385R1289

22. 5. 85 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 133/5

# REGULAMENTO (CEE) Nº 1289/85 DA COMISSÃO

**de 21 de Maio de 1985**

**que prevê as exigências qualitativas mínimas para as peras Williams em calda podendo beneficiar de ajuda à produção**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 516/77 do Conselho, de 14 de Março de 1977, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 746/85 (2) e, nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 3º *D*,

Considerando que o nº 1 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 516/77 prevê um regime de ajuda à produção para certos produtos; que o nº 1, alínea b), do artigo 3º *D* determina que a ajuda só se aplica aos produtos que correspondam às normas de qualidade mínima a estabelecer;

Considerando que tais exigências mínimas têm por objectivo evitar o fabrico de produtos os quais não existe procura ou que possam provocar distorsões no mercado; que as exigências pressupõem a aplicação de processos de fabrico tradicionais e correctos;

Considerando que, com o objectivo de pôr em execução o regime de ajuda à produção, o presente regulamento deve ser aplicado conjuntamente com o Regulamento (CEE) nº 1599/84 da Comissão, de 5 de Junho de 1984, que diz respeito às regras de aplicação do regime de ajuda à produção para os produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (3) e, nomeadamente, no que diz respeito ao exame dos produtos transformados;

Considerando que as exigências qualitativas previstas pelo presente regulamento constituem medidas de aplicação do regime de ajuda à produção; que a Comunidades não estabeleceu ainda exigências qualitativas para a comercialização dos produtos; que os Estados-membros podem continuar a aplicar, para esse efeito, exigências nacionais na condição de que sejam compatíveis com as disposições do Tratado relativas à livre circulação de mercadorias;

Considerando que o Comité de Gestão dos Produtos Transformados à base de Frutas e Produtos Hortícolas não emitiu parecer no prazo fixado pelo seu presidente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

O presente regulamento fixa as exigências qualitativas mínimas às quais devem corresponder as peras Williams em calda, tal como são definidas no nº 2, alínea b), do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 1599/84, a seguir designadas por peras em calda, a fim de beneficiarem da ajuda à produção prevista no nº 1, do artigo 3º, do Regulamento (CEE) nº 516/77.

*Artigo 2º*

Para a fabricação das peras em calda apenas são utilizadas as peras da espécie Pyrus Communis L, variedade Williams. A matéria-prima deve ser fresca, sã, limpa e adequada à transformação. Antes da sua utilização no fabrico de peras em calda, a matéria-prima pode ter sido refrigerada.

*Artigo 3º*

1. As peras em calda devem ser fabricadas segundo um dos processos definidos no nº 2.

2. Para fins do presente regulamento, as peras apresentam-se dos seguintes modos:

a) «Frutos inteiros», frutos inteiros, com endocarpo, com ou sem pedúnculos;

b) «Metades», frutos (sem endocarpo) cortados em duas partes aproximadamente iguais;

c) «Quartos», frutos (sem endocarpo) cortados em quatro partes aproximadamente iguais;

d) «Pedaços», frutos (sem endocarpo) cortados em mais de quatro partes cuneiformes;

e) «Dados», frutos (sem endocarpo) cortados em porções cúbicas de dimensões regulares.

3. Cada recipiente só pode conter peras em calda com a mesma forma de apresentação; os frutos ou as partes de fruto devem apresentar dimensões praticamente uniformes. Nenhum outro tipo de fruto deve ser encontrado no recipiente.

4. A coloração das peras em calda deve ser a característica da variedade Williams. Não se considera defeito uma ligeira descoloração rosada. As peras em calda que contenham ingredientes especiais devem ser

(1) JO nº L 73 de 21. 3. 1977, p. 1.
(2) JO nº L 81 de 23. 3. 1985, p. 10.
(3) JO nº L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.

consideradas como possuindo a coloração característica, desde que os ingredientes utilizados não provoquem descoloração anormal.

5. As peras em calda devem apresentar-se isentas de substâncias estranhas de origem não vegetal, bem como de sabor e cheiro estranhos. O fruto é carnudo, com teurura variável, mas não pode ser nem demasiado mole nem demasiado duro.

6. As peras em calda devem apresentar-se praticamente isentas:

a) De substâncias estranhas não nocivas, de origem vegetal;

b) De peles;

c) De unidades que tenham sofrido danos mecânicos.

Os frutos inteiros, as metades e os quartos devem apresentar-se praticamente isentos de unidades danificadas mecanicamente.

*Artigo 4º*

1. Os frutos ou as partes de fruto são considerados de dimensão praticamente uniforme se, na embalagem, o peso da unidade maior não ultrapassar o dobro do peso da unidade menor. Todavia, até 30 de Junho de 1987, os frutos inteiros ou as partes de frutos acondicionados em recipientes com volume igual ou superior a 2 650 mililitros são considerados como de dimensão praticamente uniforme, se o peso da unidade maior não for superior a duas vezes e meia o peso da unidade menor.

Se houver menos de 20 unidades num recipiente, pode negligenciar-se uma unidade. Para a determinação das unidades maiores e mais pequenas, não são tidas em consideração as unidades partidas.

2. As peras em calda consideram-se satisfazer o disposto no nº 6 do artigo 3º, desde que não sejam excedidas as tolerâncias seguintes:

| | Formas de apresentação | |
|---|---|---|
| | Frutos inteiros, metades e quartos | Outras formas |
| Unidades deterioradas | 15 % em número | 1,5 kg |
| Unidades danificadas mecanicamente | 10 % em número | não aplicável |
| Pele | 100 cm² de agregado | 100 cm² de agregado |
| Substâncias estranhas não nocivas, de origem vegetal: | | |
| Endocarpos | 10 unidades | 10 unidades |
| Sementes de peras destacadas | 80 | 80 |
| Outras substâncias incluindo fragmentos de endocarpo destacados | 60 fragmentos | 60 fragmentos |

As tolerâncias admitidas, para além das que foram fixadas por referência a uma percentagem em número, são válidas para 10 quilogramas de peso líquido escorrido.

Os endocarpos não devem ser considerados como um defeito nos «frutos inteiros» com endocarpo.

3. Na acepção do nº 2, entende-se por:

a) «Unidades deterioradas», ou frutos em coloração superficial ou com manchas que contrastem nitidamente com a coloração do conjunto e que possam penetrar na polpa, nomeadamente pisaduras, pintas e manchas escuras;

b) «Unidades danificadas mecanicamente», as unidades que foram divididas em várias partes; se, ao serem agrupadas, as porções forem equivalentes ao tamanho de uma unidade inteira, são consideradas como uma só unidade; ou se a preparação for excessiva e compreender cortes importantes na superfície das unidades que prejudiquem gravemente o aspecto;

c) «Pele» é considerada a epiderme que adere à polpa da pêra e a que pode ser encontrada solta no recipiente;

d) «Substâncias estranhas, não nocivas, de origem vegetal», substâncias vegetais sem relação com o fruto e que não faziam parte do fruto fresco, que deveriam ter sido eliminadas no decurso da transformação e, nomeadamente, os endocarpos, sementes, pedúnculos, folhas e respectivas partes. Deve, todavia, excluir-se a epiderme;

e) «Endocarpos», o local onde se alojam as sementes ou partes destas, aderente ou não, contendo ou não sementes; as porções de endocarpo são consideradas equivalentes a uma unidade se, ao serem agrupadas, representarem aproximadamente a metade de um endocarpo;

f) «Sementes de pêra destacadas», as sementes não contidas no endocarpo mas que flutuam no recipiente.

*Artigo 5º*

1. As peras e a calda devem ocupar pelo menos 90 % do volume de água do recipiente que as contenha.

2. O peso líquido escorrido do fruto deve ser, em média, pelo menos igual à percentagem seguinte do volume de água do recipiente, expresso em gramas.

*(em percentagem)*

| Formas de apresentação | Recipientes contendo um volume nominal de áqua de: | |
|---|---|---|
| | igual ou superior a 425 ml | inferior a 425 ml |
| Frutos inteiros | 50 | 46 |
| Metades | 54 | 46 |
| Quartos | 56 | 46 |
| Pedaços | 56 | 46 |
| Dados | 56 | 50 |

3. Sempre que as peras em calda sejam acondicionadas em recipientes de vidro, o volume de água é reduzido de 20 mililitros, antes de as percentagens referidas nos nºs 1 e 2 serem calculadas.

4. Todos os recipientes devem obedecer a uma marcação que permita identificar a data e o ano de fabrico, bem como a indicação do fabricante. Esta marcação, que pode ser realizada em código, é aprovada pelas autoridades competentes do Estado-membro no qual se efectuou o fabrico; essas autoridades podem adoptar as disposições complementares em matéria de marcação.

*Artigo 6º*

Diariamente, durante o período de transformação e com intervalos regulares, o transformador deve verificar se as peras em calda correspondem às condições requeridas para beneficiarem da ajuda. Os resultados da verificação devem ser registados.

*Artigo 7º*

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1985.

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

Feito em Bruxelas em 21 de Maio de 1985.

*Pela Comissão*

Frans ANDRIESSEN

*Vice-Presidente*