REGULAMENTO (CE) N.º 1615/2001 DA COMISSÃO

de 7 de Agosto de 2001

que estabelece a norma de comercialização aplicável aos melões e altera o Regulamento (CE) n.º 1093/97

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2200/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas [1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 911/2001 da Comissão [2], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º e o n.º 3 do seu artigo 3.º,

Considerando o seguinte:

(1) Os melões figuram, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas. O Regulamento (CE) n.º 1093/97 da Comissão, de 16 de Junho de 1997, que estabelece normas de comercialização aplicáveis aos melões e às melancias [3], alterado pelo Regulamento (CE) n.º 850/2000 [4], foi alterado, pelo que a sua clareza jurídica deixa de estar assegurada.

(2) Por razões de clareza, é oportuno que a regulamentação aplicável aos melões se torne autónoma relativamente à regulamentação respeitante aos outros produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1093/97. É, pois, necessário reformular essa regulamentação e suprimir o anexo I do Regulamento (CE) n.º 1093/97. Para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para os melões pelo grupo de trabalho para a normalização dos géneros perecíveis e para o melhoramento da qualidade da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE/ONU). Com efeito, essa norma foi recentemente alterada a fim de diferenciar os critérios mínimos de maturação aplicáveis aos melões do tipo *Charentais* dos critérios mínimos de maturação aplicáveis aos outros tipos de melões.

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

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

(5) O n.º 3, alínea c), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 2200/96 prevê a possibilidade de derrogação das normas em vigor no caso de os frutos e produtos hortícolas de uma determinada região serem vendidos pelo comércio retalhista da região para satisfazerem um consumo local tradicional notoriamente conhecido. A comercialização de certas variedades de melões em Espanha e em Portugal faz-se tradicionalmente na região de produção, a granel, ou seja, após carregamento directo num meio de transporte ou num seu compartimento. Essa prática comercial foi objecto dos Regulamentos (CE) n.º 1332/97 [5] e (CE) n.º 1438/97 [6] que derrogam, respectivamente para Portugal e para Espanha, à norma de comercialização fixada para os melões. Por razões de clarificação e simplificação, é conveniente integrar essas derrogações no presente regulamento e revogar, em consequência, os Regulamentos (CE) n.º 1332/97 e (CE) n.º 1438/97.

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização aplicável aos melões do código NC 0807 19 00 consta do anexo.

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

No entanto, nos estádios que se seguem ao da expedição, os produtos podem apresentar, em relação às prescrições da norma, uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência e ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2.º

Em derrogação ao presente regulamento, podem ser vendidos a granel na região de produção pelo comércio retalhista:

a) os melões produzidos em Portugal, com excepção dos dos tipos *Charentais, Ogen* e *Galia,*

b) os melões do tipo alongado produzidos em Espanha.

[1] JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 129 de 11.5.2001, p. 3.
[3] JO L 158 de 17.6.1997, p. 21.
[4] JO L 103 de 27.4.2000, p. 21.
[5] JO L 183 de 11.7.1997, p. 6.
[6] JO L 196 de 24.7.1997, p. 64.

O documento e, se for caso disso, a ficha referida no n.º 2 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 2200/96 respeitantes a cada lote em questão devem conter, além das outras menções exigidas, a menção seguinte: «A vender pelo comércio retalhista apenas em … (região de produção)».

Artigo 3.º

O Regulamento (CE) n.º 1093/97 é alterado conforme a seguir indicado:

1. No título, são suprimidos os termos «aos melões e».

2. No artigo 1.º, o n.º 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. A norma de comercialização aplicável às melancias do código NC 0807 11 00 consta do anexo».

3. O anexo I é suprimido.

4. No anexo II, o título é substituído por «Anexo».

Artigo 4.º

São revogados os Regulamentos (CE) n.º 1332/97 e (CE) n.º 1438/97.

As referências aos regulamentos revogados devem ser consideradas relativas ao presente regulamento.

Artigo 4.º

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2002.

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

Feito em Bruxelas, em 7 de Agosto de 2001.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS MELÕES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

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

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

— inteiros ([1])
— sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
— com aspecto fresco,
— praticamente isentos de parasitas,
— praticamente isentos de ataques de parasitas,
— firmes,
— isentos de humidades exteriores anormais,
— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os melões devem apresentar um desenvolvimento e um estado de maturação suficientes ([2]).

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

i) *Categoria I*

Os melões classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem 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 e apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma,
— um ligeiro defeito de coloração (uma coloração clara da casca na zona em que o fruto assenta no solo aquando do seu desenvolvimento não é considerada um defeito),
— defeitos ligeiros da epiderme devidos à fricção e ao manuseamento,
— pequenas fendas cicatrizadas à volta do pedúnculo, de comprimento inferior a 2 cm e que não atinjam a polpa.

Quando os frutos são colhidos com o pedúnculo, este deve ter um comprimento inferior a 2 cm.

ii) *Categoria II*

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

([1]) No entanto, uma pequena cicatriz seca causada pela medição automática do índice refractométrico não é considerada um defeito.
([2]) O índice refractométrico da polpa, medido na zona mediana da polpa do fruto e no plano equatorial, deve ser superior ou igual a 10 ° Brix para os melões de tipo Charentais e a 8 ° Brix para os outros melões.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração (uma coloração clara da casca na zona em que o fruto assenta no solo aquando do seu desenvolvimento não é considerada um defeito),

— ligeiras contusões,

— ligeiras rachas ou fendas que não atinjam a polpa do fruto,

— defeitos da epiderme devidos à fricção e ao manuseamento.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado quer pelo peso da peça, quer pelo diâmetro da secção equatorial.

Os calibres mínimos são os seguintes:

Calibragem pelo peso:

— *Charentais* e melões do tipo *Ogen* e do tipo *Galia*:	250 g
— Outros melões:	300 g

Calibragem pelo diâmetro:

— *Charentais* e melões do tipo *Ogen* e do tipo *Galia*:	7,5 cm
— Outros melões:	8,0 cm

Quando o calibre é expresso pelo peso, o peso do melão maior de cada embalagem não deve exceder o do melão menor em mais de 50 % (30 % para os melões do tipo *Charentais*).

Quando o calibre é expresso pelo diâmetro, o diâmetro do melão maior de cada embalagem não deve exceder o do melão menor em mais de 20 % (10 % para os melões do tipo *Charentais*).

A calibragem é obrigatória para as duas categorias.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem, são admitidas determinadas 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 ou em peso, de melões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

(ii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de melões 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 ou em peso, de melões de calibre inferior e/ou superior ao calibre identificado.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas melões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente do mesmo estado de desenvolvimento, maturação e cor.

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

B. **Acondicionamento**

Os melões 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 quaisquer 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.

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**

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

B. **Natureza do produto;**

— «Melões», se o conteúdo não for visível do exterior.
— Nome da variedade ou do tipo comercial (por exemplo, *Charentais*).

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 ou pelos diâmetros mínimo e máximo.
— Número de peças (facultativo).
— Teor mínimo de açúcar, medido por refractometria e expresso em graus Brix (facultativo).

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