REGULAMENTO (CE) N.º 1543/2001 DA COMISSÃO
de 27 de Julho de 2001
que estabelece a norma de comercialização aplicável às alfaces, às chicórias frisadas e às escarolas

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

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

Considerando o seguinte:

(1) As alfaces, as chicórias frisadas e as escarolas figuram, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas. O Regulamento (CEE) n.º 79/88 da Comissão, de 13 de Janeiro de 1988, que fixa as normas de qualidade para as alfaces, chicórias frisadas e escarolas [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1455/1999 [4], foi alterado diversas vezes, pelo que a sua clareza jurídica deixa de estar assegurada.

(2) É, pois, necessário efectuar uma reformulação dessa regulamentação e revogar o Regulamento (CEE) n.º 79/88. Para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para as alfaces, as chicórias frisadas e as escarolas 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).

(3) A aplicação dessas normas deve ter por efeito 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 aos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição.

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização constante do anexo é aplicável aos seguintes produtos:

— alfaces dos códigos NC 0705 11 e 0705 19,

— chicórias frisadas e escarolas do código NC 0705 29.

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

É revogado o Regulamento (CEE) n.º 79/88.

Artigo 3.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 27 de Julho de 2001.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

[1] JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 129 de 11.5.2001, p. 3.
[3] JO L 10 de 14.1.1988, p. 8.
[4] JO L 167 de 2.7.1999, p. 22.

ANEXO

NORMA RELATIVA ÀS ALFACES, ÀS CHICÓRIAS FRISADAS E ÀS ESCAROLAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito:

— às alfaces das variedades (cultivares) de:

  — *Lactuca sativa* L. *var. captitata*. L. (alfaces repolhudas, incluindo as do tipo «Iceberg»),

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

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

  — cruzamentos dessas variedades e

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

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

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

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

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

A. **Características mínimas**

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

— inteiros,

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

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

— com aspecto fresco,

— turgescentes,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— não espigados,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

No que diz respeito às alfaces, é permitido um defeito de coloração avermelhada, causado por baixas temperaturas durante o período de crescimento, a não ser que o aspecto seja fortemente alterado.

As raízes devem ser cortadas pela base das últimas folhas.

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento normal.

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

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

Os produtos são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

i) *Categoria I*

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

Os produtos devem ser:

— bem formados,

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

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

— isentos de danos devidos às geadas.

As alfaces repolhudas devem apresentar um só repolho bem formado. No entanto, no que diz respeito às alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se que o repolho seja reduzido.

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

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

ii) *Categoria II*

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

Os produtos devem ser:

— razoavelmente bem formados,

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

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

— ligeiros defeitos de coloração,

— ligeiros ataques de parasitas.

As alfaces repolhudas devem apresentar um repolho que pode ser reduzido. No entanto, no que diz respeito às alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se a ausência de repolho.

As alfaces romanas podem não apresentar coração.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso unitário.

A. **Peso mínimo**

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

	Ar livre	Em abrigo
Alfaces repolhudas, com exclusão das alfaces dos tipos «Iceberg», e alfaces romanas, com exclusão das alfaces de folhas espessas	150 g	100 g
Alfaces do tipo «Iceberg»	300 g	200 g
Alfaces de corte e alfaces de folhas espessas	100 g	100 g
Chicórias frisadas e escarolas	200 g	150 g

B. **Homogeneidade**

a) Alfaces

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

— 40 g quando a unidade mais leve tiver um peso inferior a 150 g por peça,

— 100 g quando a unidade mais leve tiver um peso compreendido entre 150 g e 300 g por peça,

— 150 g quando a unidade mais leve tiver um peso compreendido entre 300 g e 450 g por peça,

— 300 g quando a unidade mais leve tiver um peso superior a 450 g por peça;

b) Chicórias frisadas e escarolas

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

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

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 %, em número, de peças que não correspondam às exigências no que diz respeito ao calibre, mas com um peso inferior ou superior em 10 %, no máximo, ao calibre em causa.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

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

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

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

B. **Acondicionamento**

Os produtos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar 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 qualquer corpo estranho.

C. **Apresentação**

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

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

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**

— «alfaces», «alfaces Batavia», «alfaces Iceberg», «alfaces romanas», «alfaces de corte» (ou, por exemplo, «folhas de carvalho», «*lollo bionda*», «*lollo rossa*»), «chicórias frisadas», «escarolas» ou qualquer outra designação sinónima, se o conteúdo não for visível do exterior,
— alfaces de folhas espessas, se for caso disso, ou designação sinónima,
— a menção «em abrigo», ou outra menção adequada, se for caso disso,
— nome da variedade (facultativo),
— em caso de mistura de diferentes tipos de produtos:
  — a indicação «Mistura de saladas», «Saladas mistas», ou
  — a indicação do tipo de cada um dos produtos em causa e, quando o conteúdo não for visível do exterior, do número de peças de cada tipo.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— categoria,
— calibre, expresso pelo peso mínimo por peça ou pelo número de peças,
— peso líquido (facultativo).

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