mm inclusive a 15 mm exclusive

— 15 mm inclusive a 20 mm exclusive

— 20 mm inclusive a 30 mm exclusive

— 30 mm inclusive a 45 mm exclusive

ii) *Cebolas destinadas ao consumo no estado fresco*

Diâmetro mínimo: 40 mm, com uma diferença máxima de 20 mm entre os bolbos de uma mesma embalagem que indique um único calibre.

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre para produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «I»:* 10 % em peso de produtos não conformes, mas quze apresentem as características da categoria «II».

ii) *Categoria «II»:* 10 % em peso de produtos não conformes às características mínimas, mas próprios para consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as cebolas destinadas ao consumo no estado fresco, 10 % em peso por embalagem de bolbos correspondendo ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem.

C. *Acumulação de tolerância*

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem, no conjunto, exceder 15 %.

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conjunto de cada embalagem apenas deve conter cebolas da mesma variedade, qualidade e calibre.

B. *Acondicionamento*

As cebolas podem ser apresentadas:

— alinhadas em camadas na embalagem,

— a granel da embalagem,

— em réstias (as réstias devem ser formuladas por 16 bolbos, no máximo tendo um caule completamente seco),

As cebolas devem estar isentas no acondicionamento de qualquer corpo estranho.

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve apresentar as seguintes indicações:

A. *Identificação*

Embalador / Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

«Cebolas» (para as embalagens fechadas).

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria,

— calibre,

— peso.

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

ANEXO III/7

Normas comuns de qualidade para damascos

I. *DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS*

A presente norma aplica-se aos frutos de Prunus armeniaca L., destinados ao consumo no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação.

II. *CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE*

A. Generalidades

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar os damascos de mesa no estádio de expedição, após acondicionamento e embalagem.

B. *Características mínimas*

i) Os frutos devem ser:

— inteiros,

— sãos (sob reserva das disposições particulares admitidas para cada categoria),

— limpos, em particular isentos de resíduos ou de produtos de tratamento,

— desprovidos de humidade exterior anormal,

— desprovidos de cheiro ou de sabor estranhos.

ii) Os frutos devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão e ter atingido um desenvolvimento suficiente. O estado de maturação deve permitir aos frutos suportar o transporte e a manutenção, serem conservados em boas condições até ao local de destino e satisfazerem as exigências comerciais no local do destino.

C. *Classificação*

i) *Categoria «Extra»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicas de variedade, tendo em conta a região de produção. Devem ser isentos de qualquer defeito.

ii) *Categoria «I»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade, tendo em conta a região de produção. A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. Contudo, pode ser admitido um dos seguintes defeitos:

— ligeiro defeito de forma ou de desenvolvimento,

— ligeiro defeito de coloração,

— ligeira luxação,

— ligeira queimadura,

desde que não prejudiquem nem o aspecto exterior do fruto nem a sua conservação. Os defeitos de forma alongada não devem ultrapassar 1 cm de comprimento; a superfície total de todos os defeitos não devem exceder 0,5 cm^2.

iii) *Categoria «II»*

Esta categoria engolba os frutos de qualidade comercial que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondem às características mínimas acima definidas.

São admitidos defeitos da epiderme não susceptíveis de não prejudicar nem o aspecto geral nem a conservação, desde que não excedam 2 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada, nem 1 cm^2, para todos os outros.

III. *CALIBRAGEM*

A calibragem é determinada quer pela circunferência quer pelo diâmetro máximo da secção equatorial; é obrigatória para as categorias «Extra» e «I».

Para as categorias «I» e «II», o calibre mínimo é de 30 mm em diâmetro (10 cm em circunferência), devendo o desvio máximo para os frutos dum mesmo calibre ser de 10 mm em diâmetro (3 cm em circunferência).

Para as categorias «Extra», a preocupação de determinar o calibre mínimo é deixado à iniciativa dos países, em função das variedades. Contudo, esse calibre não poderá ser inferior ao calibre fixado para as outras categorias. Em todo o caso, o desvio máximo para os frutos dum mesmo calibre deverá ser 5 mm em diâmetro (1,5 cm em circunferência).

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas, em cada embalagem tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «Extra»:* 5 %, em números ou em peso, dos frutos não correspondendo às características desta categoria, mas conformes às da categoria imediatamente inferior (categoria «I»).

ii) *Categoria «I»:* 10 %, em número ou em peso dos frutos não correspondendo às características da categoria, mas conformes às da categoria «II».

iii) *Categoria «II»:* 10 %, em número ou em peso, dos frutos não correspondendo às características mínimas, mas próprios para consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as categorias: por cada embalagem, 10 %, em número ou em peso, dos frutos, como limite de 1 cm a mais ou a menos em relação ao calibre mancionado na embalagem.

C. *Acumulação de tolerâncias*

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem, em conjunto, exceder:

— 10 % para a categoria «Extra»,

— 15 % para as categorias «I» e «II».

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem apenas deve conter os frutos da mesma variedade, qualidade e calibre e, para a categoria «Extra» de coloração uniforme.

B. *Acondicionamento*

O acondicionamento deve ser de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto. Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana. No caso de terem designacões impressas, estas só devem figurar na face exterior, de modo a não estarem em contacto com os frutos. Os frutos devem estar isentos no acondicionamento de qualquer corpo estranho.

Os frutos podem ser apresentados numa das seguintes formas:

1. Em pequenas embalagens unitárias para a venda directa ao consumidor,
2. Dispostos em uma ou mais camadas separadas umas das outras,
3. A granel, excepto para a categoria «Extra».

VI. *MARCAÇÃO*

Cada volume deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes menções:

A. *Identificação*

Embalador / Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

— «Damascos», para as embalagens fechadas,

— nome da variedade, para as categorias «Extra» e «I».

C. *Origem do produto*

Zona de producção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria,

— calibre ou em número de peças (excepto para os produtos a granel, em embalagem).

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

ANEXO II/8

Normas comuns de qualidade para as ameixas

I. *DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS*

A presente norma aplica-se às ameixas das variedades:

— Prunus doméstica L.,

— Prunus institia L.,

— Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh),

destinadas ao consumo no estado fresco, com exclusão das ameixas destinadas à transformatão.

II. *CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE*

A. *Generalidades*

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as ameixas de mesa no estádio de expedição, depois de acondicionadas e embaladas.

B. *Características mínimas*

i) Os frutos devem ser:

— inteiros,

— sãos (sob reserva das disposições particulares admitidas para a categoria),

— limpos, em particular isentos de resíduos ou de produtos de tratamento,

— desprovidos de humidade exterior anormal,

— desprovidos de cheiro ou sabor estranhos.

ii) Os frutos devem ter atingido o desenvolvimento suficiente. O estado de maturação deve permitir aos frutos suportar o transporte e a manutenção, serem conservados em boas condições, até ao local do destino e satisfazerem as exigências no local de destino.

C. *Classificação*

i) *Categoria «Extra»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade.

Devem estar:

— isentos de qualquer defeito,

— praticamente revestidos pela epiderme, consoante a variedade,

— de polpa rija.

Os frutos da categoria «Extra» devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão.

ii) *Categoria «I»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características da variedade.

Contudo, podem ser admitidos:

— uma ligeira deformação,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração.

São admitidos, para cada fruto, defeitos da epiderme não susceptíveis de prejudicar nem o aspecto exterior nem a conservação, com a seguinte reserva:

— os defeitos de forma alongada não devem ultrapassar um comprimento de mais de um terço do diâmetro máximo do fruto. Em particular, são toleradas gretas cicatrizadas para as variedades «Rainhas-Cláudias douradas» (1).

O pedúnculo pode estar deteriorado ou não existir, desde que isso não resulte possibilidade de alteração.

Os frutos da categoria «I» devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão.

iii) *Categoria «II»*

Esta categoria engloba os frutos de qualidade comercial que não podem ser classificados numa das categorias superiores, mas que não correspondem às características mínimas acima definidas.

Os defeitos da epiderme não suscéptiveis de prejudicar nem o aspecto exterior nem a conservação são admitidos, desde que não excedam um quarto da superfície total.

III. *CALIBRAGEM*

Os frutos devem ser calibrados a partir de um calibre mínimo fixado para cada país, segundo a categoria e a variedade.

IV. *TOLERÂNCIAS*

Prevêem-se, em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos não conformes.

A. *TOLERÂNCIAS DE QUALIDADE*

i) *Categoria «Extra»:* 5 %, em número ou em peso, de frutos não correspondendo às características da categoria, mas qua sejam conformes às da categoria imediatamente inferior (categoria «I»).

ii) *Categoria «I»:* 10 %, em número ou em peso, de frutos não correspondendo às características da categoria, mas que sejam conformes às da categoria imediatamente inferior (categoria «II»).

(1) *Definição:* Rainhas-Cláudias (Abricots verts, Dauphines, Greenages) possuindo uma epiderme verde com reflexos ligeiramente amarelados.

iii) *Categoria «II»:* 10 %, em número ou em peso, de frutos não correspondendo às características da categoria, mas próprios para consumo.

B. *Tolerâncias de calibre*

Para todas as categorias, 10 %, em número ou em peso, de frutos do calibre imediatamente superior ou inferior ao mencionado na embalagem.

C. *Acumulação de tolerâncias*

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidades e de calibre não podem, em conjunto, exceder:

— 10 % para a categoria «Extra»,

— 15 % para as categorias «I» e «II».

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*

A. *Homogeneidade*

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem apenas deve conter frutos da mesma variedade, qualidade e calibre e, para a categoria «Extra», de coloração uniforme.

B. *Acondicionamento*

O acondicionamento deve ser feito de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto. Os papeis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana. No caso de terem designações impressas, estas só devem figurar na face exterior, de modo a não estarem em contacto com os frutos. Os frutos devem estar isentos, no acondicionamento, de qualquer corpo estranho.

Os frutos podem ser apresentados de uma das seguintes formas:

1. Em pequenas embalagens unitárias para venda directa ao consumidor,
2. Dispostos em uma ou mais camadas separada uma das outras,
3. A granel, excepto para a categoria «Extra».

VI. *MARCAÇÃO*

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes menções:

A. *Identificação*

Embalador / Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

B. *Natureza do produto*

— «Ameixas» (para as embalagens fechadas),

— nome da variedade para as categorias «Extra» e «I».

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— Categoria,

— calibre ou número de peças (excepto para os produtos a granel em embalagem).

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