REGULAMENTO (CE) N.º 790/2000 DA COMISSÃO
de 14 de Abril de 2000
que estabelece a norma de comercialização aplicável aos tomates

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 1257/1999 [2], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) Os tomates 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 778/83 da Comissão, de 30 de Março de 1983, que fixa as normas de qualidade para os tomates [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2522/97 [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 778/83. Para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para os tomates 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) É também, oportuno especificar que os tomates «cereja» (incluindo os tomates «coktail») constituem um quarto tipo comercial diferente dos três (tomates redondos, tomates oblongos e tomates com nervuras) que até então se distinguiam, bem como indicar os diferentes modos de apresentação que podem ser aceites no mercado relativamente aos tomates. Por outro lado, a evolução do mercado dos tomates frescos depende da qualidade gustativa do produto, que, nomeadamente na fase de venda a retalho, se caracteriza por uma grande variabilidade. É conveniente deixar, ao sector, a possibilidade de fazer constar das embalagens indicações mínimas ou máximas relativas a critérios essenciais de maturação, com o objectivo de permitir que o consumidor possa efectuar uma escolha com base nos critérios de qualidade organoléptica que melhor lhe convenham.

(4) 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.

(5) 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. Dado que os produtos da categoria «Extra» devem ser objecto de uma selecção e de um acondicionamento especialmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência.

(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 relativa aos tomates do código NC 0702 00 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,

— para os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2.º

É regovado o Regulamento (CEE) n.º 778/83.

Artigo 3.º

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

O presente regulamento é aplicável a partir do primeiro dia do terceiro mês seguinte ao da sua entrada em vigor.

[1] JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 160 de 26.6.1999, p. 80.
[3] JO L 86 de 31.3.1983, p. 14.
[4] JO L 346 de 17.12.1997, p. 44.

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

Feito em Bruxelas, em 14 de Abril de 2000.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS TOMATES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos tomates das variedades (cultivares) de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Faw/*Lycopersicon esculentum* Mill. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos tomates destinados a transformação industrial.

Distinguem-se quatro tipos comerciais de tomates:

— «redondos»,

— «com nervuras»,

— «oblongos» ou «alongados»,

— tomates «cereja» (incluíndo os tomates «cocktail»).

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

— inteiros,

— 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,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os pedúnculos dos tomates em cacho devem apresentar-se frescos, sãos, limpos e isentos de folhas ou matérias estranhas visíveis.

O desenvolvimento e o estado dos tomates 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 tomates são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e de polpa firme e devem apresentar a forma, o aspecto e o desenvolvimento característicos da variedade em questão.

A sua coloração, relacionada com o estado de maturação, deve permitir-lhes satisfazer os requisitos do último parágrafo do ponto A precedente.

Não devem apresentar «partes verdes» ou outros defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais da epiderme, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e suficientemente firmes e devem apresentar as características da variedade em questão.

Devem estar isentos de fendas e de «partes verdes» visíveis. Podem no entanto, apresentar os defeitos ligeiros 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 e de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos na epiderme,

— pisaduras muito ligeiras.

Os tomates «com nervuras» podem ainda apresentar:

— fendas cicatrizadas com o comprimento máximo de 1 cm,

— protuberâncias não excessivas,

— um pequeno «umbigo» sem formações suberosas,

— cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 1 cm^2,

— uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura) cujo comprimento não ultrapasse dois terços do diâmetro máximo do fruto.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os tomtes que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as caracterísitcsa mínimas acima definidas.

Os tomates devem ser suficientemente firmes (mas podem ser ligeiramente menos firmes do que os classificados na categoria I) e não devem apresentar fendas não cicatrizadas.

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

— defeitos de forma, desenvolvimento e coloração;

— defeitos na epiderme ou pisaduras, desde que não deteriorem significativamente o fruto;

— fendas cicatrizadas com o comprimento máximo de 3 cm.

Além disso, os tomates «com nervuras» podem apresentar:

— protuberâncias mais acentuadas em comparação com a Categoria I, sem disformidades,

— um «umbigo»,

— cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 2 cm^2,

— uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura).

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial. As disposições seguintes não são aplicáveis aos tomates «cereja».

A. **Calibre mínimo**

O calibre mínimo dos tomates classificados nas categorias «Extra», I e II é fixado em:

— 35 mm para os tomates «redondos» e «com nervuras»,

— 30 mm para os tomates «oblongos».

B. **Escala de calibragem**

os tomates são calibrados com base na seguinte escala de calibragem:

— de 30 mm (inclusive) a 35 mm (exclusive) ([1]),

— de 35 mm (inclusive) a 40 mm (exclusive),

— de 40 mm (inclusive) a 47 mm (exclusive),

— de 47 mm (inclusive) a 57 mm (exclusive),

— de 57 mm (inclusive) a 67 mm (exclusive),

— de 67 mm (inclusive) a 82 mm (exclusive),

— de 82 mm (inclusive) a 102 mm (exclusive),

— 102 mm ou mais.

A escala de caligragem terá de ser obrigatoriamente respeitada no caso dos tomates das categorias «Extra» e I.

Esta escala de calibragem não é aplicável aos tomates em cacho.

([1]) Unicamente no caso dos tomates «oblongos».

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 «Extra»*

— 5 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categorias I ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria I*

— 10 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última,

— no caso dos tomates em cacho, 5 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

iii) *Categoria II*

— 10 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões, pisaduras significativas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo,

— no caso dos tomates em cacho, 10 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de tomates conformes com o calibre imediatamente inferior e/ou superior ao calibre indicado, com um mínimo de 33 mm para os tomates «redondos» e «com nervuras» e de 28 mm para os tomates «oblongos».

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas tomates da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (desde que, no que respeita a este último critério, a calibragem seja obrigatória).

Os tomates classificados nas categorias «Extra» e I devem ser praticamente homogéneos no que diz respeito à sua maturação e coloração. Os tomates «oblongos» devem ainda ter um comprimento suficientemente uniforme.

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

B. **Acondicionamento**

Os tomates 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 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.

C. **Apresentação**

Os tomates podem ser apresentados:

i) Sob a forma de frutos individuais, com ou sem cálice e pedúnculo curto;

ii) Sob a forma de tomates em cacho, ou seja, os tomates são apresentados em inflorescências inteiras ou em partes de inflorescências, desde que cada inflorescência ou parte desta contenha pelo menos o seguinte número de frutos:

— três frutos (dois frutos em pré-embalagens), ou

— no caso dos tomates «cereja», em cachos de seis frutos (quatro frutos em pré-embalagens).

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**

— «tomates» ou «tomates em cacho» e o tipo comercial, se o conteúdo não for visível do exterior; estas indicações são obrigatórias em todos os casos para os tipos «cereja» (ou «cocktail»), em cacho ou não,

— nome de variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— categoria,

— calibre (em caso de calibragem), indicado pelos diâmetros mínimo e máximo, ou, se for caso disso, a indicação «não calibrados»,

— teor mínimo de açúcar, medido por refractometria e expresso em graus Brix (facultativo).

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