REGULAMENTO (CE) N.º 464/1999 DA COMISSÃO

de 3 de Março de 1999

que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 2201/96 do Conselho no que respeita ao regime de ajuda para as passas de ameixa

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2201/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas [1], alterado pelo Regulamento (CE) n.º 2199/97 [2], e, nomeadamente, o n.º 3 do seu artigo 3.º e o n.º 9 do seu artigo 4.º,

Considerando que o título I do Regulamento (CE) n.º 2201/96 instituiu um regime de ajuda à produção de certos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas e que o Regulamento (CE) n.º 504/97 da Comissão, de 19 de Março de 1997, que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 2201/96 do Conselho no que respeita ao regime de ajuda à produção no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1590/98 [4], estabeleceu as disposições gerais aplicáveis ao referido regime; que é conveniente definir certas regras específicas para as passas de ameixa, sem prejuízo das outras disposições do Regulamento (CE) n.º 504/97;

Considerando que a qualidade dos frutos é variável; que convém fixar o preço mínimo e a ajuda à produção para uma categoria determinada, derivar dessa categoria os montantes aplicáveis para as outras categorias e definir essas categorias tendo em conta, no que diz respeito a essas derivações, as características das diversas categorias;

Considerando que as exigências de qualidade mínimas referidas no n.º 4, alínea b), do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 2201/96 se destinam a evitar o fabrico de produtos para os quais não há qualquer procura ou de produtos que provocariam distorções do mercado e que as referidas exigências se devem fundamentar nos processos de fabrico tradicionais e leais; que, para assegurar o respeito dessas disposições, é conveniente definir as características mínimas a que devem corresponder, por um lado, as ameixas secas compradas pelo transformador e, por outro, as passas de ameixa que beneficiam da ajuda;

Considerando que as disposições do presente regulamento retomam, adaptando-as à evolução da legislação e dos dados técnicos e económicos e em função da experiência adquirida, as disposições específicas para as passas de ameixa previstas no artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 1709/84 da Comissão, de 19 de Junho de 1984, relativo aos preços mínimos a pagar aos produtores bem como aos montantes da ajuda à produção para certos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas que podem beneficiar da ajuda [5], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1591/98 [6], e no Regulamento (CEE) n.º 2022/85 da Comissão, de 22 de Julho de 1985, que prevê exigências de qualidade mínimas para as ameixas secas que podem beneficiar de ajudas à produção [7]; que, em consequência, é conveniente revogar o Regulamento (CEE) n.º 2022/85, bem como o artigo 3.º e o anexo IV do Regulamento (CEE) n.º 1709/84;

Considerando que, sempre que o produto seja transformado num Estado-membro que não aquele em que foi cultivado, é necessário prever que as autoridades do Estado-membro em que o produto foi cultivado forneçam ao Estado-membro que paga a ajuda a prova do pagamento do preço mínimo;

Considerando que o preço mínimo e a ajuda são fixados para produtos desidratados, num certo estádio do processo tradicional de transformação industrial, é necessário, por um lado, ter a garantia de que as passas de ameixa que beneficiaram da ajuda são efectivamente transformadas em produtos que podem ser oferecidos para consumo humano e, por outro, tendo em conta o recente desenvolvimento das passas de ameixa semi-secas e o seu interesse económico, não excluir do benefício da ajuda certas produções que não passam pela referida fase de desidratação;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão dos Produtos Transformados à base de Frutas e Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Na acepção do presente regulamento, entende-se por:

a) «Ameixas de Ente»: ameixas frescas, fisiologicamente maduras, da variedade «ameixas de Ente» da espécie *Prunus domestica* L.;

[1] JO L 297 de 21. 11. 1996, p. 29.
[2] JO L 303 de 6. 11. 1997, p. 1.
[3] JO L 78 de 20. 3. 1997, p. 14.
[4] JO L 208 de 24. 7. 1998, p. 11.
[5] JO L 162 de 20. 6. 1984, p. 8.
[6] JO L 208 de 24. 7. 1998, p. 14.
[7] JO L 191 de 23. 7. 1985, p. 31.

b) «Ameixas secas»: produtos obtidos por desidratação de ameixas de Ente;

c) «Passas de ameixa secas»: passas de ameixa obtidas a partir de ameixas secas e que apresentem um teor de humidade de, no máximo, 23 %;

d) «Passas de ameixa semi-secas»: passas de ameixa obtidas por desidratação de ameixas de Ente até um teor de humidade de 30 a 35 % e que não tenham sofrido qualquer processo de reidratação;

e) «Lote»: o número de recipientes apresentados conjuntamente pelo mesmo produtor ou por uma organização de produtores reconhecida para serem tomados a cargo pelo transformador.

Artigo 2.º

Para beneficiar do pagamento da ajuda referida no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 2201/96, as passas de ameixa devem corresponder às características constantes da parte B do anexo I e ser obtidas a partir de ameixas secas que correspondem às características constantes da parte A do anexo I, para as quais o preço mínimo tenha sido integralmente pago.

Artigo 3.º

1. O preço mínimo a pagar ao produtor pelas ameixas secas e a ajuda à produção para as passas de ameixa são fixados por 100 quilogramas de peso líquido de produto com, no máximo, 23 % de humidade e com o calibre de 66 frutos por 500 gramas.

Para os outros calibres, o preço mínimo e a ajuda são multiplicados por um dos coeficientes fixados no anexo II.

2. No que respeita às passas de ameixa semi-secas, para aplicação do preço mínimo e da ajuda à produção, o calibre e o peso serão convertidos no calibre e no peso equivalentes de ameixas secas e de passas de ameixas secas multiplicando o calibre por 1,18461 e o peso por 0,84416.

Artigo 4.º

Sempre que a transformação se realize fora do Estado-membro em que o produto foi cultivado, este Estado-membro fornecerá, ao Estado-membro que paga a ajuda à produção, a prova de que foi pago o preço mínimo ao produtor.

Artigo 5.º

1. No que respeita às ameixas secas, as verificações relativas às exigências de qualidade far-se-ão com base em amostras colhidas num lote pelo transformador, antes da calibragem e de acordo com o produtor. As amostras serão examinadas contraditoriamente pelo tranformador e pelo produtor e os resultados serão registados.

2. No que respeita às passas de ameixa durante o período de transformação, o transformador verificará, por amostragem, relativamente a cada lote se os produtos correspondem às condições requeridas para beneficiar da ajuda. Os resultados dessas verificações serão registados. O peso líquido de cada amostra a examinar será de, pelo menos, um quilograma.

Artigo 6.º

Os Estados-membros tomarão as medidas necessárias, nomeadamente através do controlo das contabilidades de existências, para se assegurarem de que as passas de ameixa que beneficiaram da ajuda sejam seguidamente transformadas em produtos referidos no n.º 2, alínea c), do artigo 1.º o Regulamento (CE) n.º 504/97.

Artigo 7.º

O artigo 3.º e o anexo IV do Regulamento (CEE) n.º 1709/84 e o Regulamento (CEE) n.º 2022/85 são revogados.

Artigo 8.º

O presente regulamento é aplicável a partir da campanha de 1999/2000.

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

Feito em Bruxelas, em 3 de Março de 1999.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO I

Parte A: Exigências de qualidade mínimas para as ameixas secas

I. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

1. As ameixas secas devem ser de qualidade sã, leal e comercializável e ser próprias para transformação.

2. As ameixas secas devem ter um teor de humidade de, no máximo, 23 %, com excepção dos frutos destinados à produção de passas de ameixa semi-secas para os quais o teor de humidade deve estar compreendido entre 30 e 35 %.

3. As ameixas secas devem apresentar-se com um número de frutos por 500 gramas inferior a 105, com excepção dos frutos destinados à produção de passas de ameixa semi-secas relativamente aos quais o número de frutos por 500 gramas deve ser inferior a 81.

4. Os frutos devem apresentar-se:

   a) Bem secos e sãos, quer dizer isentos de bolores, podridão, insectos vivos ou mortos e excrementos de insectos;

   b) Carnudos, limpos e desprovidos de manchas de sujidade;

   c) Isentos de odores e sabores estranhos;

   d) Praticamente isentos de defeitos e desperdícios.

II. TOLERÂNCIAS

São admitidas as seguintes tolerâncias:

1. **Ameixas secas para utilização industrial**

   a) 0,3 % em peso, de desperdícios;

   b) 100 % de frutos com defeitos ligeiros e/ou graves;

   c) 10 %, em peso, de frutos com defeitos muito graves;

   d) 5 % de frutos de um número de frutos por 500 gramas igual ou superior a 105.

2. **Outras ameixas secas**

   a) 0,2 % em peso, de desperdícios;

   b) 0,5 % em peso, de frutos com defeitos muito graves;

   c) 7,5 %, em peso, de frutos com defeitos graves e muito graves;

   d) 15 %, em peso, de frutos com defeitos.

III. DEFEITOS

Os defeitos são repartidos em 3 grupos:

— defeitos ligeiros, que são defeitos menores da epiderme,

— defeitos graves, que são principalmente defeitos graves da epiderme,

— defeitos muito graves, que são principalmente defeitos em que a polpa está deteriorada.

Endente-se por:

1. **Defeitos ligeiros**

   a) *Fendas ou gretas terminais*

      Fendas de epiderme situadas na extremidade oposta à inserção do pedúnculo, de dimensão superior a 10 mm e inferior ou igual a 15 mm.

b) *Pequenos rasgões na epiderme*

Rasgões, alterações ou desaparecimento da epiderme quer com um comprimento inferior ou igual a 7 mm e uma largura superior a 3 mm, sem que a polpa saia por essa ferida, quer com um comprimento superior a 7 mm e uma largura inferior a 3 mm, estando a polpa aparente.

c) *Calosidades devidas ao impacto de granizo de mais de 3 mm de diâmetro acumulado*

Alterações devidas a cicatrizes do impacto de granizo, com diâmetros acumulados não superiores a 10 mm.

d) *Pele de sapo com mais de 6 mm de diâmetro acumulado*

Esta alteração traduz-se por um engrossamento encortiçado da epiderme, formando manchas de formas diversas com diâmetros acumulados não superiores a 20 mm.

2. **Defeitos graves**

a) *Defeito de consistência*

Este defeito provêm, em geral, de uma maturação insuficiente, com uma coloração defeituosa, uma polpa mole e uma epiderme caracterizada por numerosas rugas superficiais.

b) *Gretas por estalamento*

Gretas de estalamento, com exclusão das terminais, cicatrizadas com excrescências encortiçadas e cujo comprimento ultrapassa 10 mm.

c) *Gretas terminais*

Gretas situadas no vértice e cujo comprimento ultrapassa 15 mm.

d) *Rasgões*

Rasgões, alterações ou desaparecimento da epiderme com dimensões superiores às da classificação dos defeitos ligeiros.

e) *Frutos esmagados*

Frutos esmagados parcialmente, incompletos ou nitidamente deformados e cuja polpa está à vista.

f) *Calosidades devidas ao granizo*

Calosidades devidas ao granizo cujas cicatrizes ultrapassam 10 mm de diâmetros acumulados.

g) *Pele de sapo*

Manchas encortiçadas espessas com diâmetros acumulados superiores a 20 mm.

h) *Fendas*

Fendas da epiderme situadas na extremidade oposta à inserção do pedúnculo, de dimensão superior a 15 mm, ou fendas profundas que permitem ver o caroço.

i) *Deformação devida a excesso de sol*

Deformação importante causada por um excesso de sol sobre o fruto e que provoca o desaparecimento quase total de polpa sobre uma parte de uma das faces do fruto, aderindo a epiderme directamente ao caroço.

3. **Defeitos muito graves**

a) *Frutos caramelizados*

Frutos caramelizados por um excesso de calor sobre os quais se pode observar uma coloração muito escura da polpa ou espaços que separam a polpa do caroço.

b) *Frutos monilados*

Frutos que apresentam manchas claras devidas a um ataque de Monilia, travado pela secagem, e cuja pele está alterada.

c) *Frutos sujos*

Frutos sujos pela presença de corpos estranhos (nomeadamente terra) que podem, contudo, ser eliminados.

d) *Frutos completamente esmagados*

Frutos ou partes de frutos totalmente esmagados.

4. **Desperdícios**

Entende-se por «desperdícios» todos os elementos que, pela sua natureza ou pelo seu estado, não podem ser destinados ao consumo humano, ou que, estando misturados com os frutos, qualquer que seja o seu destino, poderiam:

— comprometer a sua conservação,

— alterar a sua apresentação,

— comunicar-lhes gostos, odores ou outros defeitos inaceitáveis.

São considerados desperdícios, nomeadamente:

a) *Frutos com bolores activos*

Frutos com bolores em estado de evolução.

b) *Frutos monilados-mumificados*

Frutos separados, ou aglomerados e ligados a outros, cujos tecidos da polpa foram destruídos e mumificados pelo desenvolvimento completo de Monilia.

c) *Frutos podres*

Frutos cuja comestibilidade é alterada ou destruída pela acção de microrganismos: leveduras, bolores ou bactérias.

d) *Frutos infestados por insectos e acarídeos*

Frutos infestados pela presença de animais vivos ou mortos (insectos e acarídeos nas diversas formas do seu ciclo biológico) ou por excrementos de insectos.

e) *Frutos incrustados de terra ou outros elementos do solo*

f) *Frutos carbonizados*

Frutos carbonizados por um exesso de calor em que se podem observar espaços que separam a polpa do caroço ou ainda um inchaço característico que lhes confere a forma do fruto fresco.

g) *Matérias estranhas*

Elementos isolados e não comestíveis que provêm dos frutos, nomeadamente pedúnculos, caroços e pedaços de epiderme, e corpos e matérias estranhas, como folhas, vergônteas, outros elementos vegetais e elementos do solo, como terra e seixos.

Parte B: Exigências de qualidade mínimas para as passas de ameixa

I. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

1. As passas de ameixa devem ser obtidas a partir de ameixas secas que correspondam às características referidas na parte A.

2. Os frutos devem ter um teor de humidade de, no máximo , 23 %, com excepção das passas de ameixa semi-secas para as quais a humidade deve estar compreendida entre 30 e 35 %.

3. A menos que se destinem à indústria, as passas de ameixa secas devem ser triadas e calibradas.

4. As passas de ameixa devem apresentar-se:

— inteiras, sãs, carnudas, limpas, isentas de bolores, de podridão e de desperdícios,

— praticamente desprovidas de qualquer alteração que possa prejudicar a qualidade ou a apresentação do produto,

— isentas de insectos vivos ou mortos e de excrementos de insectos,

— isentas de odores e sabores anormais,

— com um número de frutos por 500 gramas inferior a 105, com excepção das passas de ameixa semi-secas, para as quais o número de frutos por 500 gramas deve ser inferior a 81.

II. TOLERÂNCIAS

1. *Ameixas para utilização industrial*

   a) 100 % de frutos com defeitos ligeiros e/ou graves;

   b) 10 %, em peso, de frutos com defeidos muito graves;

   c) 5 % de frutos de um número de frutos por 500 gramas igual ou superior a 105.

2. *Passas de ameixa semi-secas*

   a) 0,3 %, em peso, de frutos com defeitos muito graves;

   b) 5 %, em peso, de frutos com defeitos graves e muito graves;

   c) 10 %, em peso, de frutos com defeitos.

3. *Outras ameixas*

   a) 0,5 %, em peso, de frutos com defeitos muito graves;

   b) 7,5 %, em peso, de frutos com defeitos graves e muito graves;

   c) 15 %, em peso, de frutos com defeitos.

III. DEFEITOS

Para determinar a gravidade dos defeitos, são aplicáveis as disposições da parte A.

ANEXO II

Coeficientes referidos no artigo 3.º

Calibre	Número de ameixas secas ou passas de ameixa por 500 gramas	Coeficientes
104	de 103 a menos de 105	0,65458
102	de 101 a menos de 103	0,67276
100	de 99 a menos de 101	0,69094
98	de 97 a menos de 99	0,70912
96	de 95 a menos de 97	0,72730
94	de 93 a menos de 95	0,74548
92	de 91 a menos de 93	0,76366
90	de 89 a menos de 91	0,78184
88	de 87 a menos de 89	0,80002
86	de 85 a menos de 87	0,81820
84	de 83 a menos de 85	0,83638
82	de 81 a menos de 83	0,85456
80	de 79 a menos de 81	0,87274
78	de 77 a menos de 79	0,89092
76	de 75 a menos de 77	0,90910
74	de 73 a menos de 75	0,92728
72	de 71 a menos de 73	0,94546
70	de 69 a menos de 71	0,96364
68	de 67 a menos de 69	0,98182
66	de 65 a menos de 67	1,00000
64	de 63 a menos de 65	1,05881
62	de 61 a menos de 63	1,07771
60	de 59 a menos de 61	1,09662
58	de 57 a menos de 59	1,11552
56	de 55 a menos de 57	1,13443
54	de 53 a menos de 55	1,15333
52	de 51 a menos de 53	1,17224
50	de 49 a menos de 51	1,19114
48	de 47 a menos de 49	1,21005
46	de 45 a menos de 47	1,22895
44	de 43 a menos de 45	1,24786
42	de 41 a menos de 43	1,26676
40	de 39 a menos de 41	1,28567
38	de 37 a menos de 39	1,30458
36	de 35 a menos de 37	1,32348
34	de 33 a menos de 35	1,34239
32	33 e menos	1,36129

Para as ameixas secas e as passas de ameixa destinadas a utilizações industriais, o coeficiente é de 0,4000.